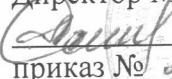


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1»
с углубленным изучением отдельных предметов»
г.о. Ступино Московской области

«Согласовано»

на заседании методического совета
протокол № 1
« 31 » 08 2019г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ №1»
 /Л.П. Смекалкина
приказ № 278
« 01 » 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
6 класс

Составитель:
Забавина Светлана Петровна
учитель технологии
высшая квалификационная категория

Ступино 2019

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебникам «Технология. Обслуживающий труд» О. А. Кожиной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления « Обслуживающий труд» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 6 класса и реализуется на основе следующих нормативно - правовых документов:

- Закон РФ от 10.1992г. №3266-1 «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 13.07.2015г. №238-ФЗ);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011г. №85);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004г. №1089 « Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (в ред. Министерства образования и науки РФ от 31.01.2012г. №69);
- Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения;
- О.А. Кожина «Технология. Обслуживающий труд» Программа 5-8 классы. М: Издательский центр «Дрофа», 2016г;

Программа содержит общую характеристику учебного предмета « Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально- технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Место предмета в учебном плане.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 245 учебных часов. В том числе в 5, 6 и 7 и классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. В 8 классе 35 часов из расчета 1 учебный час в неделю.

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из яиц, овощей, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 14) расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности
- 2) выраженная готовность к труду в сфере материального производства
- 3) согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности
- 4) осознание ответственности за качество результатов труда
- 5) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- 6) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (лоскутное шитьё, роспись по ткани) в создании изделий материальной культуры
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале
- 7) развитие пространственного художественного воображения
- 8) развитие композиционного решения
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста
- 10) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы
- 11) понимание роли света в образовании формы и цвета
- 12) решение художественного образа средствами фактуры материалов
- 13) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели
- 14) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- 16) соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д.
- 4) способность к коллективному решению творческих задач

5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива

6) способность прийти на помощь товарищу

7) способность бесконфликтного общения в коллективе

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движения рук

2) развитие глазомера

3) развитие осязания вкуса обоняния

4) достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций

5) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

В результате обучения по данной программе учащиеся 6 класса должны овладеть:

- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание программы

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью

простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ

ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины

иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Резервное время (2 ч)

Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов
Кулинария	16
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Конструирование и моделирование одежды	8
Технология изготовления одежды	14
Технология ведения дома	2
Электротехнические работы	2
Творческие проекты	10
Резервное время	2
Итого	70

Календарно тематическое планирование

№ урока	Тема	6 «А»		6«А»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (16ч)				
1	Физиология питания.				
2	Физиология питания.				
3	Молоко.				
4	Блюда из молока.				
5	Кисломолочные продукты.				
6	Блюда из кисломолочных продуктов.				

7	Крупы, бобовые и макаронные изделия.				
8	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.				
9	Рыба и не рыбные продукты моря.				
10	Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря.				
11	Сервировка стола.				
12	Правила этикета.				
13	Обед в походных условиях.				
14	Расчет количества продуктов для обеда в походе.				
15	Заготовка продуктов.				
16	Заготовка продуктов.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38ч.)				
	1.Элементы материаловедения (2ч)				
17	Элементы материаловедения				
18	Элементы материаловедения				
	2.Элементы машиноведения (4ч.)				
19	Элементы машиноведения.				
20	Регуляторы швейной машины.				
21	Устройство машинной иглы.				
22	Уход за швейной машиной.				
	Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)				
23	История создания изделий из лоскута.				
24	Орнамент и симметрия в декоративно прикладном искусстве.				
25	Технология соединения деталей.				
26	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
27	Изготовление изделия.				
28	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
29	Изготовление изделия.				
30	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
31	Свободная роспись по ткани.				
32	Приёмы выполнения свободной росписи.				
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. (8ч)				
33	Юбки в национальном костюме.				
34	Стиль в одежде.				
35	Снятие мерок.				
36	Виды юбок.				
37	Построение чертежа юбки в М 1:4.				
38	Построение чертежа в натуральную величину.				
39	Элементы моделирования.				
40	Моделирование юбки.				
	Технология изготовления одежды (14 ч.)				
41	Раскладка выкройки на ткань.				
42	Раскрой изделия.				
43	Обработка деталей кроя.				
4	Скалывание и сметывание деталей кроя.				

