

МБОУ «Лицей № 48» города Калуги

Приложение
к ООП ООО

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (направление «Технология ведения
дома»)

5-8 классы

Срок реализации- 4 года

Учитель технологии

МБОУ «Лицей № 48»

г. Калуги

Калуга

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5-8 классов (направление «Технологии ведения дома») составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, авторской программы (Технология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М.: Вентана-Граф), утвержденного приказом Минобрнауки РФ Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в образовательных организациях.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Для реализации рабочей программы в учебном плане выделено 204 часа.

Кол-во часов	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
в год	68	68	68	34

Учебно-методический комплект

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф,

Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф,

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/[В.Д.Симоненко, А.А. Электков, Б.А. Гончаров и др.]. – 3-е изд., перераб.- М.: Вентана-Граф

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

5 – 6 класс

- ✓ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ формирование мотивации учебной деятельности;
- ✓ формирование ответственного отношения к учению;
- ✓ развитие готовности к самостоятельным действиям;
- ✓ овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- ✓ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ освоение социальных норм и правил поведения в группе;
- ✓ формирование экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- ✓ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- ✓ развитие технико-технологического и экономического мышления;
- ✓ формирование основ гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности).

7 – 8 класс

- ✓ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- ✓ формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ✓ осознание необходимости общественно- полезного труда;
- ✓ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- ✓ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- ✓ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- ✓ диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✓ выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей

Метапредметные результаты:

• Регулятивные УУД

5 класс

- удерживать цель деятельности до получения ее результата;
- планировать решение учебной задачи: выстраивать под руководством учителя алгоритм действий;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи;
- осуществлять итоговый контроль деятельности («что сделано») и пооперационный контроль («как выполнена каждая операция, входящая в состав учебного действия»);
- оценивать (сравнивать с эталоном) результаты деятельности (чужой, своей)

6 класс

- удерживать цель деятельности до получения ее результата;
- определять самостоятельно цели своего обучения;
- самостоятельно планировать (прогнозировать) пути достижения целей;
- осуществлять итоговый контроль деятельности («что сделано») и пооперационный контроль («как выполнена каждая операция, входящая в состав учебного действия»);
- оценивать (сравнивать с эталоном) результаты деятельности (чужой, своей);
- корректировать деятельность: вносить изменения в процесс с учетом возникших трудностей и ошибок; намечать способы их устранения.

7

класс

- самостоятельно определять цели своего обучения;
- ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- самостоятельно планировать (прогнозировать) пути достижения целей, в том числе альтернативные;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- анализировать эмоциональные состояния, полученные от успешной (неуспешной) деятельности.

8 класс

- самостоятельно ставить новые цели и задачи;
- планировать самостоятельно (прогнозировать) пути достижения целей, в том числе альтернативные;
- осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами;
- осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- осознанно управлять своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей.

• Познавательные УУД

5 класс

- осуществлять поиск и выделять необходимую информацию;
- применять методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов;
- осуществлять логические действия (анализ, синтез, классификация; наблюдение, --
- построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

6 класс

- самостоятельно выделять и формулировать познавательной цели;

- проводить моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительскую стоимость;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов;
- осуществлять логические действия (анализ, синтез, классификация; наблюдение, --
- построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)

7 класс

- осуществлять поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 - проводить моделирование технических объектов и технологических процессов;
 - передавать адекватно, подробно, сжато, выборочно содержание текста;
 - выполнять самостоятельно различные творческие работы по созданию технических изделий;
 - находить адекватные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- в соответствии с организационными и материально-техническими условиями.

8 класс

- выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных условий;
- формулировать проблему, самостоятельно создавать алгоритм деятельности для решения проблем творческого и поискового характера;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию технических изделий;
- находить адекватные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов в соответствии с организационными и материально-техническими условиями.

• Коммуникативные УУД

5 класс

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- уметь договариваться;
- проявлять инициативу;
- соблюдать нормы речевого этикета;
- доносить свою позицию до других, владея приемами монологической и диалогической речи

6 класс

- понимать позиции собеседника в процессе деятельности;
- уметь работать в команде;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество;
- оформлять свои мысли в устный или письменный текст точно, компактно, безискажения;
- формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения

7 класс

- участвовать в диалоге;
- слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- сотрудничать в совместном решении проблемы (задачи);
- критично относиться к своему мнению, с достоинством признавать его ошибочность(если оно таково) и корректировать его;
- оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учетом своих учебных и жизненных ситуаций

8 класс

- организовывать и планировать учебное сотрудничество;
- слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- оформлять свои мысли в письменной и устной форме;
- отстаивать свою точку зрения, применяя факты, доказательства, аргументы и др.;
- соблюдать правила речевого этикета и дискуссионной культуры

Предметные результаты:

5 класс

• Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Учащийся научится разрабатывать и оформлять интерьер кухни, столовой, соблюдая эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру.

