

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа», с. Попелёво  
Козельского района Калужской области

Принято на педагогическом  
Совете  
Протокол № 1  
от «28» 09 2020г.



«Утверждаю»  
директор школы  
Соколова Н.Е.

Приказ № 75  
от «28» 09 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**  
**5-8 класс**

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ:** основное общее образование (5-9 классы)

**УРОВЕНЬ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ:** базовый

с. Попелёво  
2020 г.

## Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	стр.3-9
2. Содержание учебного предмета «Технология»	5кл. 10-18 6кл. 19-26 7кл. 27-32 8кл. 33-37
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы	38-39

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

### *Личностные результаты*

1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

2. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

3. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.

4. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах.

5. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

6. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

### *Метапредметные результаты*

Метапредметные результаты, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия

Приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, подготовки к трудовой и социальной деятельности.

Обучающиеся усовершенствуют приобретённые на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их.

В ходе изучения обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

**В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.**

### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- Определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- составлять план выполнения проекта;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований.

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно

определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

#### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

- анализировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

#### 8. Смысловое чтение.

Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

- критически оценивать содержание и форму текста.

#### 9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;

- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

- выразить свое отношение к природе через рисунки, проектные работы.

#### 10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

#### 11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;

- играть определенную роль в совместной деятельности;

- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.).

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- создавать информационные ресурсы, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

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

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные, перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения со способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
- следовать технологии, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
  - проводить анализ потребностей в материальных или информационных продуктах;
  - описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков;
  - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  - проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
    - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
    - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
    - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
    - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
    - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
  - проводить и анализировать разработку технологических проектов, предполагающих:
    - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта.
    - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта; разработку инструкций, технологических карт;
    - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
  - проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
    - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
    - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
    - разработку плана продвижения продукта.
- Выпускник получит возможность научиться:**
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
  - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
  - анализировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
  - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.
- Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий Калужской области,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные в Калужской области, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в Калужской области, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

## 2.Содержание учебного предмета «Технология»

### 5 класс (68ч.)

#### Раздел 1. «Введение» (1 час)

##### Тема 1. Вводный урок. Инструктаж по ТБ.

*Теоретические сведения.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

#### Раздел 2. «Творческая проектная деятельность» (1ч.)

##### Тема 2. Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

#### Раздел 3. «Оформление интерьера» (4ч.)

##### Тема 3. Интерьер и планировка кухни. (1 час)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Практическая работа №1*

Планировка кухни.

**Тема 4. Бытовые электроприборы на кухне. (1 час)**

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

*Лабораторно-практическая работа №1*

Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.

**Тема 5-6. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера». (2 час)**

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

**Раздел 4. «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс». (23ч.)**

**Тема 7-8. Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Измерительные и разметочные инструменты. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

*Практическая работа №2*

Оборудование рабочего места и отработка приёмов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

*Лабораторно-практическая работа №2*

**Тема 9-10. Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

*Практическая работа №3*

Чтение графического изображения изделия.

*Лабораторно-практическая работа №3*

Разметка изделия.

#### **Тема 11-12. Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

*Практическая работа №4*

Определение пород древесины.

*Лабораторно-практическая работа №4*

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

#### **Тема 13-14. Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов. Виды пил. Приёмы пиления. Безопасность при пилении.

*Практическая работа №5*

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

*Лабораторно-практическая работа №5*

#### **Тема 15. Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий. (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Строгание древесины. Виды стругов. Устройство и назначение стругов. Приёмы строгания.

*Практическая работа №6*

Строгание деревянных заготовок шерхебелем и рубанком.

*Лабораторно-практическая работа №6*

#### **Тема 16. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине. (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Сверление древесины и древесных материалов. Виды свёрл. Приёмы выполнения сверления. Устройство коловорота и ручной дрели. Безопасность при сверлении.

*Практическая работа №7*

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

*Лабораторно-практическая работа №7*

#### **Тема 17-18. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Виды и назначение гвоздей, шурупов, саморезов. Забивание и выбивание гвоздей.

Применяемые инструменты и приспособления. Виды клеев. Подготовка склеиваемых поверхностей. Режимы склеивания. Безопасность при склеивании.

*Практическая работа №8*

Соединение деталей из древесины гвоздями.

Соединение деталей из древесины шурупами.