45	Проведение примерки.				
46	Исправление дефектов.				
47	Технология изготовления изделия.				
48	Изготовление изделия.				
49	Технология изготовления изделия.				
50	Изготовление изделия.				
51	Технология изготовления изделия.				
52	Изготовление изделия.				
53	Влажно-тепловая обработка изделия.				
54	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(2 ч.)				
55	Уход за одеждой и обувью.				
56	Уход за одеждой и обувью.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(2 ч)				
57	Бытовые электроприборы.				
58	Бытовые электроприборы.				
	Раздел 5.Творческие проекты (10ч)				
59	Творческий проект				
60	Этапы творческого проекта.				
61	Творческий проект				
62	Творческий проект				
63	Работа над проектом.				
64	Творческий проект				
65	Творческий проект				
66	Работа над проектом.				
67	Защита творческих проектов				
68	Защита творческих проектов				
69	Резервный урок				
70	Резервный урок				

№ урока	Тема	6 «Б»		6«Б»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (16ч)				
1	Физиология питания.				
2	Физиология питания.				
3	Молоко.				
4	Блюда из молока.				
5	Кисломолочные продукты.				
6	Блюда из кисломолочных продуктов.				
7	Крупы, бобовые и макаронные изделия.				
8	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.				
9	Рыба и не рыбные продукты моря.				
10	Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря.				
11	Сервировка стола.				
12	Правила этикета.				
13	Обед в походных условиях.				
14	Расчет количества продуктов для обеда в походе.				
15	Заготовка продуктов.				

16	Заготовка продуктов.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38ч.)				
	1.Элементы материаловедения (2ч)				
17	Элементы материаловедения				
18	Элементы материаловедения				
	2.Элементы машиноведения (4ч.)				
19	Элементы машиноведения.				
20	Регуляторы швейной машины.				
21	Устройство машинной иглы.				
22	Уход за швейной машиной.				
	Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)				
23	История создания изделий из лоскута.				
24	Орнамент и симметрия в декоративно прикладном искусстве.				
25	Технология соединения деталей.				
26	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
27	Изготовление изделия.				
28	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
29	Изготовление изделия.				
30	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
31	Свободная роспись по ткани.				
32	Приёмы выполнения свободной росписи.				
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. (8ч)				
33	Юбки в национальном костюме.				
34	Стиль в одежде.				
35	Снятие мерок.				
36	Виды юбок.				
37	Построение чертежа юбки в М 1:4.				
38	Построение чертежа в натуральную величину.				
39	Элементы моделирования.				
40	Моделирование юбки.				
	Технология изготовления одежды (14 ч.)				
41	Раскладка выкройки на ткань.				
42	Раскрой изделия.				
43	Обработка деталей кроя.				
4	Скалывание и сметывание деталей кроя.				
45	Проведение примерки.				
46	Исправление дефектов.				
47	Технология изготовления изделия.				
48	Изготовление изделия.				
49	Технология изготовления изделия.				
50	Изготовление изделия.				
51	Технология изготовления изделия.				
52	Изготовление изделия.				
53	Влажно-тепловая обработка изделия.				
54	Контроль качества изделия.				

	Раздел 3. Технология ведения дома.(2 ч.)				
55	Уход за одеждой и обувью.				
56	Уход за одеждой и обувью.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(2 ч)				
57	Бытовые электроприборы.				
58	Бытовые электроприборы.				
	Раздел 5.Творческие проекты (10ч)				
59	Творческий проект				
60	Этапы творческого проекта.				
61	Творческий проект				
62	Творческий проект				
63	Работа над проектом.				
64	Творческий проект				
65	Творческий проект				
66	Работа над проектом.				
67	Защита творческих проектов				
68	Защита творческих проектов				
69	Резервный урок				
70	Резервный урок				

№ урока	Тема	6 «В»		6«В»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (16ч)				
1	Физиология питания.				
2	Физиология питания.				
3	Молоко.				
4	Блюда из молока.				
5	Кисломолочные продукты.				
6	Блюда из кисломолочных продуктов.				
7	Крупы, бобовые и макаронные изделия.				
8	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.				
9	Рыба и не рыбные продукты моря.				
10	Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря.				
11	Сервировка стола.				
12	Правила этикета.				
13	Обед в походных условиях.				
14	Расчет количества продуктов для обеда в походе.				
15	Заготовка продуктов.				
16	Заготовка продуктов.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38ч.)				
	1.Элементы материаловедения (2ч)				
17	Элементы материаловедения				
18	Элементы материаловедения				
	2.Элементы машиноведения (4ч.)				
19	Элементы машиноведения.				
20	Регуляторы швейной машины.				