Учащийся получит возможность научиться работать с журналами по дизайну жилого дома; проектировать интерьер кухни, столовой с помощью графического редактора.

• Раздел «Электротехника»

Учащийся научится определять потребность в бытовых электроприборах на кухне; соблюдать правила электробезопасности; применять правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.

Учащийся получит возможность научиться осуществлять поиск и рационально использовать информацию о видах бытовых электроприборов, используемых на кухне; подбирать современные бытовые электроприборы с учетом потребностей и доходов семьи.

• Раздел «Кулинария»

Учащийся научится рационально организовывать свое рабочее место; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную и тепловую обработку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них; готовить различные бутерброды и горячие напитки; готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; определять качество готовых блюд; сервировать стол к завтраку.

Учащийся получит возможность научиться определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки; оказывать первую помощь при порезах и ожогах; составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды; читать маркировку и штрихкоды на упаковке; читать технологическую документацию.

• Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Учащийся научится определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны; определять по свойствам тканей вид тканей; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; 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; снимать мерки, записывать результаты измерений, читать и строить чертеж фартука, подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать фартук, переносить контурные и контрольные линии на ткань, обрабатывать срезы нижней части фартука, выполнять обработку накладных карманов, наметывать и настрачивать карманы, выполнять обработку бретелей и соединять их с нагрудником, соединять нагрудник с нижней частью и поясом, определять качество готового изделия; проводить влажно-тепловую обработку.

Учащийся получит возможность научиться составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения; осуществлять моделирование проектного изделия; выполнять художественную отделку проектного изделия; пользоваться технологической документацией; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

• Раздел «Художественные ремесла»

Учащийся научится отличать виды традиционных народных промыслов; подготавливать материалы лоскутной пластики к работе; пользоваться инструментами, приспособлениями шаблонами; соединять детали лоскутной пластики между собой; использовать прокладочные материалы; выполнять прихватку в лоскутной технике.

Учащийся получит возможность научиться работать с журналами по лоскутной пластике; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию; подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре.

• Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Учащийся научится владеть основами проектной деятельности: выявлять и формулировать проблему; составлять «звездочку обдумывания»; обосновывать цель проекта; выбирать средства реализации замысла; определять задачи проекта, планировать этапы выполнения проекта и осуществлять технологический процесс (под руководством учителя); осуществлять контроль деятельности, оценивать правильность выполнения действия; проводить экономическую оценку проекта; проводить анализ полученного результата; готовить пояснительную записку; защищать проект.

Учащийся получит возможность научиться планировать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; проводить экологическую и эстетическую оценку проекта; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию по теме проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

6 класс

• Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Учащийся научится осуществлять зонирование помещений жилого дома, разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения; использовать и размещать комнатные растения в интерьере квартиры; ухаживать за комнатными растениями.

Учащийся получит возможность научиться работать с журналами по дизайну жилого дома; определять стили в интерьере жилого дома; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области дизайна жилых помещений; проектировать интерьер с помощью графического редактора.

• Раздел «Кулинария»

Учащийся научится рационально организовывать свое рабочее место; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; определять доброкачественность мяса, птицы и рыбы по внешним признакам; проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы и самостоятельно готовить из них для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания; соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления блюд; готовить заправочные супы; составлять меню обеда; сервировать стол к обеду.

Учащийся получит возможность научиться составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при

обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; соблюдать правила этикета за столом; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии.

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

Учащийся научится различать ткани и виды нетканых материалов из химических волокон; заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине обтачной и двойной швы; снимать мерки и записывать результаты измерений, читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом; выполнять моделирование; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать изделие; пользуясь технологической документацией выполнять обработку горловины, застежки, срезов рукавов, боковых срезов и низа изделия, определять качество готового изделия; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Учащийся получит возможность научиться подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий; выполнять несложные приёмы моделирования плечевого изделия; определять и исправлять дефекты плечевого изделия; выполнять художественную отделку швейных изделий; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

• **Раздел «Художественные ремесла»**

Учащийся научится подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами; читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами; вязать образцы узоров крючком и спицами; вязать несложное изделие крючком и спицами.