Соединение деталей из древесины клеем.

**Тема 19-20. Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о художественной и декоративной отделке изделий. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Выжигание, его устройство и принцип работы. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Виды лаков и их применение. Приёмы зачистки и лакирование.

*Практическая работа №9*

Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины.

**Тема 21-22. Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приемы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Машинные тиски. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Практическая работа №10*

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов.

Изучение устройства и работы сверлильного станка.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой, пластмассами.

Планирование слесарных работ.

Разметка деталей из тонких металлических листов и проволоки.

*Лабораторно-практическая работа №8*

**Тема 23-24. Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка. Инструменты и приспособления. Приемы выполнения работ. Понятие о развертке объемного изделия из жести и пластмассового листа. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками. Правила безопасности.

*Практическая работа №11*

Правка тонкого металлического листа и проволоки.

Резание тонких металлических листов, проволоки или пластмассы.

Зачистка тонкого металлического листа и проволоки.

Гибка металлического листа и проволоки.

**Тема 25-26. Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Применение фальцевого соединения. Приёмы выполнения фальцевого шва. Меры безопасности. Виды заклёпок, применяемые инструменты. Приёмы заклёпочного соединения.

*Практическая работа №12*

Соединение листов жести фальцевым швом.

Соединение листов заклепками

**Тема 27-29. Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс». (3ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта. Составление пояснительной записки с дизайн – спецификацией и дизайн – анализом изделий, графическим изображением и описанием технологического процесса изготовления. Изготовление, испытание, доработка спроектированного изделия. Подготовка к защите и защита своего проекта.

*Творческий проект «Подставка под горячее».*

**Раздел 5. «Создание изделий из текстильных материалов» (24ч.)**

**Тема 30. Технология изготовления ткани. (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

*Лабораторно-практическая работа №9*

Определение направления долевой нити в ткани.

*Лабораторно-практическая работа №10*

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Тема 31. Текстильные материалы и их свойства. (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практическая работа №11*

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема 32-33. Конструирование швейных изделий. (2ч.)**

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

#### *Практическая работа №13*

Снятие мерок и изготовление выкроек.

### **Тема 34-35. Раскрой швейного изделия. (2ч.)**

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

#### *Практическая работа №14.*

Раскрой швейного изделия.

### **Тема 36-37. Ручные швейные работы. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* 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.

#### *Практическая работа №15.*

Изготовление образцов ручных работ.

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

### **Тема 38-39. Швейная машина. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

#### *Лабораторно-практическая работа №12*

Исследование режимов работы швейной машины.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

**Тема 40. Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы. (1ч.)**

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

*Практическая работа №16.*

Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 41. Влажно – тепловая обработка ткани. (1ч.)**

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

*Практическая работа №17*

Проведение влажно-тепловых работ.

**Тема 42-45. Последовательность изготовления швейных изделий. (4ч.)**

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

*Практическая работа №18*

Обработка проектного изделия.

**Тема 46-49. Отделка швейных изделий вышивкой. (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Знакомство с творчеством народных умельцев края. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания шов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Практическая работа №19*

Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки.

**Тема 50-53. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». (4ч.)**

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.

**Раздел 6. «Кулинария» (15ч.)**

**Тема 54. Санитария и гигиена на кухне. (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

### **Тема 55. Здоровое питание (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание и пищевых продуктах.

*Лабораторно-практическая работа №13*

### **Тема 56-57. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача готовых блюд. Приборы для приготовления кофе.

*Практическая работа №20*

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

*Лабораторно-практическая работа №14*

Приготовление чая.

### **Тема 58. Блюда из овощей и фруктов (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

*Практическая работа №21*

Приготовление фруктового салата.

*Лабораторно-практическая работа №15*

Исследование фруктов.

### **Тема 59. Тепловая кулинарная обработка овощей (1ч.)**

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

*Практическая работа №22*

Приготовление винегрета.

*Лабораторно-практическая работа №16*

Способы приготовления блюд из овощей.

**Тема 60-61. Блюда из яиц (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: «вмятку», «в мешочек», «вкрутую». Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета Подача готовых блюд.

*Практическая работа №23*

Приготовление омлета.

*Лабораторно-практическая работа №17*

Различные способы приготовления яиц.

