

Муниципальное образовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 5 п. Дарасун»

Рассмотрено	Согласовано	Утверждаю
Руководитель ШМО _____(Китова Т.В.) Протокол № _____ от «____» _____ 20__ г.	Заместитель директора по УВР _____(Фёдорова Ю.В.) «____» _____ 20__ г.	Директор МОУ ООШ № 5 п.Дарасун _____(Ненашев Е.А.) № _____ от _____ 20__ г.

Образовательная (рабочая) программа
по технологии в 5-7 классах
на пять лет

Разработана
Мухамадеевой Еленой Анатольевной

І. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-7 классов составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

– Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ изменения 2015 г.;

– Федеральный государственный общеобразовательный стандарт начального и основного образования от 10.12.2010 г.;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1576 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;

– Примерная ООП основного общего образования, одобренная на заседании федерального учебно-методического объединения, протокол № 1/15.

– С учётом ООП МОУ ООШ № 5 п. Дарасун.

УМК:

1. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко, О.В. Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.:ISBN 978-5-360-04691-2

2. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А. Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

3. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. – 5-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2016е, - 208 с.: ил.

4. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко и др – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2018, - 208 с: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

5. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2016, - 208 с.: ил.

Цель:. формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи: Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности. Это предполагает: формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

- - выработка у учащихся осознанного отношения к учебе и труду, гражданское и трудовое становление; нравственное, интеллектуальное и физическое развитие личности,

- - формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и деловых межличностных отношений.

- - воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к мастерам своего дела, качеств рачительных хозяев, патриотизма, заботливого и бережного отношения к родной природе; воспитание бережного, уважительного отношения к почве как к основному ресурсу, обеспечивающему наше благосостояние.

II. Планируемые результаты «Технология» и система оценки обучения

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

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

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий. Умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности:

Технологии ведения дома

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Учащиеся **научатся**:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- изготавливать с помощью ручных инструментов изделия.

получат **возможность научиться**:

- определять и исправлять дефекты выполненных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получат возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Система оценивания:

Проверку результативности усвоения учебного материала предполагается осуществлять поурочно путем оценки выполнения задач, поставленных на уроке. Важно оценивать качество практической работы учащихся в сочетании со знанием теории. Комплексная оценка успешного освоения учебной программы осуществляется при выполнении учащимися творческих проектов.

Контроль знаний, умений, навыков производится в двух направлениях:

- пятибалльная шкала оценивания;
- зачетная система оценивания.

Программа предусматривает систему закрепления и проверки знаний, полученных учащимися в процессе обучения.

Виды контроля: Текущий:

- устный опрос (не менее одного раза в четверти для каждого учащегося);
- практические задания.

Итоговый:

- творческий просмотр.

Контроль над освоением учебной программы образовательной области «Технология» по направлению «Технология» может осуществляться по следующим параметрам качества:

- степень самостоятельности учащихся при выполнении учебных заданий;
- характер деятельности (репродуктивная, творческая);
- характер выполненных учебных работ и итогового продукта. Критерии оценок качества освоения учебного материала образовательной области «Технология». При оценке выполненных учебных и творческих заданий целесообразно руководствоваться следующими критериями:

Баллом «5» оценивается правильное понимание учебного материала, полное и прочное усвоение знаний тем программы, четкое и ясное понимание теоретических сведений по вопросу установления связей между предметами, темами курса и связями с жизнью. Самостоятельное осмысленное применение знаний при выполнении практических заданий, соблюдение технологических, технических условий и требований к качеству и оформлению готовых изделий, правильность приемов и способов работы, 100% выполнение объема задания, творческий подход к решению поставленных задач.

4 Баллом «4» оценивается правильное понимание учебного материала, достаточно прочные знания технологии, ориентированность по применению знаний и умений в жизни, ясное изложение теоретических сведений с несущественными неточностями, хорошее качество практического задания с незначительным отклонением от технических условий или в оформлении работы.

Баллом «3» оценивается недостаточная ясность при изложении теоретических знаний вопроса, удовлетворительное выполнение работы в пределах технических условий, недостаточная аккуратность в оформлении готовой работы.