Учащийся получит возможность научиться работать с журналами по рукоделию; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области декоративно-прикладного искусства.

• **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Учащийся научится выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; обосновывать сущность итогового продукта или желаемого результата; определять задачи проекта; вносить предложения по планированию и выполнению проекта; выбирать средства реализации замысла; составлять технологическую карту изготовления изделия и осуществлять технологический процесс (под руководством учителя); контролировать ход и результаты выполнения проекта; проводить экономическую, эстетическую и экологическую оценку проекта (под руководством учителя); готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; защищать проект.

Учащийся получит возможность научиться планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

выбирать наиболее эффективные способы и пути достижения цели; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

7 класс

• **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Учащийся научится выявлять пути экономии электроэнергии в быту; разрабатывать освещение интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида; определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп; проектировать размещение в интерьере коллекций, книг; поддерживать нормальное санитарное состояние помещения с использованием современных бытовых приборов.

Учащийся получит возможность научиться находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения; находить и представлять информацию о веществах для уборки помещений, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.

• Раздел «Электротехника»

Учащийся научится анализировать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в доме; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами; подбирать современную бытовую технику для уборки и создания микроклимата в помещении с учетом потребностей и доходов семьи.

Учащийся получит возможность научиться находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов; осуществлять оценку эксплуатационных параметров электроприборов для создания микроклимата.

• Раздел «Кулинария»

Учащийся научится работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; готовить с соблюдением технологии приготовления: блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов; выпекать изделия из жидкого теста; приготавливать изделия из слоеного и песочного теста; готовить сладкие напитки и десерты; составлять меню сладкого стола и сервировать сладкий стол.

Учащийся получит возможность научиться выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

планировать технологический процесс и процесс труда при приготовлении блюд; осуществлять поиск в сети Интернет и представлять необходимую информацию в области кулинарии.

• Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Учащийся научится различать ткани животного происхождения; определять состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления проектного изделия; ухаживать за швейной машиной; использовать приспособления к швейной машине; выполнять на универсальной швейной машине окантовочный, настрочной, расстрочной швы; снимать мерки и записывать результаты измерений, читать и строить чертеж прямой юбки; выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать изделие; пользуясь технологической документацией подготавливать детали кроя к обработке, подготавливать изделие к примерке, проводить примерку, обрабатывать юбку после примерки, втачивать молнию, обрабатывать верхний срез юбки притачным поясом и низ изделия; выполнять окончательную влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Учащийся получит возможность научиться выполнять различные приёмы моделирования юбки; определять и исправлять дефекты изделия; выполнять художественную отделку швейных изделий; осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

• Раздел «Художественные ремесла»

Учащийся научится подбирать материалы и инструменты для росписи ткани; подготавливать ткань к росписи; создавать эскиз росписи по ткани; выполнять образец росписи по ткани в технике холодного батика; подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки; выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками, а также швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами; выполнять эскизы вышивки ручными стежками; создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.

Учащийся получит возможность научиться использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий; применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий.

- **Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»**

Учащийся научится самостоятельно формулировать проблему, цель и задачи проекта, выбирать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации; планировать этапы выполнения проекта; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; составлять технологическую карту изготовления изделия и последовательно осуществлять технологический процесс; проводить экономическую, эстетическую и экологическую оценку проекта; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; защищать проект.

Учащийся получит возможность научиться организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; самостоятельно осуществлять контроль и коррекцию, вносить коррективы в планирование и способы действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

8 класс

- **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Учащийся научится оценивать состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе; определять составляющие систем водоснабжения и канализации; снимать показания счётчиков воды и определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Учащийся получит возможность научиться различать современные системы фильтрации воды; очищать аэратор смесителя; осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде).

- **Раздел «Электротехника»**

Учащийся научится разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Учащийся получит возможность научиться составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

- **Раздел «Семейная экономика»**

Учащийся научится оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи; анализировать потребности членов семьи; определять прожиточный минимум семьи; анализировать семейный бюджет; анализировать рекламу потребительских товаров.