**Тема 62-63. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практическая работа №18*

Время приёма пищи в семье.

**Тема 64-65. Творческий проект по разделу «Кулинария» (2ч.)**

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

*Творческий проект:* «Приготовление завтрака для всей семьи».

**Тема 66. Подготовка к защите творческого проекта. (1ч.)**

Разработка электронной презентации.

**Тема 67-68. Защита творческого проекта. (2ч.)**

Защита творческого проекта.

### 3.Содержание учебного предмета «Технология»

**6 класс (68ч.)**

**«Введение» (1ч.)**

**Тема 1. Вводный урок. Инструктаж по ТБ. (1ч.)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

**Раздел 1. «Интерьер жилого дома» (4 ч.)**

**Тема 2. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома. (1ч.)**

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

*Практическая работа №1*

Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере квартиры.**

**Технология выращивания комнатных растений (1ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне, как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник, фитодизайнер.

*Практическая работа №2*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Тема 4-5. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта.

Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.

*Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».*

## **Раздел 2. «Создание изделий из конструкционных материалов» (23ч.)**

### **Тема 6-7. Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделий (2 ч.).**

*Теоретические сведения* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

*Лабораторно-практическая работа №1*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

### **Тема 8-9. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с производством пиломатериалов.

*Лабораторно-практическая работа №2*

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

### **Тема 10-11. Конструирование и моделирование изделий из древесины. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практическая работа №3*

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

### **Тема 12-13. Устройство и работа токарного станка для обработки древесины. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Приёмы крепления заготовок на станке. Кинематическая схема.

*Практическая работа №3.*

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

### **Тема 14-15. Технология точения древесины на токарном станке. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Чертёж и технологическая карта точения изделия.

Токарные стамески. Технологии токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практическая работа №4*

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Тема 16-17. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.

*Лабораторно-практическая работа №5*

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

### **Тема 18-19. Проектирование изделий из металлического проката. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о проектировании изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Практическая работа №4*

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

### **Тема 20-26. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями (6ч.)**

*Теоретические сведения.* Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка. Правила безопасной работы с ручными инструментами.

*Лабораторно-практическая работа №6*

Распиливание металлического проката слесарной ножовкой.

*Лабораторно-практическая работа №7*

Рубка металлических заготовок зубилом.

*Лабораторно-практическая работа №8*

Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

### **Тема 27-29. Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов» (3ч.)**

*Теоретические сведения.* 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) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты проекта.

*Творческий проект «Скалка».*

## **Раздел 3. «Создание швейных изделий» (24 часа)**

### **Тема 30-31. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практическая работа №9*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 32-33. Конструирование швейных изделий (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая работа №5*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

**Тема 34-35. Моделирование плечевой одежды (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* 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. Профессия художник по костюму.

*Практическая работа №6.*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 36-37. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. Технология дублирования деталей. (2ч.)**

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

*Практическая работа №7.*

Раскрой швейного изделия.

*Практическая работа №8.*

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

**Тема 38-39. Ручные работы. Уход за швейной машиной. (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали к крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание.

*Практическая работа №9.*

Изготовление образцов ручных швов.

*Практическая работа №10.*

Уход за швейной машиной.

#### **Тема 40-41. Дефекты машинной строчки и их устранение. Виды машинных операций. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

*Практическая работа №11.*

Устранение дефектов строчки.

*Практическая работа №12.*

Изготовление образцов машинных работ.

#### **Тема 42-43. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия. (2ч.)**

*Теоретические сведения* Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

*Практическая работа №13.*

Обработка мелких деталей.

*Практическая работа №14.*

Примерка изделия.

#### **Тема 44- 45. Технология изготовления швейных изделий (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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 машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой 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. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Практическая работа №15.*

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов.

*Практическая работа №16.*

Обработка горловины проектного изделия.

*Практическая работа №17.*

Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка.

#### **Тема 46-48. Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий» (3ч.)**

*Теоретические сведения.* Реализация этапов выполнения творческого проекта.

Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.

*Практическая работа №18.*

Обработка подушки для стула.

*Творческий проект «Технология пошива подушки».*

#### **Тема 49-52. Вязание крючком (4ч.)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. 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

*Практическая работа №19.*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

*Практическая работа №20.*

Плотное и ажурное вязание по кругу.