Баллом «2» -оценивается незнание теоретического материала программы, неумение самостоятельно излагать ответ, нарушение основных технических условий при выполнении практической работы (брак в работе), крайне низкое (до 50%) выполнение объема знаний.

III. Содержание программы

5 класс. Технология (68 час)

Раздел «Творческая и проектная деятельность» 2 час

Тема 1. Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта 2 час

. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 6 час

Тема 1. Оформление интерьера 2 час

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Практическая работа: Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне 2 час

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

Практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел « Кулинария»- 18 час

Тема 1. Санитария и гигиена – 2 час

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 качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

Практическая работа: Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание – 2 час

Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Практическая работа: Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки – 2 час

. 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. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов – 4 час

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц- 2 час

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.

Практическая работа: Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку – 2 час

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа: Оформление стола к завтраку.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 26 час

Тема 1. Свойства текстильных материалов 4 час

Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач. *Практическая работа:* Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий. 4 час

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа: Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина 4 час

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Практическая работа: Исследование режимов работы швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий. 14 час

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практическая работа.: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла» 12ч

Тема 1. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства- 2 ч

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

дизайне.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практическая работа: Создание композиции в графическом редакторе.

Тема 2. Лоскутное шитье-6 ч

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия Соединение деталей изделия Сборка изделия

Практическая работа: Раскрой элементов; Соединение деталей изделия; Сборка изделия

6 класс. Технология (68 час)

Раздел «Интерьер жилого дома» 8 час

Тема 1. Планировка жилого дома 4 час

. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

Темы практических работ: Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере квартиры 2 час

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

Тема практической работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений

Раздел « Кулинария» 14 час

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий 2 час

Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ: Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2 час

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы практических работ: Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы 2 час

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления

блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу *Темы практических работ:* Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса и птицы.

Тема 4. Технология приготовления первых блюд (супов) 2 час

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема практической работы: Приготовление супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2 час

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

Темы практических работ. Исследование состава обеда.

Раздел «Создание швейных изделий» 28 час

Тема 1. Текстильные материалы из химических волокон 2 час

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

Тема практической работы: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2 Конструирование швейных изделий 6 час

Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема практической работы: Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокройным рукавом.

Тема 3. Технология изготовления швейных изделий 20 час

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. *Темы практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Отделка изделия.

Раздел: «Художественные ремёсла» 16 час

Тема 1: Основы технологии вязания крючком и на спицах 10 час

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком и на спицах. Правила подбора крючка и спиц в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком и на спицах. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и на спицах. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком и на спицах. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание. Вязание по кругу.

7 класс. Технология (68 час)

Раздел «Интерьер жилого дома» 10 час

Тема 1. Освещение жилого помещения 2 час

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

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

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере 2 час

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

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото. Изготовление паспарту.

Тема 3. Гигиена жилища 2 час

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении 2 час

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: знакомство со средствами для клининга.

Раздел «Кулинария» 12 час

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов 2 час

. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия 2 час

Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда 2 час

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепт, технология приготовления и подача к столу.

Темы практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола 2 час

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

Раздел «Создание швейных изделий» 28 час

Тема 1. Ткани из волокон животного происхождения 2 час

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов 6 час

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 2. Конструирование швейных изделий» 2 час

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Темы лабораторно-практических работ: Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование швейных изделий – 2 час

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Практические работы: Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий - 16 час

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и

разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно

Практические работы: Раскрой проектного изделия: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработки юбки после примерки.

