

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Технологии

для 5-8 классов

Данная рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования и ориентирована на использование учебника Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных организаций» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

1. Планируемые результаты освоения курса

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса

Освоение предметной области «Технология» за весь курс обучения должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» по окончании основного общего образования должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

В результате освоения курса технологии **5 класса** обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты:

- Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Смислообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Нравственно-эстетическая ориентация;
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- Развитие готовности к самостоятельным действиям;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- Проявление технико-технологического и экономического мышления;
- Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты:

Познавательные УУД:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и по показателям;
- Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- Исследовательские и проектные действия;
- Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- Формулирование определений понятий;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Коммуникативные УУД:

- Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- Владение речью;

Регулятивные УУД:

- Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- Саморегуляция.

Предметные результаты предполагают сформированность следующих умений:

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины. Поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них. Нарезать бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою. Переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы. Обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

В результате освоения курса технологии **6 класса** обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности
- Мотивация учебной деятельности
- Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности)
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации
- Нравственно-эстетическая ориентация
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности
- Развитие готовности к самостоятельным действиям
- Воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности)
- Проявление технико-технологического и экономического мышления
- Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательств, выдвижение гипотез и их обоснование);
- Исследовательские и проектные действия;
- Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

- Формулирование определений понятий;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Коммуникативные УУД:

- Умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- Владение речью;

Регулятивные УУД:

- Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе
- Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- Саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- Разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- Заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- Читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокросным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- Подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

- Подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Изучение технологии в **7 классе** основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности)
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Нравственно-эстетическая ориентация;
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- Развитие готовности к самостоятельным действиям;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- Осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

Познавательные УУД:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Коммуникативные УУД:

- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Регулятивные УУД:

- Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия), саморегуляция;

- Диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- Осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- Подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- Владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующе культуре труда и технологической культуре производства;
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- Работа с кухонным оборудованием, инструментами, планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- Оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- Выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- Планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- Подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;

- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- Обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Документирование результатов труда и проектной деятельности;
- Расчет себестоимости продукта труда;
- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- Оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- Осознание ответственности за качество результатов труда;
- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата 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;
- Выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 КЛАСС

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (5ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛЬНАРИЯ (16ч)

Санитария и гигиена (2ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28ч)

Элементы материаловедения (4ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (6ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину и по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделиями машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6 КЛАСС

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (6ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Блюда из мяса и птицы.

Приготовление первых блюд (1ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (12ч)

Элементы материаловедения (1ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (4ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальная костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (1ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки их устранение. Уход за швейной машины. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обычного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (4ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10ч)

Вязание крючком и спицами (2ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (8ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

7 КЛАСС

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (4ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (10ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практическая работа

Молочный суп, молочная каша или блюда из творога.

Изделия из теста (4ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блины пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функции в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенй из песочного теста.

Практические работы

Изделия из жидкого теста. Изделия из слоёного и песочного теста.

Технологий приготовления сладостей, десертов, напитков (2ч)

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технологий приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Сладкие блюда и напитки

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (1ч)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (10ч)

Элементы материаловедения (1ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и

свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды (2ч)

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкция юбки (прямая, клиньевая, коническая).

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямо юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со вкладками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (русский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (2ч)

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» (3 ч)

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10ч)

Ручная роспись тканей (2ч)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (4ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (4ч)

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

8 класс.

Технология домашнего хозяйства (4ч)

Экология жилища

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровод и канализация в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Практические работы

Ознакомление с системой фильтрации воды

Изучение конструкции водопроводных смесителей

Водоснабжение и канализация в доме

Основные теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме

Система канализации в доме.

Мусоропровод и мусоросборники.

Работа счетчика расхода воды.

Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Экологические проблемы, связанные с утилизацией.

Практические работы Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц

Электротехника (7ч)

Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению.

Виды электронагревательных приборов.

Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки

Пути экономии эл.энергии в быту. правила безопасногопользования бытовыми электроприборами

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя.

Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами

Устройство и принцип действия эл.фена при сушке волос.

Общие сведения о работе стиральной машины-автомат, электрических вытяжных устройств

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, часы.

Практические работы

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной домовой сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины, фена. Изучение способов защиты приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

Основные теоретические сведения

Общее понятие об эл.токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников эл.энергии. условные графические изображения на эл.схемах.

Понятие об эл.цепи. Виды проводов. Инструменты для электромонтажа. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении эл.монтажных работ.

Практические работы

Чтение простой эл.схемы. сборка эл.цепи при различных вариантах ее сборки.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Основные теоретические сведения

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников эл.энергии

Работа счетчика эл.энергии. Способы определения расхода и стоимости эл.энергии. Пути экономии эл.энергии.

Устройство и принцип работы бытового эл.утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с эл.установками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Знакомление с устройством и принципом работы бытового эл.утюга с элементами автоматики.

Семейная экономика (11ч)

Бюджет семьи

Основные теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Современное производство и профессиональное самоопределение (7ч)

Сферы производства и разделение труда

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень классификации труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека.

Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.

Здоровье и выбор профессии.

Практические работы

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.

Поиск информации в различных источниках, включая интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Технологии творческой и опытнической деятельности (5ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

3. Учебно – тематическое планирование

| Название раздела, темы | Классы (ч.) | | | |
|--|-------------|----|----|---|
| | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Проектная деятельность | 1 | 0 | 0 | 5 |
| Оформление интерьера | 5 | 12 | 0 | 4 |
| Интерьер жилого дома | 0 | 0 | 8 | |
| Кулинария | 16 | 12 | 14 | |
| Создание изделий из текстильных материалов | 28 | 24 | 28 | |
| Художественные ремесла | 18 | 20 | 20 | |
| Электротехника | | | | 7 |

| | | | | |
|--------------------------|----|----|----|----|
| Семейная экономика | | | | 11 |
| Современное производство | | | | 7 |
| ИТОГО: | 68 | 68 | 70 | 34 |