### **Раздел 4. «Кулинария» (16ч.)**

#### **Тема 53-54. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)**

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

*Лабораторно-практическая работа №10.*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.  
Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.  
Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема 55-56. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

#### *Лабораторно-практическая работа №11.*

Приготовление блюд из рыбы.  
Исследование пищевой фольги.  
Использование различных приёмов при обработке рыбы.

### **Тема 57-58. Технология приготовления блюд из мяса птицы (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

#### *Лабораторно-практическая работа №12.*

Приготовление блюд из мяса или птицы.

### **Тема 59-60. Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

#### *Лабораторно-практическая работа №13.*

Приготовление супа.  
Приготовление окрошки.

### **Тема 61-62. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола(2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности

#### *Лабораторно-практическая работа №14.*

Исследование состава обеда.

**Тема 63-65. Творческий проект по разделу «Кулинария» (3ч.)**

*Теоретические сведения.* 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

*Практическая работа №21.*

Творческий проект по разделу «Кулинария» по теме: «Приготовление воскресного семейного обеда»

Составление и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Тема 66-67. Подготовка к защите творческого проекта (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Составление и разработка электронной презентации.

*Практическая работа №22.*

Составление и разработка электронной презентации.

**Тема 68. Защита творческого проекта (1ч.)**

Презентация и защита творческого проекта.

### **3.Содержание учебного предмета «Технология»**

#### **7 класс (68ч.)**

##### **Вводное занятие. (1час).**

###### **Тема 1. Вводное занятие. (1ч.)**

Цели и задачи курса «Технология 7 класс». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования

##### **Раздел 1. Кулинария. (13ч.)**

###### **Тема 2. Физиология питания(1 ч)**

Теоретические сведения. Основные теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

###### **Тема 3. Механическая и тепловая обработка мяса. Мясо и мясные продукты.1ч.**

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления м Практическая работа №1.Приготовление борща. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

###### **Тема 4-5. Кисломолочные продукты и блюда из них. 2ч.**

Теоретические сведения. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу. Практическая работа №2. Приготовление сырников из творога.

###### **Тема 6-7. Мучные изделия. 2ч.**

Теоретические сведения. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Приготовление изделий из пресного теста. 2ч.

Теоретические сведения. Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша.

Практическая работа №3.

Приготовление домашнего печенья.

###### **Тема 8-9. Приготовление изделий из пресного теста. 2ч.**

Теоретические сведения. Рецепт теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт фарша.

#### **Тема 10. Фрукты и ягоды. 1ч.**

Теоретические сведения. Классификация фруктов и ягод. Произрастание фруктов и ягод. Подготовка их для тепловой обработки.

Практическая работа №4. Приготовление компота.

#### **Тема 11. Сладкие блюда. 1ч.**

Теоретические сведения. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

Практическая работа №5. Приготовление яблочного мусса.

#### **Тема 12-13. Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Стерилизованные консервы. 2ч.**

Теоретические сведения. Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке.

Практическая работа №7. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.

#### **Тема 14. Приготовление обеда в походных условиях. 1ч.**

Теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.

Практическая работа №8. Приготовление каши гречневой с мясными консервами.

### **Раздел 2. Материаловедение (4ч.)**

#### **Тема 15-16. Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. 2ч.**

Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства.

Прокладочные, утепляющие материалы.

Практическая работа №9.

Определение состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема 17. Нетканые материалы из химических волокон. 1ч.**

Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные, утепляющие материалы.

#### **Тема 18. Уход за одеждой из химических волокон. 1ч.**

Информация о символах на маркировочных лентах. Об использовании вещей.

Практическая работа №10. Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.

### **Раздел 3. Швейная машина. (6ч.)**

#### **Тема 19-20. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. 2ч.**

Теоретические сведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Практические работы №11, №12. Применение зигзагообразной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

#### **Тема 21-24. Машинные швы. 4ч.**

Теоретические сведения. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. Практическая работа №13. Изготовление образцов машинных швов.

### **Раздел 4. Конструирование и моделирование плечевых изделий (9ч.)**

#### **Тема 25. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. 1ч.**

Теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### **Тема 26-27. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 2ч.**

Теоретические сведения. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки. Практическая работа №14. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Тема 28-29. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 2ч.**

Теоретические сведения. Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4. Практическая работа №15. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

#### **Тема 30-31. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 2ч.**

Теоретические сведения. Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия. Практическая работа №16. Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою

**Тема 32-33. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.2ч.**

Теоретические сведения. Процесс получения выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод.