Раздел3. Художественные ремесла 12 час

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

IV. Тематическое планирование

5 класс. «Технология» 68 час

№ п/п	раздел, учебная тема	Кол -во час	Примечание
Раздел «Творческая проектная деятельность» 2 час			
1-2	Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.	2	
Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 2 час			
3-4	Оформление интерьера <i>Практическая работа</i> Планировка кухни.	2	
Раздел «Электротехника» 4 час			
5-6	Бытовые электроприборы на кухне <i>Практическая работа.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.	2	
7-8	Творческий проект «Планирование кухни»	2	
Раздел « Кулинария» 18 час			
9-10	Санитария и гигиена на кухне <i>Практическая работа</i> Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.	2	
11-12	Здоровое питание <i>Практическая работа</i> Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов	2	
13-14	Бутерброды и горячие напитки <i>Практическая работа:</i> Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2	
15-16	Блюда из овощей и фруктов <i>Практическая работа:</i> Приготовление фруктового салата.	2	
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей <i>Практическая работа:</i> Приготовление винегрета	2	
19-20	Блюда из яиц <i>Практическая работа:</i> Приготовление блюда из яиц.	2	
21-22	Сервировка стола к завтраку Оформление стола к завтраку.	2	
23-26	Творческий проект «Завтрак для всей семьи»	4	
Раздел « Создание изделий из текстильных материалов» 26 час			
27-28	Технология изготовления ткани <i>Практическая работа.</i> Определение направления долевой нити в ткани.	2	
29-30	Текстильные материалы и их свойства. <i>Практическая работа.</i> Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	2	

31-34	Конструирование швейных изделий. <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и изготовление выкроек	4	
35-36	Раскрой швейного изделия <i>Практическая работа</i> Раскрой швейного изделия	2	
37-38	Ручные швейные работы. <i>Практическая работа</i> Изготовление образцов ручных работ.	2	
39-40	Швейная машина <i>Практическая работа:</i> Исследование режимов работы швейной машины.	2	
41-42	Основные операции при машинной обработке изделий. Машинные швы. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов швейных работ.	2	
43-44	Влажно – тепловая обработка ткани. <i>Практическая работа</i> Проведение влажно – тепловых работ.	2	
45-46	Последовательность изготовления швейных изделий. <i>Практическая работа</i> Обработка проектного изделия	2	
47-48	Отделка швейных изделий вышивкой <i>Практическая работа</i> Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца	2	
49-52	Творческий проект «Фартук для мамы»	4	
Раздел «Художественные ремесла» 12 час			
53-54	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. <i>Практическая работа</i> Создание композиции в графическом дизайне.	2	
55-56	Лоскутное шитье. Техника изготовления лоскутных изделий. Раскрой элементов <i>Практическая работа:</i> Раскрой элементов	2	
57-58	Соединение деталей изделия <i>Практическая работа:</i> Соединение деталей изделия	2	
59-60	Сборка изделия <i>Практическая работа:</i> Сборка изделия	2	
61-64	Творческий проект.	4	
65-68	Резерв	4	
	Итого	68	

6 класс. Технология. 68 час

№ п/п	раздел, учебная тема	Кол -во час	Примечание
Раздел «Интерьер жилого дома» 8 час			
1-2	Планировка жилого дома <i>Практическая работа:</i> Планировка жилого дома	2	
3-4	Интерьер жилого дома <i>Практическая работа:</i> выполнение презентации: Декоративное оформление интерьера	2	
5-6	Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений. <i>Практическая работа:</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений	2	
7-8	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	
Раздел «Кулинария» 12 час			
9-10	Блюда из круп и макаронных изделий. <i>Практическая работа:</i> Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	2	
11-12	Технология приготовления блюд из рыбы. <i>Практическая работа:</i> Приготовление блюд из рыбы	2	
13-14	Технология приготовления блюд из мяса и птицы. <i>Практическая работа:</i> Приготовление блюд из мяса и птицы.	2	
15-16	Технология приготовления первых блюд. (супов) <i>Практическая работа:</i> Приготовление супа	2	
17-18	Приготовление обеда. Предметы сервировки стола. <i>Практическая работа:</i> Исследование состава обеда.	2	
19-20	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2	
Раздел «Создание швейных изделий» 28 час			
21-22	Текстильные материалы из химических волокон. <i>Практическая работа:</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2	
23-24	Конструирование швейных изделий. <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокройным рукавом	2	
25-28	Моделирование плечевой одежды. <i>Практическая работа:</i> Моделирование и подготовка выкроек к раскрою	4	
29-30	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. <i>Практическая работа</i> Раскрой швейного изделия	2	
31-34	Ручные работы <i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов ручных швов	4	