Учащийся получит возможность научиться рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи; планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

- **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»** Учащийся научится проводить диагностику склонностей и качеств личности; оценивать свою профессиональную предрасположенность; искать информацию в различных

источниках о возможностях получения профессионального образования; проектировать варианты личного профессионального плана и пути получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда; анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда; находить информацию о путях трудоустройства.

Учащийся получит возможность научиться планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; составлять собственное резюме для трудоустройства.

• **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Учащийся научится самостоятельно формулировать проблему, цель и задачи проекта, выбирать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации; самостоятельно тщательно планировать работу над проектом и её реализовывать; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; самостоятельно составлять технологическую карту изготовления изделия и последовательно осуществлять технологический процесс; проводить экономическую, эстетическую и экологическую оценку проекта; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; защищать проект.

Учащийся получит возможность научиться находить отличия проектной и исследовательской деятельности; самостоятельно создавать способы решения проблем творческого и поискового характера; демонстрировать способность приобретать новые знания и осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Вводное занятие

Теоретические сведения

Сущность предмета «Технология» в 5 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Лабораторно-практические и практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с учебником, электронными средствами обучения.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Интерьер кухни, столовой»

Теоретические сведения

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование

современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили оформления кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема «Санитария и гигиена на кухне»

Теоретические сведения

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. **Тема**

«Физиология питания»

Теоретические сведения

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема «Бутерброды и горячие напитки»

Теоретические сведения

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация и оценка качества блюд. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

Теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация и оценка качества блюд.

Тема «Блюда из овощей и фруктов»

Теоретические сведения

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема «Блюда из яиц»

Теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка

качества блюд.

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

Теоретические сведения

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. 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, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема «Швейная машина»

Теоретические сведения

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема «Конструирование швейных изделий»

Основные теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе, выкройке. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Определение размеров швейного изделия. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа фартука. Особенности построения чертежа прямой юбки на резинке, сарафана, топа.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Тема «Моделирование швейных изделий»

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Понятие о моделировании одежды. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Лабораторно-практические и практические работы

Моделирование проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения

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. Терминология ручных, машинных и утюжительных работ. Правила техники безопасности при ручных, машинных и утюжительных работах. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. 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). 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). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ, правила техники безопасности. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология изготовления изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов нижней части фартука. Обработка накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка бретелей и концов пояса. Соединение бретелей с нагрудником. Соединение нагрудника с нижней частью поясом. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по плану.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема «Декоративно-прикладное искусство»

Теоретические сведения

Понятие «декоративно-прикладное искусство». 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 Калужского края, своего села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;

изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы

Виртуальная экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»

Теоретические сведения

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. 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.

Лабораторно-практические и практические работы

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема «Лоскутное шитьё»

Теоретические сведения

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, подготовка их 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.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого 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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление пояснительной записки проекта и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,

«Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и т.д.

6

класс

Вводное занятие

Теоретические сведения

Сущность предмета «Технология» в 6 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Лабораторно-практические и практические работы

Знакомство с содержанием, последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе и учебником. Работа с инструкционными картами по т/б и с/г.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Интерьер жилого дома»

Теоретические сведения

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Зонирование помещений жилого дома.

Тема «Комнатные растения в интерьере»

Теоретические сведения

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессии садовник, фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы

Уход за комнатными растениями.

Раздел «Кулинария»

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»

Теоретические сведения

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Составление технологической карты приготовления рыбных блюд. Приготовление блюд из рыбы.

Тема «Блюда из мяса»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Составление технологической карты приготовления мясных блюд. Приготовление блюд из мяса.

Тема «Блюда из птицы»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюд из птицы.

Тема «Заправочные супы»

Теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы

Составление технологической карты приготовления супа.

Тема «Сервировка стола к обеду»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Оформление сервировки стола к обеду в соответствии с меню.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема «Швейная машина»

Теоретические сведения

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы

Замена швейной иглы. Применение приспособлений к швейной машине.