Практическая работа №17. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.

**Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия. (19ч.)**

**Тема 34-35. Раскрой изделия.2ч.**

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань.

Разметка припусков на швы

Практическая работа №18. Выполнение раскроя изделия.

**Тема 36. Дублирование деталей.1ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.

Практическая работа №19. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

**Тема 37-38. Подготовка изделия к примерке.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.

Практическая работа №20. Подготовка изделия к примерке.

**Тема 39-40. Проведение примерки. Устранение дефектов.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.

Практическая работа №21. Проведение примерки и устранение дефектов.

**Тема 41-42. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с технологией стачивания плечевых швов.

Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ.

Практическая работа №22. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.

**Тема 43-44. Обработка срезов подкройной обтачкой.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой

Практическая работа №23. Обработка срезов подкройной обтачкой.

**Тема 45-46. Обработка срезов косой бейкой.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой

Практическая работа №24. Обработка срезов косой бейкой.

#### **Тема 47-48. Обработка боковых срезов.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом.

Практическая работа №25. Выполнение обработки боковых срезов.

#### **Тема 49-50. Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта

Практическая работа №26. Выполнение обработки горловины и борта. Обработка отрезного изделия.

#### **Тема 51-52. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.2ч.**

Теоретические сведения. Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.

Практическая работа №27. Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

### **Раздел 6. Учебная проектная деятельность. (6ч.)**

#### **Тема 53-58. Творческий проект 6ч.**

Теоретические сведения. Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. Защита проектов.

### **Раздел 7. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком. (7ч.)**

#### **Тема 59. Инструменты и материалы для вязания крючком.1ч.**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия.

Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ

#### **Тема 60-61. Основные виды петель.2ч.**

Теоретические сведения. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.

#### **Тема 62-63. Вязание полотна.2ч.**

Теоретические сведения. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Раппорт узора и его запись. Правила БТ

Практическая работа №28. Вывязывание столбика без накида различными способами.

#### **Тема 64-65. Вязание по кругу.2ч.**

Теоретические сведения. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.  
Раппорт узора и его запись. Правила БТ  
Практическая работа №29. Выполнение плотного вязания по кругу.

## **Раздел 8. Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения. (3ч.)**

### **Тема 66-67. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. 2**

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями.

Практическая работа №30. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

### **Тема 68. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.1ч.**

Теоретические сведения. Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение

## 4.Содержание учебного предмета «Технология»

### 8 класс (34ч.)

#### Раздел 1. Вводное занятие. (1час).

##### Тема 1. Вводное занятие. (1ч.)

Цели и задачи курса «Технология 8 класс». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования

#### Раздел 2. «Семейная экономика» (7ч.)

##### Тема 2. Семья как экономическая ячейка общества

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

Практическая работа №1.

##### Тема 3. Информация о товарах

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

Практическая работа №2.

Практическая работа №3.

##### Тема 4. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практическая работа №4.

##### Тема 5. Расходы на питание

*Теоретические сведения.* Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

Практическая работа №5.

##### Тема 6. Сбережения. Личный бюджет

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

Практическая работа №6.

### **Тема 7. Предпринимательство в семье**

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

Практическая работа №7.

### **Тема 8. Экономика приусадебного участка**

*Теоретические сведения.* Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

Практическая работа №8.

## **Раздел 3. «Художественная обработка материалов» (6ч.)**

### **Тема 9. Художественная вышивка.**

*Теоретические сведения.* Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пальцы, мулине, калька).

Практическая работа №9.

### **Тема 10. Атласная и штриховая гладь.**

*Теоретические сведения.*

Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков.

Практическая работа №10.

### **Тема 11. Швы «узелки» и «рококо».**

*Теоретические сведения.* Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками».

Практическая работа №11.

### **Тема 12. Двусторонняя гладь.**

*Теоретические сведения.* Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидности: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади.

Практическая работа №12.

### **Тема 13. Художественная гладь.**

*Теоретические сведения.* Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидности: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивания натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая

гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

Практическая работа №13.