21	Устройство машинной иглы.				
22	Уход за швейной машиной.				
	Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)				
23	История создания изделий из лоскута.				
24	Орнамент и симметрия в декоративно прикладном искусстве.				
25	Технология соединения деталей.				
26	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
27	Изготовление изделия.				
28	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
29	Изготовление изделия.				
30	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.				
31	Свободная роспись по ткани.				
32	Приёмы выполнения свободной росписи.				
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. (8ч)				
33	Юбки в национальном костюме.				
34	Стиль в одежде.				
35	Снятие мерок.				
36	Виды юбок.				
37	Построение чертежа юбки в М 1:4.				
38	Построение чертежа в натуральную величину.				
39	Элементы моделирования.				
40	Моделирование юбки.				
	Технология изготовления одежды (14 ч.)				
41	Раскладка выкройки на ткань.				
42	Раскрой изделия.				
43	Обработка деталей кроя.				
4	Скалывание и сметывание деталей кроя.				
45	Проведение примерки.				
46	Исправление дефектов.				
47	Технология изготовления изделия.				
48	Изготовление изделия.				
49	Технология изготовления изделия.				
50	Изготовление изделия.				
51	Технология изготовления изделия.				
52	Изготовление изделия.				
53	Влажно-тепловая обработка изделия.				
54	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(2 ч.)				
55	Уход за одеждой и обувью.				
56	Уход за одеждой и обувью.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(2 ч)				
57	Бытовые электроприборы.				
58	Бытовые электроприборы.				
	Раздел 5.Творческие проекты (10ч)				
59	Творческий проект				
60	Этапы творческого проекта.				
61	Творческий проект				

62	Творческий проект				
63	Работа над проектом.				
64	Творческий проект				
65	Творческий проект				
66	Работа над проектом.				
67	Защита творческих проектов				
68	Защита творческих проектов				
69	Резервный урок				
70	Резервный урок				

Учебно-методическая литература

1. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы : учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М. : Дрофа, 2016. – 150, [10] с.
2. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.- сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009.
3. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с.
4. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001, №6
- 6.Технология : Обслуживающий труд.6 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М. : Дрофа,2015.- 287, [1] с.: ил.

Согласовано
Зам. директора по УВР
_____ /Исаева Ю.С./
«_____» _____ 2019

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1»
с углубленным изучением отдельных предметов»
г.о. Ступино Московской области

«Согласовано»

на заседании методического совета
протокол № 1
« 31 » 08 2019г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ №1»
Л.П. Смекалкина
приказ № 278
« 01 » 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
7 класс

Составитель:
Забавина Светлана Петровна
учитель технологии
высшая квалификационная категория

Ступино 2019

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебникам «Технология. Обслуживающий труд» О. А. Кожинной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления « Обслуживающий труд» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 7 класса и реализуется на основе следующих нормативно - правовых документов:

- Закон РФ от 10.10.1992г. №3266-1 «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 13.07.2015г. №238-ФЗ);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011г. №85);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004г. №1089 « Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (в ред. Министерства образования и науки РФ от 31.01.2012г. №69);
- Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения;
- О.А. Кожина «Технология. Обслуживающий труд» Программа 5-8 классы. М: Издательский центр «Дрофа», 2016г;

Программа содержит общую характеристику учебного предмета « Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально- технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Место предмета в учебном плане.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 245 учебных часов. В том числе в 5, 6 и 7 и классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. В 8 классе 35 часов из расчета 1 учебный час в неделю.

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С.Э. Маркрукца).

