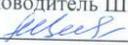


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – средняя  
общеобразовательная школа им. Героя Советского Союза Калоева Г.А. с. Веселое  
Моздокского района Республики Северная Осетия-Алания**

363706, РСО-Алания, Моздокский район, с.Веселое, ул. Х. Хугаева 26 тел/факс 8-86736-95285

Рассмотрено  
Руководитель ШМО  
  
«27» августа 2020 г.

Протокол № 1  
от «27»августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор школы МБОУ СОШ с.Веселое  
Дзедоева Ф.Л.  
«29»августа 2020 г.



## Рабочая программа

по технологии

класс 5, 6, 7

срок реализации 1 год

Составитель программы  
Циноева М.Т., соответствие

(указать ФИО учителя, квалификационная категория)

Принято на заседании  
Педагогического совета  
МБОУ СОШ с.Веселое  
Протокол № 1  
от «28» августа 2020 г.

2020-2021 год

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-7 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

\* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

\* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

\* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

• **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

• **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности,

предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

### ***Задачи учебного курса***

#### **Образовательные:**

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

#### **Воспитательные:**

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

#### **знать/понимать:**

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

#### **уметь:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
  - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
  - находить и устранять допущенные дефекты;
  - проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
  - планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
  - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
  - для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
  - для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
  - для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
  - для обеспечения безопасности труда;
  - для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-7 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-7 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6 и 7-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 7 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1. Кулинария.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 2..Электротехника.**

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

#### **Раздел 4. Технология ведения дома**

#### **Раздел 5 Творческие проектные работы**

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

Количество часов

№ п/п	Кол. часов	Практических работ	Самостоятельных работ	Контрольных работ (тест)	Класс
1.	68	14	4	1	5
2.	68	32	4	1	6
3.	68	29	4	1	7

**Распределение часов рабочей программы по годам обучения  
5-7 классы**

Разделы и темы	5 кл.	6 кл.	7 кл.
	2	3	4
<b>1</b>			
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	2	2
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>
Санитария и гигиена	2	-	-
Физиология питания	2	2	2
Технология приготовления пищи	6	8	10
Сервировка стола	2	-	-
Заготовка продуктов	2	2	2
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>34</b>
Рукоделие. Художественные ремёсла	20	12	10
Элементы материаловедения	6	4	6
Элементы машиноведения	4	6	6
Конструирование и моделирование швейных изделий	-	6	6
Технология изготовления швейных изделий	-	8	8
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Эстетика и экология жилища	2	2	4
Уход за одеждой и обувью	2	2	-
Санитарно-технические работы	-	-	-
Ремонт помещений	-	-	-
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-		
<b>Электротехнические работы</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Электромонтажные работы	2	4	-
Электроосветительные приборы. Электроприводы	-		6
Электротехнические устройства	-	-	-
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	-	-	-
Сферы производства и разделение труда	-		
Пути получения профессионального образования	-		
<b>Творческие проектные работы</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

## **ТРЕБОВАНИЕ К УРОВНЮ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

Дополнительно для выпускников сельских школ:

- основные биологические и продуктивные характеристики изученных сельскохозяйственных растений и животных, технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

## Основное содержание программы

### 5-й КЛАСС

#### Вводное занятие (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

#### Кулинария (14 ч)

##### Санитария и гигиена (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

##### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ**

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

##### Физиология питания (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище.

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

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

##### **Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

## **Технология приготовления пищи (6 ч)**

### **Бутерброды, горячие напитки (4 ч)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы.*** Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

#### **Блюда из яиц (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

***Практические работы.*** Приготовление блюда из яиц

***Варианты объектов труда.*** Вареные яйца.

***Основные теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

***Практические работы.*** Приготовление блюда из яиц

***Варианты объектов труда.*** Вареные яйца.

#### **Сервировка стола (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

***Практические работы***

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

#### **Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Сушка, уваривание с сахаром. Значение заготовок из овощей и фруктов в питании человека.

Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

**Практические работы**

Замораживание зелени (петрушки, укропа)

## СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

### Рукоделие. Художественные ремесла (20 ч)

**Основные теоретические сведения** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Технология выполнения простейших швов: шов «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, шов «шнурок», крестообразный шов «козлик», обметочные (краевые) швы, подшивочные швы. Закрепление нитки на ткани.

Вышивание. Выбор узора, композиции, цвета. Перевод узоров с помощью цветной копировальной бумаги. Виды вышивки.