#### **Тема 14. Домашний компьютер в вышивке.**

*Теоретические сведения.* Технология создания вышивки с помощью компьютера.

### **Раздел 4. «Технологии ведения дома» (6ч.)**

#### **Тема 15. Инженерные коммуникации в доме**

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

#### **Тема 16. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт**

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

Практическая работа №14.

#### **Тема 17. Ремонт оконных блоков**

*Теоретические сведения.* Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

Практическая работа №15.

#### **Тема 18. Ремонт дверных блоков**

*Теоретические сведения.* Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

Практическая работа №16.

#### **Тема 19. Утепление дверей и окон.**

*Теоретические сведения.* Технология обивки двери. Технология утепления окна.

Практическая работа №17, №18.

#### **Тема 20. Современный ручной электроинструмент**

*Теоретические сведения.* Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

Практическая работа №19.

### **Раздел 5. «Электротехника» (9ч.)**

#### **Тема 21. Электрический ток и его использование.**

*Теоретические сведения.* Электрический ток и его использование. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии.

**Тема 22. Принципиальные и монтажные электрические схемы.**

*Теоретические сведения.* Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме.

**Тема 23. Потребители и источники электроэнергии.**

*Теоретические сведения.* Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

**Тема 24. Электроизмерительные приборы.**

*Теоретические сведения.* Электроизмерительные приборы: амперметр, вольтметр, электросчётчик. Практическая работа №20.

**Тема 25. Правила безопасности на уроках электротехнологии.**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Практическая работа №21, № 22.

**Тема 26. Электрические провода.**

*Теоретические сведения.* Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Практическая работа №23.

**Тема 27. Монтаж электрической цепи. Электромагниты и их применение.**

*Теоретические сведения.* Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Практическая работа №24, №25, №26.

**Тема 28. Электроосветительные приборы.**

*Теоретические сведения.* Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Практическая работа №27.

**Тема 29. Бытовые электронагревательные приборы. Двигатели постоянного тока. Электромагнитные волны и передача информации.**

*Теоретические сведения.* Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор. Электрические двигатели. Устройство коллекторного электродвигателя постоянного тока. Радиоэлектроника. Распространение радиоволн различного диапазона. Схема спутниковой связи. Практическая работа №28, №29, №30, №31.

**Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5ч.)**

**Тема 30. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

**Тема 31. Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта.**

*Теоретические сведения.* Последовательность проектирования. Банк идей. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

*Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта.

**Тема 32. Выполнение проекта и анализ результатов работы.**

*Теоретические сведения.* Реализация проекта.

**Тема 33. Работа над проектом.**

*Теоретические сведения.* Реализация проекта.

**Тема 34. Защита проекта**

*Теоретические сведения.* Оценка проекта.

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы**

<b>Тема раздела</b>	<b>Количество часов</b>
<b>5 класс Технология</b>	<b>68</b>
Раздел 1. Введение	1
Раздел 2. Творческая проектная деятельность	1
Раздел 3. Оформление интерьера	4
Раздел 4. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс	23
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов	24
Раздел 6. Кулинария	15

<b>Тема раздела</b>	<b>Количество часов</b>
<b>6 класс Технология</b>	<b>68</b>
Раздел 1. Введение	1
Раздел 2. Интерьер жилого дома	4
Раздел 3. Создание изделий из конструкционных материалов	23
Раздел 4. Создание швейных изделий	24
Раздел 5. Кулинария	16

<b>Тема раздела</b>	<b>Количество часов</b>
<b>7 класс Технология</b>	<b>68</b>
Раздел 1. Введение	1
Раздел 2. Интерьер жилого дома	13
Раздел 3. Материаловедение	4
Раздел 4. Швейная машина.	6
Раздел 5. Конструирование и моделирование плечевых изделий	9
Раздел 6. Технология изготовления плечевого изделия.	19
Раздел 7. Учебная проектная деятельность.	6
Раздел 8. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.	7
Раздел 9. Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения.	3

<b>Тема раздела</b>	<b>Количество часов</b>
<b>8 класс Технология</b>	<b>34</b>
Раздел 1. Введение	1
Раздел 2. Семейная экономика	7
Раздел 3. Художественная обработка материалов	6
Раздел 4. Технологии ведения дома	6
Раздел 5. Электротехника	9
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности	5