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками

9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из яиц, овощей, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 14) расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности
- 2) выраженная готовность к труду в сфере материального производства
- 3) согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности
- 4) осознание ответственности за качество результатов труда
- 5) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- 6) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды

- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале
- 7) развитие пространственного художественного воображения
- 8) развитие композиционного решения
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста
- 10) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы
- 11) понимание роли света в образовании формы и цвета
- 12) решение художественного образа средствами фактуры материалов
- 13) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели
- 14) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- 16) соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д.
- 4) способность к коллективному решению творческих задач
- 5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива
- 6) способность прийти на помощь товарищу
- 7) способность бесконфликтного общения в коллективе

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движения рук
- 2) развитие глазомера
- 3) развитие осязания вкуса обоняния
- 4) достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций
- 5) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

В результате обучения по данной программе учащиеся 7 класса должны овладеть:

- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание программы

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, пижама, шорты, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ

И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Резервное время (2 ч)

Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов
Кулинария	16
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	2
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Конструирование и моделирование одежды	8
Технология изготовления одежды	14
Технология ведения дома	4
Электротехнические работы	2
Творческие проекты	10
Резервное время	2
Итого	70

Календарно тематическое планирование

№ урока	Тема	7 «А»		7 «А»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (16ч)				
1	Физиология питания.				
2	Физиология питания.				
3	Пельмени и вареники.				
4	Приготовление вареников.				
5	Блины, оладьи.				
6	Приготовление блинов.				
7	Дрожжевое тесто.				
8	Выпечка изделий из дрожжевого теста.				
9	Слоеное тесто.				
10	Песочное тесто.				
11	Фрукты и ягоды.				
12	Фрукты и ягоды.				
13	Сладкие блюда и десерты.				
14	Сладкие блюда и десерты.				
15	Заготовка продуктов.				
16	Заготовка продуктов.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38ч.)				
	<i>1.Элементы материаловедения (2ч)</i>				
17	Элементы материаловедения				
18	Элементы материаловедения				
	<i>2.Элементы машиноведения (2ч.)</i>				
19	Принцип образования машинного стежка.				
20	Зигзагообразная строчка.				
	<i>Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)</i>				
21	Материалы и инструменты для вязания крючком.				
22	Условные обозначения.				
23	Технология выполнения различных петель.				
24	Изготовление образцов вязания крючком.				
25	Изготовление образцов вязания крючком.				
26	Изготовление образцов вязания крючком.				
27	Макраме. Инструменты, приспособления и материалы.				
28	Виды узлов. Способы плетения.				
29	Изготовление изделия в технике макраме.				
30	Изготовление изделия в технике макраме.				
	<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия(8ч)</i>				

31	Современные направления моды.				
32	Фигура человека и её измерения.				
33	Зрительные иллюзии.				
34	Построение чертежа изделия в М 1:4.				
35	Построение чертежа в натуральную величину.				
36	Элементы моделирования.				
37	Моделирование изделия.				
38	Выбор ткани и расчет её количества.				
	Технология изготовления одежды (14 ч.)				
39	Подготовка ткани к раскрою.				
40	Раскладка выкройки на ткань.				
41	Раскрой изделия.				
42	Обработка деталей кроя.				
43	Скалывание и сметывание деталей кроя.				
44	Проведение примерки.				
45	Исправление дефектов.				
46	Технология изготовления изделия.				
47	Изготовление изделия.				
48	Технология изготовления изделия.				
49	Изготовление изделия.				
50	Изготовление изделия.				
51	Влажно-тепловая обработка изделия.				
52	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(4 ч.)				
53	Общие сведения из истории интерьера.				
54	Способы оформления интерьера.				
55	Роль освещения в интерьере.				
56	Использование комнатных цветов в интерьере.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(2 ч)				
57	Электроприборы.				
58	Электродвигатели.				
	Раздел 5.Творческие проекты (10ч)				
59	Творческий проект				
60	Этапы творческого проекта.				
61	Творческий проект				
62	Творческий проект				
63	Работа над проектом.				
64	Творческий проект				
65	Творческий проект				
66	Творческий проект				
67	Защита творческих проектов				
68	Защита творческих проектов				
69	Резервный урок				
70	Резервный урок				