Плетение «Алдымбыд» из трех нитей. Изготовление изделий с применением шнура «Алдымбыд»

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для перевода рисунков, элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

**Практические работы.**

**Варианты объектов труда.** Ткань, нити «мулине», цветная копировальная бумага.

### Создание изделий из поделочных материалов

**Основные теоретические сведения.** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

**Варианты объектов труда.** Пластмасса. Полиэтилен.

### Элементы материаловедения (4 ч)

#### Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)

**Основные теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

**Практические работы.** «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

#### **Пиломатериалы. Древесные материалы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

#### **Практические работы**

Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

#### **Варианты объектов труда**

Образцы древесных пород

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

#### **Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

. Устройство машины с ручным приводом. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

#### **Практические работы**

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

#### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, альбомный лист

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч)**

#### **Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

**Практические работы.** Эскиз интерьера кухни.

#### **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

**Практические работы.** Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

**Варианты объектов труда.** Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

#### **Электротехнические работы (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электрического патрона.

**Практические работы.** Составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электрического патрона.

**Варианты объектов труда.** Лампа накаливания, настольная лампа.

## 6-й КЛАСС

### Вводное занятие (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### Кулинария (12ч)

#### Физиология питания (2 ч)

**Основные теоретические сведения.**

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

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.

**Практические работы**

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

#### Технология приготовления пищи (8 ч.)

##### Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

**Основные теоретические сведения** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

##### Блюда из рыбы и морепродуктов (1ч.)

**Основные теоретические сведения** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

#### ***Практические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

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

Способы варки макаронных изделий.

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.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### ***Практические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Варианты объектов труда.*** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

#### **Приготовление обеда в походных условиях (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

#### ***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

#### **Заготовка продуктов (1 ч)**

**Основные теоретические сведения** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

**Практические работы.** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

**Варианты объектов труда.** Свежая капуста, морковка.

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36 ч)**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (12ч)**

**Основные теоретические сведения** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Плетение «Алдымбыд» из пяти-шести нитей.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски. Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

**Практические работы.**

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Варианты объектов труда.** Ткань.

#### **Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

**Варианты объектов труда.** Пластмасса. Полиэтилен.

#### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 Ч)**

##### **Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

##### **Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

###### **Основные теоретические сведения**

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

###### **Практические работы**

Изучение пороков древесины.

###### **Варианты объектов труда**

Образцы пород древесины с различными пороками.

#### **Элементы машиноведения (6 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

###### **Практические работы.**

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

##### **Конструирование и моделирование швейных изделий (6)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми

выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

**Практические работы.** Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

### **Технология изготовления швейных изделий (8)**

**Основные теоретические сведения.** Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

**Практические работы.**

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

**Варианты объектов труда.** Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)**

#### **Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

**Практические работы.** Эскиз домашнего интерьера.

#### **Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

**Практические работы.** Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

**Варианты объектов труда.** Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

### **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 Ч)**

**Основные теоретические сведения.** Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

**Практические работы.** Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

**Варианты объектов труда.** Эл. Провода, вилка.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10Ч)**

**Основные теоретические сведения.** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, катушка.

### **7-й КЛАСС**

#### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### **КУЛИНАРИЯ (14)**

#### **Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

**Практические работы.** Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

#### **Мучные изделия виды теста (5ч)**

**Основные теоретические сведения.** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления

пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

**Практические работы.** Художественное оформление изделий из соленого теста»  
«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,  
«Основные приемы лепки из соленого теста»  
«Технологии окраски соленого теста»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

**Национальный компонент (2ч)**- значение национальных блюд в жизни горцев.  
Круглый стол из национальных блюд домашнего изготовления

### **Заготовка продуктов (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Практическая работа** «Сушка фруктов»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

### **Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Выжигание, чеканка, вышивка, изонить.

**Национальный компонент** – изготовление изделий с осетинским орнаментом.

Раппорт узора. Инструменты и материалы.

Изготовление декоративной прихватки.

**Варианты объектов труда.** Фольга, картон, ручка, нитки для вышивания.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

### **Химические волокна и ткани из них (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

**Практические работы.** Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

**Варианты объектов труда.** Образцы тканей из химических волокон.

### **Характеристика тканей по назначению (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой

**Практические работы.** Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

**Варианты объектов труда.** Образцы различных тканей.

### **Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

**Практические работы.** Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

**Варианты объектов труда.** Образцы закалённой и незакалённой сталей.

### **Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

#### **Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Подготовка машинки к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

##### **Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

##### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

#### **Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

**Практические работы.** «Выполнение образцов краевых швов и стачного шва».

##### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы швов.

