



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Саратовской области «Школа – интернат г.Пугачева»**

«Рассмотрено»  
на заседании МО  
Руководитель МО  
 Данилова Е.В.  
Протокол № 1  
от 30.08 2022 г.

«Согласовано»  
зам. директора по УВР  
ГБОУ СО «Школа-интернат г.  
Пугачева»  
 Драгунова О.И.  
от 31.08 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии  
6-8 классы**

**2022 -2023 учебный год**

Составитель: Сиухина Татьяна Николаевна

Рабочая программа по учебному предмету «Технология», 6-8 классы составлена на основе ФГОС ООО, требований к результатам освоения основной образовательной программы ГБОУ СО «Школы-интерната г.Пугачёва» с учетом программ, включенных в её структуру и ориентирована на линию учебников авторов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница В.Д.Симоненко.- М.: Вентана – Граф.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

*Предметными результатами* освоения учащимися курса «Технология» являются:

#### в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- процессы для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

#### в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

#### в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

в физиолого-психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

***Личностными результатами*** освоения учащимися курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметными результатами*** освоения учащимися курса «Технология» являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

В результате обучения технологии по окончании 6 класса обучающийся научатся:

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, -
- определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

В результате обучения технологии по окончании 7 класса обучающийся научатся:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризовать профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающих автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- производить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- осуществлять подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- планированию технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд;
- технологии приготовления изделий из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста;
- технологии приготовления сладких блюд и десертов,
- способам заготовки продуктов: приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов;
- выполнять сравнительную характеристику тканей из химических и натуральных волокон;
- осуществлять оценку и выбор тканей в зависимости от волокнистого состава и вида одежды;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- выполнять на универсальной швейной машине технологические операции с использованием различных приспособлений;
- понимать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления интерьера прихожей и детской комнаты, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- выполнять необходимые измерения для построения чертежа плечевого изделия;
- выполнять конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроённым рукавом;
- владеть приемами технологической обработки плечевого изделия;
- точности движений при выполнении различных технологических операций;
- планированию и выполнению технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке плечевого изделия;
- выполнять творческие проектные действия с элементами исследования;
- выявление допущенных ошибок в процессе изготовления изделий и обоснование способов их исправления;
- публичной презентации и защите проекта изделия, продукта труда или услуги;
- выполнять расчет себестоимости продукта труда;
- разработке вариантов рекламы выполненного объекта или результата труда;
- соблюдению трудовой и технологической дисциплины;

#### Обучающиеся 8 класса научатся:

- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Обучающиеся 8 класса получают возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

### **Тематическое планирование 6 класс**

<b>№</b>	<b>Раздел</b>	<b>Кол-во часов</b>
	Интерьер жилого дома	6
	Кулинария	18
	«Создание изделий из текстильных материалов»	30
	Художественные ремёсла»	18

### **Тематическое планирование 7 класс**

1	Интерьер жилого дома	10
2	Кулинария»	18
3	Создание изделий из текстильных материалов»	22
4	Художественные ремёсла	20

## Тематическое планирование 8 класс

Технологии изготовления текстильных изделий	38
Технологии художественно-прикладной обработки ткани	6
Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	16
Технологии растениеводства и животноводства	6
Исследовательская и созидательная деятельность	4
	<b>70</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА 6 класс

### Раздел 1. Интерьер жилого дома

#### **Тема Интерьер жилого дома.**

*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. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### **Тема Комнатные растения в интерьере**

*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, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямыми 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел 2. Кулинария**

### **Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.

Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса.

Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

### **Тема Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Приготовление блюда из птицы.

### **Тема Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Приготовление заправочного супа.

### **Тема Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*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-практические и практические работы.*  
Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема: Конструирование швейных изделий**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное

изделие).

### **Тема: Моделирование швейных изделий**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема: Швейная машина**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Тема: Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. 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 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). 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. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема: Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

### **Тема: Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые

и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

### **Тема: «Технологии творческой опытнической деятельности»**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. Обучающиеся изучают, что такое проектная деятельность, ее цель и задачи, составные части годового творческого проекта. В течение учебного года учащиеся выполняют проекты в рамках содержания четырёх разделов программы. К концу учебного года

обучающиеся выполняют комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. В каждом разделе обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. *Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА 7 класс

### Интерьер жилого дома

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Генеральная уборка кабинета технологии.  
Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 3. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* 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 (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Тема 4 Творческий проект по разделу Интерьер жилого дома**

#### **Раздел « Кулинария»**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных 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.