35-36	Обработка мелких деталей. <i>Практическая работа:</i> Обработка мелких деталей.	2	
37-38	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов. <i>Практическая работа:</i> Обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов.	2	
39-40	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. <i>Практическая работа:</i> Обработка горловины проектного изделия	2	
41-42	Обработка боковых и нижних срезов изделия, окончательная отделка <i>Практическая работа:</i> Обработка боковых и нижних срезов изделия, окончательная отделка	2	
43-48	Творческий проект "Наряд для семейного обеда <i>Практическая работа</i> " Обработка проектного материала"	6	
Раздел«Основы технологии вязания крючком и на спицах» 16 час			
49-50	Основы технологии вязания крючком. <i>Практическая работа:</i> Вязание крючком .Основные виды петель при вязании крючком.	2	
51-52	Вязание полотна. <i>Практическая работа:</i> Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.	2	
53-54	Вязание крючком по кругу. <i>Практическая работа</i> "Выполнение плотного вязания по кругу"	2	
55-56	Вязание спицами. <i>Практическая работа</i> "Выполнение вязок лицевыми и изнаночными петлями"	2	
57-58	Вязание спицами. <i>Практическая работа</i> "Выполнение узоров из лицевых и изнаночных петель"	2	
59-60	Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. <i>Практическая работа</i> "Разработка схемы жаккардового узора"	2	
61-64	Творческий проект"Вяжем аксессуары крючком или спицами" <i>Практическая работа</i> "Вяжем аксессуары крючком или спицами"	4	
65-68	Резерв	4	
	Итого	68	

7 класс. Технология 68 час

№ п/п	раздел, учебная тема	Кол -во час	Примечание
Раздел «Интерьер жилого дома» 12 час			
1-2	Освещение жилого дома. <i>Практическая работа:</i> Презентация «Освещение жилого дома»	2	
3-4	Предметы искусства и коллекции в интерьере. <i>Практическая работа:</i> Изготовление паспарту	2	
5-6	Гигиена жилища. <i>Практическая работа:</i> Генеральная уборка кабинета технологии.	2	
7-8	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении: <i>Практическая работа:</i> Знакомство с материалами для клининга	2	
9-12	Творческий проект «Декоративная рамка для фотографий»	4	
Раздел « Кулинария» 12 час			
13-14	Блюда из молока и молочных продуктов. <i>Практическая работа:</i> Приготовление блюд из творога	2	
15-16	Мучные изделия. <i>Практическая работа:</i> Приготовление тонких блинчиков	2	
17-18	Сладкие блюда. <i>Практическая работа:</i> Приготовление сладких блюд.	2	
19-20	Сервировка сладкого стола. <i>Практическая работа:</i> Сервировка сладкого стола	2	
21-24	Творческий проект «Приготовление сладкого стола»	4	
Раздел «Создание швейных изделий» 28 час			
25-26	Ткани из волокон животного происхождения. <i>Практическая работа:</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2	
27-30	Конструирование поясной одежды. <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	4	
31-34	Моделирование поясной одежды. <i>Практическая работа:</i> Моделирование и подготовка выкроек к раскрою	4	
35-36	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета. <i>Практическая работа:</i> Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.	2	
37-38	Раскрой поясной одежды. <i>Практическая работа:</i> Раскрой проектного изделия.	2	
39-42	Технология ручных работ. <i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов ручных швов.	4	
43-44	Технология машинных работ <i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов машинных швов.	2	

45-46	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом. <i>Практическая работа:</i> Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией.	2	
47-48	Технология обработки складок. <i>Практическая работа:</i> Обработка складок.	2	
49-50	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. <i>Практическая работа:</i> Примерка изделия	2	
51-52	Технология обработки юбки после примерки. <i>Практическая работа:</i> Обработки юбки после примерки.	2	
Раздел «Отделка швейных изделий вышивкой» 12 час			
53-56	Отделка швейных изделий вышивкой. <i>Практическая работа:</i> Выполнение образцов швов	4	
57-60	Вышивание лентами. <i>Практическая работа:</i> Выполнение образца вышивки лентами.	4	
61-64	Творческий проект «Аксессуар для летнего отдыха»	4	
65-68	Резерв	4	
	Итого	68	