#### **Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

##### **Практические работы**

Чистка и смазка швейной машины

##### **Варианты объектов труда**

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**Основные теоретические сведения** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

**Практические работы** Чтение схем

**Варианты объектов труда** Шейная машина, таблицы, схемы

**Выполнение машинных швов.**

### **Конструирование и моделирование швейных изделий (6ч)**

Технология изготовления плечевых швейных изделий (рубашки для мальчиков и блузки для девочек)

### **Технология изготовления швейных изделий (8ч)**

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА ( 4 ч)**

### **Эстетика и экология жилища**

#### **Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

**Практические работы** «Определения уровня загрязненности воды»

**Варианты объектов труда** Вода, фильтр.

#### **Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий .

**Практические работы** «Подбор и посадка растений»

**Варианты объектов труда** Рассада, почва,

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (6 ч)**

### **Электроосветительные приборы. (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения** .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

**Практические работы** «Подбор бытовых приборов»

**Варианты объектов труда** Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

#### **Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

**Практические работы** «Составление схем автоматики»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы.

#### **Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч )**

**Основные теоретические сведения** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

**Практические работы презентация** «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### Творческие проектные работы (10 ч)

#### Этапы творческого проекта

#### «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2 ч)

##### **Основные теоретические сведения**

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершённая работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

##### **Практические работы презентация**

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

#### Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)

**Основные теоретические сведения** Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

**Практические работы презентация** «Расчет себестоимости проекта»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

#### Защита проекта(2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

### КОНТРОЛЬ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

#### Перечень контрольных и практических работ

№ п/п	Кол. часов	Тема раздела	Тема тестовых и контрольных работ	Сроки проведения
1.		Кулинария	Санитария и гигиена	4 четверть
2.			Физиология питания	4 четверть
3.			Сервировка тола	4 четверть
4.			Заготовка продуктов	4 четверть

5.		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Элементы машиноведения	3 четверть
			Конструирование и моделирование швейных изделий	3 четверть
			Элементы материаловедения	1 четверть
6.		Творческие проектные работы	Структура и содержание творческого проекта	3 четверть
7.		Технология ведения дома	Эстетика и экология жилища	3 четверть
8.			Ремонт помещений	3 четверть
9.			Бюджет семьи	1 четверть

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 5 КЛАСС

Дата проведения		п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного содержания)	Домашнее задание
план	факт										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		1-2	Вводное занятие	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и зада-	2	Беседа	Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка, техники безопасности	<b>Знать</b> правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. <b>Уметь</b> соблюдать правила ТБ	Вопросы		Повторить общие правила по ТБ
<b>Кулинария (14 ч)</b>											
		3-4	Санитария и гигиена	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни	2	Усвоение новых знаний	Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней	<b>Знать</b> безопасные приемы работы, способы оказания первой помощи. <b>Уметь</b> соблюдать правила санитарии и гигиены в быту	Вопросы		Сравнить требования по уходу за посудой в домашних условиях
		5-6	Физиология питания	Физиология питания.	2	Комбинированный	Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник	<b>Знать</b> общие сведения о роли	Опрос <b>Конт.</b>	Влияние витами-	Определить на-

			ния	Овощи в питании		белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	витаминов в обмене веществ.	<b>Раб.</b>	нов на здоровье	личие витаминов
--	--	--	-----	-----------------	--	---	-----------------------------	-------------	-----------------	-----------------

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
							Процесс пищеварения. Классификация овощей. Роль витаминов в обмене веществ. Определение доброкачественности овощей	<b>Уметь</b> выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах	«Правила санитарии и гигиены	человека (журнал «Здоровье»)	в домашних продуктах (овощи, фрукты)
		7-8	Технология приготовления пищи	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	2	Усвоение новых знаний	Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Правила ТБ	<b>Знать</b> виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. <b>Уметь</b> нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ	Самооценка	Бутерброды <i>канапе</i>	Приготовление завтрака
		9-10	Технология приготовления пищи	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц»	2	Комбинированный	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приготовления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи	<b>Знать</b> способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы хранения. <b>Уметь</b> определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ	Устный диктант	Применение яиц в приготовлении десерта	Проверка доброкачественности яиц
		11-12	Технология приготовления пищи	Приготовление блюд из овощей	2	Комбинированный	Правила ТБ. Виды овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. Назначение, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей	<b>Знать</b> пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. <b>Уметь</b> приготавливать блюда из овощей	Контроль качества нарезки	Получение естественных красителей из овощей	Приготовление салата по выбору