*Лабораторно-практические и практические работы* Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* 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 приглашений с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Тема 6. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол»**

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

## **Тема3. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работа.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

## **Тема 5-8 Технология изготовления поясных изделий.**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.

Дублирование детали пояса клеевой прокладкой - корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Технология обработки односторонней, встречной и байтовой 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. *Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

### **Творческий проект «Праздничный наряд»**

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1-2. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* 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 ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

### **Тема 3-8 . Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест

Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо

Выполнение образца вышивки атласными лентами

### **Творческий проект «Подарок своими руками»**

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА 8 класса

### Раздел «Технологии в энергетике»

Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология . Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Самостоятельная работа. Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»

Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии . Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). Практические работы. Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи

Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы . Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью.

Самостоятельная работа. Исследование электрического освещения в здании школы

### Раздел Технологии изготовления текстильных изделий

Тема: Текстильное материаловедение

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Самостоятельная работа. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий

Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (6 ч) Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом. Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

#### Ручные швейные работы. Подшивание вручную.

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками. Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов

#### Тема: Конструирование одежды

Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности

#### Тема: Моделирование одежды.

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета. Практическая работа. Моделирование выкройки юбки. Самостоятельные работы. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях

#### Тема: Технологии художественной обработки ткани .

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Практическая работа. Выполнение образца вышивки лентами. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом

## **Раздел Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

### **Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»**

#### Тема: Индустрия питания .

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой

Тема: Технологии приготовления блюд. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Практическая работа. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий. Самостоятельная работа. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

#### Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет .

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола. Самостоятельная работа. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете

### Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения уроков по плану	Фактическая дата
<b>Интерьер жилого дома- 6 ч запуск первого проекта</b>				
1-2	Вводное занятие 1. Инструктаж по технике безопасности. Инструкция № 22 1. Планировка жилого дома 2. Интерьер жилого дома Практическая работа №1. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»	2	07.09	
3-4	3. Комнатные растения в интерьере квартиры. Инструктаж по технике безопасности. Инструкция № 46 4. Разновидности комнатных растений. 5. Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2. Пересадка комнатных растений.	2	14.09	
5-6	Творческий проект « Растение в интерьере жилого дома»	2	21.09	
<b>Кулинария- 18 ч запуск 2- го проекта</b>				
7-8	Инструктаж по технике безопасности. Инструкция №28, 23 6. Технология первичной обработки рыбы. Лабораторная работа №1 «Определение свежести рыбы»	2	28.09	
9-10	7. Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа №2. Приготовление блюд из рыбы. Лабораторная работа №2. Определение качества термической обработки рыбных блюд.	2	05.10	
11-12	8. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Практическая работа №3. Приготовление блюд из морепродуктов.	2	12.10	
13-14	9. Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №3. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.	2	19.10	
15-16	10. Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №5. Приготовление блюд из мяса.	2	26.10	

	Лабораторная работа №4. Определение качества мясных продуктов.			
17-18	11. Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа №6. Приготовление блюд из птицы.	2	09.11	2 чет
19-20	12. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа №7. Приготовление заправочного супа.	2	16.11	
21-22	13. Сервировка стола к обеду. Этикет. Практическая работа №8. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	23.11	
23-24	Творческий проект. «Приготовление воскресного семейного обеда»	2	30.11	
<b>Создание изделий из текстильных материалов- 30 ч запуск третьего проекта</b>				
25-26	14. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторная работа №5. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2	07.12	
27-28-29-30	Инструктаж по ТБ. Инструкция №24 15. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	4	14.12 21.12	
31-32	16. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа №10. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.	2	28.12	
33-34	17. Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №11. Раскрой швейного изделия. 18. Технология дублирования деталей. Практическая работа №12. Дублирование деталей клеевой прокладкой.	2	11.01	3 чет
35-36	19. Ручные работы. Практическая работа №13. Изготовление образцов ручных работ.	2	18.01	
37-38	20. Работа на швейной машине. Практическая работа №14. Устранение дефектов машинной строчки.	2	25.01	
39-40	21. Приспособления к швейной машине. Практическая работа №15. Применения приспособлений к швейной машине.	2	01.02	
41-42	22. Виды машинных операций. Практическая работа №16. Изготовление образцов машинных работ.	2	08.02	
43-44	23. Технология обработки мелких деталей Практическая работа №17. Обработка мелких деталей.	2	15.02	