№ урока	Тема урока	7 «Б»		7 «Б»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (16ч)				
1	Физиология питания.				
2	Физиология питания.				
3	Пельмени и вареники.				
4	Приготовление вареников.				
5	Блины, оладьи.				
6	Приготовление блинов.				
7	Дрожжевое тесто.				
8	Выпечка изделий из дрожжевого теста.				
9	Слоеное тесто.				
10	Песочное тесто.				
11	Фрукты и ягоды.				
12	Фрукты и ягоды.				
13	Сладкие блюда и десерты.				
14	Сладкие блюда и десерты.				
15	Заготовка продуктов.				
16	Заготовка продуктов.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38ч.)				
	<i>1.Элементы материаловедения (2ч)</i>				
17	Элементы материаловедения				
18	Элементы материаловедения				
	<i>2.Элементы машиноведения (2ч.)</i>				
19	Принцип образования машинного стежка.				
20	Зигзагообразная строчка.				
	<i>Рукоделие. Художественные ремесла (10ч)</i>				
21	Материалы и инструменты для вязания крючком.				
22	Условные обозначения.				
23	Технология выполнения различных петель.				
24	Изготовление образцов вязания крючком.				
25	Изготовление образцов вязания крючком.				
26	Изготовление образцов вязания крючком.				
27	Макраме. Инструменты, приспособления и материалы.				
28	Виды узлов. Способы плетения.				
29	Изготовление изделия в технике макраме.				
30	Изготовление изделия в технике макраме.				
	<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия(8ч)</i>				
31	Современные направления моды.				

32	Фигура человека и её измерения.				
33	Зрительные иллюзии.				
34	Построение чертежа изделия в М 1:4.				
35	Построение чертежа в натуральную величину.				
36	Элементы моделирования.				
37	Моделирование изделия.				
38	Выбор ткани и расчет её количества.				
	Технология изготовления одежды (14 ч.)				
39	Подготовка ткани к раскрою.				
40	Раскладка выкройки на ткань.				
41	Раскрой изделия.				
42	Обработка деталей кроя.				
43	Скалывание и сметывание деталей кроя.				
44	Проведение примерки.				
45	Исправление дефектов.				
46	Технология изготовления изделия.				
47	Изготовление изделия.				
48	Технология изготовления изделия.				
49	Изготовление изделия.				
50	Изготовление изделия.				
51	Влажно-тепловая обработка изделия.				
52	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(4 ч.)				
53	Общие сведения из истории интерьера.				
54	Способы оформления интерьера.				
55	Роль освещения в интерьере.				
56	Использование комнатных цветов в интерьере.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(2 ч)				
57	Электроприборы.				
58	Электродвигатели.				
	Раздел 5.Творческие проекты (10ч)				
59	Творческий проект				
60	Этапы творческого проекта.				
61	Творческий проект				
62	Творческий проект				
63	Работа над проектом.				
64	Творческий проект				
65	Творческий проект				
66	Творческий проект				
67	Защита творческих проектов				
68	Защита творческих проектов				
69	Резервный урок				
70	Резервный урок				

Учебно-методическая литература

1. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы : учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М. : Дрофа, 2016. – 150, [10] с.
2. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.- сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009.
3. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с.
4. Технология: Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001, №6
6. Технология : Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2014.- 254, [2] с.: ил.

Согласовано

Зам. директора по УВР

_____ /Исаева Ю.С./

«_____» _____ 2019

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1»
с углубленным изучением отдельных предметов»
г.о. Ступино Московской области

«Согласовано»

на заседании методического совета

протокол № 1

« 31 » 08 2019г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ №1»

С.П. Смекалкина / Л.П. Смекалкина

приказ № 278

« 01 » 09 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
8 класс

Составитель:
Забавина Светлана Петровна
учитель технологии
высшая квалификационная категория

Ступино 2019

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебникам «Технология. Обслуживающий труд» О. А. Кожиной, Е. Н. Кудакowej, С. Э. Маркутской составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Обслуживающий труд» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 8 класса и реализуется на основе следующих нормативно - правовых документов:

- Закон РФ от 10.11.1992г. №3266-1 «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 13.07.2015г. №238-ФЗ);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПин 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011г. №85);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (в ред. Министерства образования и науки РФ от 31.01.2012г. №69);
- Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения;
- О.А. Кожина «Технология. Обслуживающий труд» Программа 5-8 классы. М: Издательский центр «Дрофа», 2016г;

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Место предмета в учебном плане.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 245 учебных часов. В том числе в 5, 6 и 7 и классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. В 8 классе 35 часов из расчета 1 учебный час в неделю.

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С.Э. Маркруцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С.Э. Маркруцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С.Э. Маркруцкая).