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		13-14	Сервировка стола	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	Комбинированный	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом	<b>Знать</b> правила этикета. <b>Уметь</b> складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами	Самооценка	Инновация в оформлении стола к завтраку	Оформление стола к завтраку
		15-16	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов и способы их сохранения	2	Беседа, сообщение	Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике	<b>Знать</b> роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения. <b>Уметь</b> закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи	Работас реб усом и кроссвордом. Конт. Раб. «Основы кулинарии»	Технология приготовления картофеля крахмала	Сушка яблок
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 ч)</b>											
		17-18	Руководиле. Художественные ремесла	Вышивание	2	Усвоение новых знаний	Ручные швы. Инструменты и приспособления	<b>Уметь</b> подбирать инструменты и приспособления для вышивания салфетки	Опрос	История создания изделия	Определить наличие изделий дома
		19-20	Руководиле.	Материалы	2	Комбинированный	Разновидности экологически чистых материалов	<b>Знать</b> правила ТБ, технологию	Опрос	Качество выполнения швов	Подготовиться

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
			Художественные ремёсла	Технология выполнения		Практикум	Подбор ниток и материалов, их зависимость. Технология выполнения изделия. Санитарно-гигиенические требования. ТБ	<b>Уметь</b> применять технологию		изделий	к практической работе
		21-22	Руководиле. Художественные ремёсла	Выбор рисунка для вышивания	2	Практикум	Прямые стежки	<b>Знать</b> технику безопасности при работе ручными инструментами- <b>Уметь</b> формировать ткань для получения рисунка	Работа парами	Качество выполнения швов	Подбор материала
		23-24	Руководиле. Художественные ремёсла	Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	2	Усвоение новых знаний	Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. Обработка края салфетки бахромой (метод продёргивания нити). ВТО. ТБ	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> понимать красоту и выполнять её своими руками	Оценка работы	Перспективы развития творчества	Продемонстрировать выполненную работу
		25-26	Создание изделия из подделочных материалов	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия	2	Усвоение новых знаний	Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, инструменты и приспособления. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону	<b>Уметь</b> различать виды пластмасс, подбирать их по назначению; обосновывать функциональные качества изготовления изделия	Проверка рисунка на соответствие шаблону	Инновация применения вторсырья	Подбор сырья для изделия

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		27-28	Создание изделий из поделочных материалов	Технология изготовления выбранного изделия	2	Комбинированный	Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> использовать приемы работы с пластмассой и дополнительными материалами	Контроль за действиями	Способы переработки вторсырья	Продолжить работу
		29-30	Создание изделий из поделочных материалов	Сборка и оформление изделия	2	Практикум	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия	<b>Знать</b> способы соединения и оформления изделия. <b>Уметь</b> контролировать последовательность сборки деталей изделия	Соответствие эскиза и изделия	Целесообразность вторсырья	Оценка родителей
		31-32	Ручные швы	Стебельчатый шов	2	Практикум	Осуществление контроля качества	<b>Знать</b> правила ТБ.		Качество выполнения швов	Оценка родителей
		33-34	Ручные швы	Петельный шов	2	Практикум	Осуществление контроля качества	<b>Знать</b> правила ТБ.		Качество выполнения швов	Оценка родителей
		35-36	Ручные швы	Тамбурный шов	2	Практикум	Осуществление контроля качества	<b>Знать</b> правила ТБ.		Качество выполнения швов	Оценка родителей
		37-38	Ручные швы	Крестообразный шов «козлик»	2		Осуществление контроля качества	<b>Знать</b> правила ТБ.		Качество выполнения швов	