45-46	24. Подготовка и проведение примерки изделия. Практическая работа №18. Примерка изделия.	2	22.01	
47-48	25. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа №19. Обработка среднего шва спинки , плечевых и нижних срезов рукавов. 26. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа №20. Обработка горловины и застёжки проектного изделия.	2	01.03	
49-50-51-52	27. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Практическая работа №21. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. 28. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа №22. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.	4	08.03 15.03	
53-54	Творческий проект. «Наряд для семейного обеда».	2	22.03	
<b>Художественные ремёсла- 18 чзапуск четвёртого проекта.</b>				
55-56	29. Материалы и инструменты для вязания. 30. Основные виды петель при вязании крючком. 31. Вязание полотна. Практическая работа №23. Вывязывание полотна из столбиков без накиданесколькими способами.	2	05.04	4 чет
57-58	32. Вязание по кругу. Практическая работа №24. Выполнение плотного вязания по кругу.	2	12.04	
59-60-	33. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель Практическая работа №25. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	2	19.04	
61-62	34. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. Практическая работа №26. Разработка схемы жаккардового узора.	2	26.04	
63-64-65-66-67-68	Творческий проект «Вяжем аксессуары спицами или крючком»	6	03.05 10.05 17.05	
69-70-71-72	<b>35. Защита творческого проекта</b> Подготовка к защите творческого проекта. Защита проекта	4	24.05 31.05	

### Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока	Кол-во часов	Сроки проведения уроков по плану	Фактическая дата
<b>Интерьер жилого дома- 10</b> <b>Запуск первого проекта «Умный дом»</b>				
1-2	Вводное занятие 1. Инструктаж по технике безопасности. Инструкция №22 1. Освещение жилого помещения. Практическая работа №1 Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»	2	02.09 06.09	
3	2. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	09.02	
4-5	3. Гигиена жилища. Инструктаж по технике безопасности. Инструкция №46 Практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии»	2	13.09 16.09	
6-7-8-9	4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Творческий проект «Умный дом»	4	20.09 23.09 27.09 30.09	
<b>Кулинария– 18</b> <b>Запуск второго проекта «Праздничный сладкий стол»</b>				
10-11	5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Инструктаж по технике безопасности. Инструкция №23,28 Лабораторная работа №1. Определение качества молока и молочных продуктов. Практическая работа №3. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	2	04.10 07.10	
12-13	6. Изделия из жидкого теста 7. Виды теста и выпечки. Лабораторная работа №2 Определение качества мёда.	2	11.10 14.10	
14-15	Практическая работа №4 Приготовление изделия из жидкого теста.	2	18.10 21.10	
16-17	8. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Практическая работа №5 Приготовление изделий из пресного слоёного теста.	2	25.10 28.10	



18-19	9.Технология приготовления изделий из песочного теста. Практическая работа №6 Приготовление изделий из песочного теста.	2	08.11 11.11	<b>2 четверть</b>
20-21	10.Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа №7 Приготовление сладких блюд и напитков	2	15.11 18.11	
22-23-	11.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Практическая работа №8. Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord	2	22.11 25.11	
24-25- 26-27	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	4	29.11 02.12 06.12 09.12	
<b>Создание изделий из текстильных материалов-22 Запуск третьего проекта «Праздничный наряд»</b>				
28-29	Инструктаж по технике безопасности. Инструкция№24 12. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Лабораторная работа№3 Определение сырного состава тканей и изучение их свойств. 13.Конструирование поясной одежды. Практическая работа №9. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	2	13.12 16.12	
30-31	14.Моделирование поясной одежды. Практическая работа №10 Моделирование и подготовка к раскрою.	2	20.12 23.12	
32	15.Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Практическая работа №11 Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.	1	27.12	
33-34	16.Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Практическая работа №12 Раскрой проектного изделия.	2	10.01 13.01	<b>3 четверть</b>
35-36	17.Технология ручных работ. Практическая работа №13 Изготовление образцов ручных швов. 18.Технология машинных работ. Практическая работа №14 Изготовление образцов машинных швов.	2	17.01 20.01	
37-38	19.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Практическая работа №15 Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией	2	24.01 27.01	

39-40	20 Технология обработки складок. Практическая работа №16. Обработка складок.	2	31.01 03.02	
41-42- 43-44	21.Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа №17 Примерка изделия.	4	07.02 10.02 14.02 17.02	
45-46	22.Технология обработки юбки после примерки. Практическая работа №18. Обработка юбки после примерки.	2	21.02 24.02	
47-48	Творческий проект «Праздничный наряд»	2	28.02 03.03	
<b>Художественные ремёсла-20</b> Запуск четвёртого проекта «Подарок своими руками»				
49-50	23. Ручная роспись тканей. Практическая работа №19. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	2	07.03 10.03	
51-52	24. Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа №20. Выполнение образцов швов.	2	14.03 17.03	
53-54	25.Вышивание счётными швами. Практическая работа №21. Выполнение образца вышивки швом крест.	2	21.03 04.04	4 четверть
55-56- 57-58	26.Вышивание по свободному контуру. 27.атласная и штриховая гладь. Практическая работа №22. Выполнение образцов вышивки гладью.	4	07.04 11.04 14.04 18.04	
59-60- 61-62	28.Швы французский узелок и рококо. Практическая работа №23. Выполнение образцов вышивки.	4	21.04 25.04 28.04 02.05	
63-64	29.Вышивание лентами. Практическая работа №24. Выполнение образца вышивки лентами.	2	05.05 09.05	
65-66- 67-68- 69-70	Творческий проект «Подарок своими руками» 30 Защита творческого проекта.	6	12.05 16.05 19.05 23.05 26.05 30.05	