Тема «Конструирование швейных изделий»

Теоретические сведения

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Лабораторно-практические и практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:4. Построение чертежа основы плечевого изделия в натуральную величину. **Тема**

«Моделирование швейных изделий»

Теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины, кокетки. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы

Моделирование плечевого изделия. Моделирование проектного изделия. Изготовление выкроек дополнительных деталей. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Расчет количества ткани на изделие.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения

Ручные, машинные и утюжильные работы. Терминология ручных, машинных и утюжильных работ. Правила техники безопасности при ручных, машинных и утюжильных работах. Классификация машинных швов. Назначение, конструкция и технология выполнения швов: двойного, обтачного. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Понятие о дублировании деталей. Виды отделки плечевого изделия. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Способы обработки горловины, плечевых, боковых срезов, срезов рукавов, нижнего среза изделия. Критерии качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение образцов швов. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов. Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема «Вязание крючком»

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы Вязание полотна. Выполнение плотного вязания по кругу. **Тема «Вязание спицами»**

Теоретические сведения

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. *Лабораторно-практические и практические работы*

Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Выполнение образцов вязки лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение творческого проекта «Приготовление воскресного обеда». Выполнение творческого проекта «Вяжем изделие крючком или спицами». Подготовка пояснительной записки, электронной презентации и доклада для защиты творческого проекта. Защита проектов.

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7

класс

Знакомство с содержанием, последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе и учебником. Работа с инструкционными картами по т/б и с/г.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема «Ручная роспись тканей»

Теоретические сведения

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика.

Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Особенности выполнения свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. **Тема «Вышивание»**

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. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»** *Теоретические сведения*

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон 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. *Лабораторно-практические и практические работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема «Швейная машина»

Теоретические сведения

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема «Конструирование швейных изделий»

Теоретические сведения

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Конструкции юбок. Мерки необходимые для построения чертежа юбки. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Расчетные формулы. Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Лабораторно-практические и практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

Тема «Моделирование швейных изделий»

Теоретические сведения

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Выбор модели юбки. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Терминология ручных, машинных и утюжильных работ. 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. Назначение, конструкция и технология выполнения швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Раздел «Кулинария»

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

Теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема «Изделия из жидкого теста»

Теоретические сведения

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема «Виды теста и выпечки»

Теоретические сведения

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема «Сладости, десерты, напитки»

Теоретические сведения

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

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»

Теоретические сведения

Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.

Лабораторно-практические и практические работы

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, 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. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема «Гигиена жилища»

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Понятие о микроклимате. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

8

класс

Вводное занятие

Теоретические сведения

Сущность предмета «Технология» в 8 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Лабораторно-практические и практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с учебником, электронными средствами обучения.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема «Экология жилища»

Теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема «Водоснабжение и канализация в доме»

Теоретические сведения

Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики и безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы, назначение, устройство и правила эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD – плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»

Теоретические сведения

Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и об ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования. Выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»

Теоретические

сведения

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Раздел «Семейная экономика»

Тема «Бюджет семьи»

Теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и 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 или рынка потребительских товаров.

Лабораторно-практические и практические работы

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Тема «Сферы производства и разделение труда»

Теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

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 об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности»

Тема «Исследовательская деятельность»

Теоретические сведения

Исследовательский проект. 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, составление электронной презентации. Презентация и защита проекта.

Варианты исследовательских проектов: «Вред и польза продукта питания», «Оценка качества товара».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс			6 класс		
№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Вводное занятие	2	1	Вводное занятие	1
2	Раздел «технологии домашнего хозяйства»	1	2	Раздел «технологии домашнего хозяйства»	3
3	Раздел «электротехника»	1	3	Раздел «кулинария»	14
4	Раздел «кулинария»	22	4	Раздел «создание изделий из текстильных материалов»	30
5	Раздел «создание изделий из текстильных материалов»	28	5	Раздел художественные ремесла»	18
6	Раздел «художественные ремесла»	12	6	Резерв времени	2
7	Резерв времени	2	<i>Всего часов: 68</i>		
		<i>Всего часов: 68</i>			

7 класс			8 класс		
1	Вводное занятие	1	1	Раздел «семейная экономика»	8
2	Раздел «художественные ремесла . Технологии творческой опытнической деятельности»	24	2	Раздел «художественные ремесла»	7
3	Раздел «создание изделий из текстильных материалов»	22	3	Раздел «технологии домашнего хозяйства»	3
4	Раздел «кулинария»	16	4	Раздел «электротехника»	6
5	Раздел «технологии домашнего хозяйства»	4	5	Раздел «современное производство и профессиональное самоопределение»	4
6	Резерв времени	1	6	Раздел «технологии творческой и опытнической деятельности»	5
			7	Резерв времени	1
Всего часов: 68			Всего часов: 34		