		39-40	Национальный-осетинские сюжеты	Плетение шнура «Алдымбыд» на трех	2	Практикум	Осуществление контроля качества	. Уметь выбирать нитки		Качество выполнения	Оценка родителей
		41-42	Национальный-осетинские сюжеты	Изготовление изделий с применением шнура	2	Практикум	Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия	Знать способы соединения и оформления изделия. Уметь контроли-	Соответствие эскиза и	Качество выполнения	
		43-44	Элементы материаловедения	Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения»	2	Усвоение новых знаний	Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определения сторон. ТБ	Знать классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка. Уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий	Опрос. Лабиринт, кроссворд	Легенды и мифы о происхождении волокон	Подобрать образцы тканей натуральных волокон
		45-46	Элементы материаловедения	Классификация древесины. Практическая работа «Определение пород древесины»	2		Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.	Знать классификацию пиломатериалов, свойства древесины. Уметь определять вид древесины по внешнему виду	Опрос. Лабиринт, кроссворд	Легенды и мифы о происхождении древесины	Подобрать образцы древесины и коры

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		47-48	Элементы машиноведения	Виды швейных машин. Устройство и принцип действия	2	Усвоение новых знаний	История создания швейной машины. Основные требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток)	<b>Знать</b> правила ТБ, устройство отдельных узлов швейных машин <b>Уметь</b> различать виды машин по назначению	Контр. Раб. Натуральные растительные волокна	Универсальные машины и их назначение	Закрепление изученного материала
		49-50	Элементы машиноведения	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек»	2	Комбинированный	Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология машинных работ. ТБ	<b>Знать</b> правила подготовки швейной машины к работе, ТБ. <b>Уметь</b> заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку	Проверка качества образца	Разновидности отделочных строчек	Повторить последовательность заправки верхней и нижней нитей
		51-52	Элементы машиноведения	Практическая работа «Виды машинных швов»	2	Комбинированный	Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов. ТБ	<b>Знать</b> последовательность выполнения машинной строчки. <b>Уметь</b> выполнять машинные швы и читать обозначения	Самооценка	Разновидности машинных швов	Отработка строчки
		53-54	Элементы машиноведения	Упражнения на швейной машине. ВТО	2	Комбинированный	Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организация рабочего места. Требования к выполнению ВТО	<b>Знать</b> терминологию ВТО. <b>Уметь</b> организовать рабочее место и выполнять краевые швы	Самоконтроль	Работа с каталогом	Оформить образцы швов в тетрадь
<b>Технологии ведения дома (4 ч)</b>											
		55-	Техноло-	Эстетика	2	Усвоение	Интерьер жилых помещений	<b>Знать</b> способы	Про-	Совре-	Декора-

		56	гии ведения дома	и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»	новых знаний	и их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления	отделки интерьера.	верка практической работы	менные стили в интерьере	тивное оформление кухни
--	--	----	------------------	--	--------------	---	--------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		57-58	Технологии ведения дома	Уход за одеждой и обувью	2	Лабораторно-практическая работа	Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках	<b>Знать</b> способы удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. Уметь применять на практике полученные знания по теме	Контроль за действиями	Инновационные методы очистки изделий от загрязнений	Найти полезные советы по удалению различных видов пятен
<b>Электротехнические работы (2 ч)</b>											
		59-60	Электротехнические работы	Электромонтажные работы	2	Усвоение новых знаний	Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ	<b>Знать</b> правила безопасной работы. Уметь организовать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ	Опрос	Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ	Повторить пройденный материал
<b>Творческие проектные работы (6 ч)</b>											
		61-62	Творческие проектные работы	Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап	2	Усвоение новых знаний	Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	<b>Знать</b> этапы и требования к выполнению творческого проекта. Уметь обосновывать выбор проектируемого изделия	Вопросы	Журналы	Определиться в выборе проектируемого изделия



### КАЛЕНДАРНО ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

Дата проведения		п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Изменители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание
план	факт										
			<b>4.</b>	<b>5.</b>			<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>
		1-2	Вводное занятие.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	Лекция	Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> соблюдать правила ТБ	Опрос по правилам		Повторить Общие
<b>Культура питания (12 ч)</b>											
		3-4	Физиология питания.	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности»	2	Комбинированный	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия,	<b>Знать</b> значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. <b>Уметь</b> работать с таблицами по составу и количеству минеральных	Практическая работа «Определение суточной	Дефицит ро Элементов региона	Составить кроссворд из названий минеральных солей
		5	Технология приготовления	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Комбинированный	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных	<b>Знать</b> виды бактериальных культур, значение молочных	кроссворд	Молочные продукты	Сообщение «Это удивит

		отов ле ния пищи -			продуктов. Питательная ценность и химический состав молока Условия и	продуктов в питании человека; санитарно гигиенические		наль ной кухн е	ельное молоко »
	6	Тех- ноло- гия приго -							