**Календарно-тематическое планирование  
уроков технологии в 8 классе**

№ п/п	Тема и тип урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	фактически
<b>Раздел «Технологии в энергетике» (4 ч)</b>				
1-2	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Самостоятельная работа «Изучение домашнего электросчётчика»	2	07.09	
	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Практическая работа «Сборка простых электрических цепей»			
3-4	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Практическая работа «Сборка электрической цепи с обратной связью. Исследование электрического освещения в здании школы».	2	14.09	
<b>Раздел «Технологии изготовления текстильных изделий» 34 ч</b>				
5-6-7-8-9-10	Вводный урок. Инструктаж по ТБ. Инструкция №22, 23,24. Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки»	6	21.09 28.09 05.10	
11-12-13-14-15-16	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование выкройки юбки»	6	12.10 19.10 26.10	
17-18	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.	2	09.11	2 чет
19-20	Ткани из химических волокон. Практическая работа «Изучение свойств	2	16.11	

	текстильных материалов из химических волокон»			
21-22	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Практическая работа «Выкраивание деталей для образцов»	2	23.11	
23-24	Технология швейных ручных работ. Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	2	30.11	
25-26	Приспособления к швейным машинам. Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов»	2	07.12	
27-28- 29-30	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	4	14.12 21.12	
31-32-	Технология обработки складок. Практическая работа «Изготовление образцов складок»	2	28.12	
33-34-	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	2	11.01	3 чет
35-36- 37-38	Технология обработки юбки после примерки	4	18.01 25.01	
	<b>Технологии художественной обработки ткани 6 ч</b>			
39-40- 41-42- 43-44	Вышивание лентами. Практическая работа «Выполнение вышивки лентами»	6	01.02 08.02 15.02	
	<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» 16ч</b>			
45-46	Индустрия питания. Инструктаж по ТБ. Инструкция №28.Современные промышленные способы обработки продуктов питания.	2	22.02	
47-48	Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Самостоятельная	2	01.03	

	работа «Исследование школьной столовой работы»			
49-50 51-52	Контроль потребительских качеств пищи. Виды теста и выпечки.	4	08.03 15.03	
	Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Практическая работа «Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий»			
53-54- 55-56	Технология приготовления изделий из песочного теста. Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста»	4	22.03 05.04	4 чет
57-58- 59-60	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Практическая работа «Разработка приглашения в редакторе MicrosoftWord». Практическая работа «Разработка меню и сервировка праздничного сладкого стола»	4	12.04	
<b>Раздел: Технологии растениеводства и животноводства 4 ч</b>				
61-62	Понятие и биотехнологии. Практическая работа «Изучение объекта биотехнологии»	2	19.04	
	Сферы применения биотехнологий. Практическая работа «Изготовление кисломолочного продукта»			
63-64	Технологии разведения животных.	2	26.04	
<b>Исследовательская и созидательная деятельность 6 ч</b>				
65-66- 67-68- 69-70	Творческий проект.	6	03.05 10.05 17.05 24.05 31.05	

## Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Примерные программы по учебным предметам: Технология 5-9 классы: проект. – 2-е изд. - М.: Просвещение, 2011;
2. Программа «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» /авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, - М.: Вентана-Граф,2012;
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012..

-Рабочая тетрадь: Технология (технология ведения дома, девочки) 5 класс, Н.В.Сеница, Н.А. Буглаева. М.: «Вентана - Граф», 2015.

1. Технология: 5 кл. (Для девочек) / Под ред. В. Д. Симоненко. – М: Вентана-граф, 2004
2. Чернякова В. Н. Технология обработки. Ткани: 5 кл. — М: Просвещение, 2003.
3. Технология. 5 – 11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – 2-ое изд., стереотип. – Волгоград: Учитель,2008. – 204 с.
5. Учебник «Технология» под редакцией Тищенко, Сеница В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.