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
8. Планирование образовательной и профессиональной карьеры
9. Осознания необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
10. Проявлять технико-технологического экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
11. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из яиц, овощей, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 14) расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся 8 класса должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства;

культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов
Кулинария	7
Рукоделие. Художественные ремесла	5
Конструирование и моделирование швейного изделия	4
Технология изготовления швейного изделия	7
Технология ведения дома	4
Электротехнические работы	1
Современное производство и профессиональное образование	3
Творческие проекты	3
Резервное время	1
Итого	35

Календарно тематическое планирование

№ урока	Тема	8 «А»		8 «А»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (7ч)				
1	Физиология питания.				
2	Блюда из птицы.				
3	Блюда из птицы.				
4	Блюда национальной кухни.				
5	Сервировка стола. Правила этикета.				
6	Заготовка продуктов.				
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.				
	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (16ч.)				
	Рукоделие. Художественные ремесла (5ч)				
8	Материалы и инструменты для вязания спицами. Условные обозначения.				

9	Вязание образцов.				
10	Вязание образцов.				
11	Вязание образцов.				
12	Валяние.				
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4ч)				
13	Конструирование.				
14	Конструирование швейных изделий.				
15	Моделирование.				
16	Моделирование швейных изделий.				
	Технология изготовления швейного изделия (7 ч.)				
17	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.				
18	Обработка деталей кроя. Сметывания изделия.				
19	Технология изготовления изделия.				
20	Изготовление изделия.				
21	Технология изготовления изделия.				
22	Изготовление изделия.				
23	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(4 ч.)				
24	Бюджет семьи.				
25	Рациональное планирование расходов.				
26	Ремонт помещений.				
27	Ремонт помещений.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(1 ч)				
28	Электротехнические устройства.				
	Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование.(3 ч)				
29	Сферы производства и разделение труда.				
30	Профессиональное образование.				
31	Профессиональная карьера.				
	Раздел 5.Творческие проекты (3ч)				
32	Творческий проект				
33	Творческий проект				
34	Защита творческих проектов				
35	Резервный урок				

№ урока	Тема	8 «Б»		8 «Б»	
		По плану	По факту	По плану	По факту
	Раздел 1. Кулинария (7ч)				
1	Физиология питания.				
2	Блюда из птицы.				
3	Блюда из птицы.				
4	Блюда национальной кухни.				
5	Сервировка стола. Правила этикета.				
6	Заготовка продуктов.				
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.				

	Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (16ч.)				
	<i>Рукоделие. Художественные ремесла (5ч)</i>				
8	Материалы и инструменты для вязания спицами. Условные обозначения.				
9	Вязание образцов.				
10	Вязание образцов.				
11	Вязание образцов.				
12	Валяние.				
	<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4ч)</i>				
13	Конструирование.				
14	Конструирование швейных изделий.				
15	Моделирование.				
16	Моделирование швейных изделий.				
	<i>Технология изготовления швейного изделия (7 ч.)</i>				
17	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.				
18	Обработка деталей кроя. Сметывания изделия.				
19	Технология изготовления изделия.				
20	Изготовление изделия.				
21	Технология изготовления изделия.				
22	Изготовление изделия.				
23	Контроль качества изделия.				
	Раздел 3. Технология ведения дома.(4 ч.)				
24	Бюджет семьи.				
25	Рациональное планирование расходов.				
26	Ремонт помещений.				
27	Ремонт помещений.				
	Раздел 4. Электротехнические работы.(1 ч)				
28	Электротехнические устройства.				
	Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование.(3 ч)				
29	Сферы производства и разделение труда.				
30	Профессиональное образование.				
31	Профессиональная карьера.				
	Раздел 5.Творческие проекты (3ч)				
32	Творческий проект				
33	Творческий проект				
34	Защита творческих проектов				
35	Резервный урок				

Учебно-методическая литература

1. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы : учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М. : Дрофа, 2016. – 150, [10] с.
2. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.- сост. Е.А. Киселева и др. –

Волгоград: Учитель, 2009.

3. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с.
4. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001, №6
- 6.Технология : Обслуживающий труд,6 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М. : Дрофа,2015.- 253, [3] с.: ил.

Согласовано
Зам. директора по УВР
_____ /Исаева Ю.С./
«_____» _____ 2019