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		6	Технология приготовления пищи	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы. Технология разделки и	<b>Знать</b> пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. <b>Уметь</b> понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения	тест	Деликатесы из рыбы	Подготовить рецепт любимого семейного рыбного блюда

яяяя

### 7 КЛАСС

Дата проведения		№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Дополнительное содержание	Домашнее задание
план	факт										
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		1-2	Вводное занятие	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	Беседа	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	<b>Знать</b> санитарно гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Опрос учащихся по ТБ		Повторить общие правила по ТБ
<b>Культура питания (14 ч)</b>											
		3-4	Физиология питания	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при	<b>Знать</b> воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. <b>Уметь</b> определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	Опрос. Кроссворд	Экологические вопросы	
		5-6	Технология приготовления	Мучные изделия. Виды теста.	2	Комбинированный	Инструменты и приспособления. Продукты для	<b>Знать</b> состав различных видов	Проверка практическая	Обеспечение	Зарисовать

			ния Пищи	Практическая работа «Художественное оформление из соленого теста»		ванный	приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления	теста;отличительные особенности в рецептуре слоёного и песочного теста. <b>Уметь</b> оформлять праздничную	ой работы	безопасности труда	любимое праздничное украшение
		7=8	Технология приготовления пищи	Изделия из соленого теста. Практическая работа «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»	2	Комбинированный	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления соленого теста.	<b>Знать</b> технологию приготовления вареников, правила ТБ. <b>Уметь</b> определять степень готовности блюда	Проверка практической работы. Опрос	Влияние современных пищевых добавок на качество продукта	Приготовить вареники с картошкой

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		9-10	Технология приготовления пищи	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Технологии окраски соленого теста»	2	Комбинированный	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	<b>Знать</b> способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. <b>Уметь</b> готовить праздничный пирог	Контроль за практическими действиями		Приготовление пирога
		11-12	Технология приготовления пищи	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Основные приемы лепки из соленого теста»	2	Комбинированный	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ	<b>Знать</b> способы приготовления песочного теста. <b>Уметь</b> оформить изделие из песочного теста	Контроль качества выполненной работы		Приготовить печенье
		13-14	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка фруктов»	2	Комбинированный	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях. Оборудование и инвентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила сушки	<b>Знать</b> способы приготовления сушеных фруктов. <b>Уметь</b> соблюдать технику безопасности при работе	Опрос	Разновидности заготовок	Мамин рецепт
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч)</b>											
		17-18	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза	<b>Знать</b> краткие сведения из истории старинного рукоделия. Уметь выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия	Опрос	Ремёсла родного края. Интернет	Закончить эскиз. Подобрать материалы для работы
		19-20	Рукоделие. Художественные ремёсла	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	2	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу	<b>Знать</b> технику, порядок выполнения изделия. <b>Уметь</b> переводить рисунок на фольгу	Контроль за действиями	Эстетические и эргонометрические требования к изделию	Закончить работу

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		21-22	Рукоделие. Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Практикум	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов	<b>Знать</b> композиционный характер составляющих рисунка. <b>Уметь</b> использовать природный	Опрос. Практическая работа-	Декорирование изделия цветной фольгой	Продолжить работу
		23-24	Рукоделие. Художественные ремёсла	Оформление готового изделия	2	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда	<b>Знать</b> способы оформления изделия. <b>Уметь</b> ухаживать за готовым изделием	Самоконтроль	Реставрация и обновление изделия	Оценка родителями
		25-26	Рукоделие. Художественные ремёсла	История развития техники плетения из тесьмы Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»	2	Усвоение новых знаний	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	<b>Знать</b> историю техники плетения тесьмой. <b>Уметь</b> читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Опрос	Интернет	Реклама техники плетения
		27-28	Рукоделие. Художественные ремёсла	Технология выполнения изделия Практическая работа «Разработка технологической карты»	2	Комбинированный	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	<b>Знать</b> технику, порядок выполнения изделия. <b>Уметь</b> составлять и читать схему плетения	Образец изделия	Применение дополнительной мануфактуры	Продолжить работу
		29-30	Рукоделие. Художественные ремёсла	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы	2	Практикум	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия	<b>Знать</b> технологию выполнения изделия. <b>Уметь</b> использовать схему образца в технологической последовательности и изготовления изделия	Соответствие разработанной и выбранной схем	Реклама	Продолжить работу

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		31-32	Рукоделие Художественные ремёсла	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта	2	Комбинированный	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	<b>Знать</b> правила подбора фурнитуры в соответствии с Назначением. <b>Уметь</b> определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	Самоанализ, оценка одноклассников	Демонстрация на выставке	Реклама
		33-34	Элементы Материаловедения	Химические волокна. Практическая работа «Определение вида ткани»	2	Лабораторная работа	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие).	<b>Знать</b> классификацию и символику волокон. <b>Уметь</b> определять вид волокон по внешнему виду,	Проверка лабораторной работы	Подобрать образцы тканей химически волокон в форме аппли-	Оформить образцы в тетрадь
		35-36	Элементы Материаловедения	Характеристика тканей по назначению <i>Практические работы.</i> Составление коллекции тканей по назначению	2	Лабораторная работа	Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой	<b>Знать</b> переплетения тканей <b>Уметь</b> определять переплетение, вид ткани с учетом ухода за ней	Проверка лабораторной работы	Выполнить саржевое переплетение	Оформить образцы в тетрадь
		37-38	Элементы Материаловедения	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	2	Комбинированный	Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.	<b>Знать</b> свойства сталей <b>Уметь</b> определять по внешнему виду закаленную сталь	Опрос тесте		Закрепить изученный материал
		39-40	Элементы машиноведения	Швейная машина и приспособления к ней	2	Комбинированный	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине	<b>Знать</b> устройство и назначение приспособлений к швейной машине. <b>Уметь</b> определять приспособления по назначению	Опрос	Промышленные швейные машины	Закрепить изученный материал

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
		41-42	Элементы машиноведения	Схемы механических устройств. Прочтение схем	2	Комбинированный	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах	<b>Знать</b> типы механических устройств, их схематическое обозначение. <b>Уметь</b> читать условные обозначения элементов на схеме	Опрос по карточкам	Применение на практике	
<b>Технологии ведения дома (4 ч)</b>											
		43-44	Эстетика и экология жилища	Экология жилища. Фильтрация воды	2	Комбинированный	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды	<b>Знать</b> разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме. <b>Уметь</b> пользоваться приборами	Кроссворды, ребусы	Каталоги бытовой техники. Фильтрация воды в походных условиях	
		45-46	Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	2	Комбинированный	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий	<b>Знать</b> влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. <b>Уметь</b> ухаживать за комнатными растениями	Контроль за практическими действиями	Экологическое обоснование работы	

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	ю
		<b>Электротехнические работы (6 ч)</b>									
		47-48	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	2	Комбинированный	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	<b>Знать</b> пути экономии электрической энергии. <b>Уметь</b> пользоваться электроосветительными приборами	Опрос	Интернет	
		49-50	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2	Комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики	<b>Знать</b> основные виды автоматических устройств. <b>Уметь</b> читать простейшие схемы	Чтение схемы	Область применения устройств автоматики	Наличие автоматических устройств дома
		51-52	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроприборы, человек и окружающая среда	2	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности	<b>Знать</b> правила безопасного поведения. <b>Уметь</b> применять средства защиты от воздействия электроприборов	Опрос	Экологический рейд	

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
<b>Творческие проектные работы (10 ч)</b>										
	53-54	Творческие проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением	2	Комбинированный	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	<b>Знать</b> правила выполнения и оформления проекта. <b>Уметь</b> разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ	Разработка дизайнерской задачи	Интернет-ресурсы	Обсуждение выбранной темы в семье
	55-56	Творческие проектные работы	Технология выполнения изделия	2	Комбинированный	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	<b>Знать</b> технологические особенности выполнения изделия. <b>Уметь</b> подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ	Контроль за действиями	Интернет-ресурсы	Продумать этапы творческого проекта
	57-58	Творческие проектные работы	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Комбинированный	Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений	<b>Знать</b> технологическую последовательность выполнения работы. <b>Уметь</b> последовательно выполнять изделие; соблюдать правила выполнения ВТО	Контроль качества работы	Альтернативные виды отделки	Отработка навыков выполнения выбранного рисунка
	59-60	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	Комбинированный	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	<b>Знать</b> основные технологические понятия. <b>Уметь</b> рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ	Самоанализ	Самооценка	Реклама
	61-62	Творческие проектные работы	Защита творческого проекта	2	Защита	Презентация готового изделия, защита проекта	<b>Уметь</b> обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия	Оценка работы и проекта	Самооценка	

