

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Петровская основная общеобразовательная школа

Утверждена
приказом директора
от 30.08.2018г. № 49-од

Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
5 – 9 классы
Срок реализации программы: 5 лет

Содержание

1. Планируемые результаты
.....
2. Содержание учебного предмета
.....
3. Тематическое планирование
.....
- .

Планируемые результаты освоения учебного предмета

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты освоения ООП определяются через

- готовность и способность учащихся к саморазвитию и личностному самоопределению,
- сформированность у учащихся:
 - мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности,
 - системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности,
- социальные компетенции,
- правосознание,
- способность:
 - к постановке цели и построению жизненных планов,
 - к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме.
- **Российская гражданская идентичность** (патриотизм, уважение к Отечеству, к

прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа).

Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: внеурочная деятельность (система классных часов, внеклассных мероприятий, традиции Петровской школы, связанные с традиционными национальными и государственными событиями и праздниками), урочная деятельность.

• **Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию** на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: мотивация через урочную деятельность. Система мотивации на достижение личностных результатов. Внеурочная деятельность: система конкурсов и олимпиад, участие в ученическом самоуправлении, профориентация

- **Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора**, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в

поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Внеурочная деятельность (система классных часов, организация, волонтерское движение) Включение родителей в социально-значимую деятельность, привлечение к разработке и участию внеклассных мероприятий, формирование традиций. Общественно-полезная деятельность, общественно-полезный труд. Урочная деятельность: система единых требований и подходов к организации образовательной деятельности. Психолого-педагогические консультации для родителей.

- **Сформированность целостного мировоззрения**, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Формирование целостной картины мира через урочную и внеурочную деятельность. Система психолого-педагогического сопровождения ребенка.

- **Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.**

Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность

- конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Коллективные способы обучения, обучение в диалоге. Внеурочная деятельность: коллективные творческие дела. (День науки и творчества, День самоуправления), образовательные игры. Объединения по интересам и т.д.

- **Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах.** Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Активное и результативное участие обучающихся в органах самоуправления, городском школьном парламенте. Поддержка и активное участие в подготовке и проведении традиционных школьных мероприятий.

- **Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;**

интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Предметы: ОБЖ, химия, физика, обществознание, физическая культура. Система внеурочной деятельности, включающая классные часы, специальные занятия с привлечением сотрудников спец.служб. Тренировочные мероприятия. Пропаганда. Волонтерское движение. Агитбригады.

- **Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера**

(способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в

понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Предметы: музыка, искусство, литература, история. Межпредметное содержание в рамках всех предметов. Система внеурочной деятельности.

- **Сформированность основ экологической культуры**, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

Направления деятельности, обеспечивающие достижение планируемых результатов: Предметы: географии, биология, химия, ОБЖ, технология. Межпредметное содержание в рамках любых предметов. Система внеурочной деятельности: Участие в экологических акциях. Обучение основам экологического мониторинга в рамках проектной и учебно-исследовательской деятельности.

1.2.4. МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП ООО

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися **межпредметные понятия и универсальные учебные действия** (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Межпредметные понятия

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся совершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-

символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.
- ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.
- соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Регулятивные УУД

- Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
 - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
 - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
 - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
 - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
 - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
 - обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
 - определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
 - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

• Умение 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. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
 - систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
 - отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливая связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:
 - определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
 - анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
 - свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
 - обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 - фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
- Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:
 - наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
 - принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
 - самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
 - ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
 - демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

- Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
 - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализировать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

• Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
 - определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
 - создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
 - строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи
- соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
 - переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
 - строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
 - строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
 - анализировать /рефлексировать/ опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
- Смысловое чтение. Обучающийся сможет:
- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
 - ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
 - устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
 - резюмировать главную идею текста;
 - преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);

- критически оценивать содержание и форму текста.
- Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:
 - определять свое отношение к природной среде;
 - анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
 - проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
 - прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
 - распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
 - выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
- Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей
- других поисковых систем. Обучающийся сможет:
 - определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
 - осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
 - формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
 - соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность
 - учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
 - определять возможные роли в совместной деятельности; - играть определенную роль в совместной деятельности;
 - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;

- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);

- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;

- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

- Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;

- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);

- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера

- рамках диалога;

- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;

- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;

- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;

- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;

- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;

- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;

- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- 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;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

- результате изучения курса технологии учащиеся при получении основного общего образования должны:

осознать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; сформировать целостное представление о техносфере, иметь представление сущности технологической культуры и культуры труда; уяснить социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

-овладеть методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, уметь решать творческие задачи, моделировать, конструировать и эстетически оформлять изделия;

-уметь оформлять графическую документацию с помощью графического отображения различных процессов и объектов, устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач, уметь применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.

А так же учащиеся познакомятся с профессиями отраслей по изученным технологиям и с их востребованностью на рынке труда.

5 класс

Учащиеся научатся:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из яиц. Нарезать хлеб для бутербродов. Готовить различные 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 её скорость. Выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым и открытым срезом;
- читать и строить чертёж 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, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом;
- 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.

Учащиеся получают возможность научиться:

- *разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины;*
- *определять качество готового изделия.*

6 класс

Учащиеся научатся:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства материалов и области их применения;
- ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования и их технологические возможности;
- владеть методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- проводить первичную обработку молока, круп, рыбы и нерыбных морепродуктов, определять свежесть молока, рыбы и готовить блюда из них.
- выполнять заготовку продуктов, сервировку стола к ужину и к обеду.
- подбирать толщину и менять иглы в швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- читать и строить чертёж юбки, подбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку;
- обрабатывать застёжку, обтачивать и настрачивать пояс, 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;

Учащиеся получают возможность научиться:

- *выполнять моделирование юбки*
- *выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью, удалять пятна с одежды, ремонт одежды декоративной заплатой, чистить кожаную обувь, выполнять влажную уборку дома.*

7 класс

Учащиеся научатся:

- пользоваться информацией для оценки содержания в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;
- приготавливать пресное, блинное, песочное, дрожжевое безопасное тесто;
- определять доброкачественность фруктов и ягод по внешнему виду;
- приготовлению мусса или желе, домашних заготовок, подбору посуды для приготовления блюд из кислых ягод, приготовлению компота или киселя, варенья, приготовлению мусса или желе;
- оформлению десертных блюд;
- исследованию волокнистого состава тканей. Сравнительному анализу прочности окраски различных тканей;
- разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины, выполнять зигзагообразную строчку. Выявлять и устранять дефекты машинной строчки;
- разрабатывать эскизы моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.

- использовать зрительные иллюзии для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры, построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Учащиеся получают возможность научиться:

- вязать крючком по рядам, по кругу, квадрат;
- выполнять пересадку, перевалку комнатных растений, размещать комнатные растения в интерьере.

8 класс

Учащиеся научатся:

- особенностям приготовления диетических блюд, расчет калорийности приготовления блюд;
- определять подлинность по штрихкоду, читать информацию на этикетке упакованного товара;
- рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины;
- анализировать расходы своей семьи;
- подбирать бытовые электроприборы по мощности.
- анализировать потребление электроэнергии и силы света осветительных приборов
- поиску и презентации информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- подбирать необходимые материалы и оборудование.

Учащиеся получают возможность научиться:

- построению планов профессионального образования и трудоустройства, поиску и анализу проблемы;
- экологической и экономической оценке проекта.

Содержание учебного предмета

Тема 1. Санитария и гигиена

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

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

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

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

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

Сорта кофе и какао. Устройства для размолла зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
Разделка соленой рыбы.
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.
Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.
Определение качества мяса лабораторными методами.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного

оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом 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.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности

5 класс

• Вводный урок

Правила техники безопасности в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.

Санитарно-гигиенические требования .

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (45 ч)

2.1. Основы материаловедения (4 ч)

Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них.

Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Ассортимент тканей.

Производство ткани. Основная и уточная нить. Признаки определения лицевой и изнаночной сторон.

Плотняное переплетение нитей в ткани. Ткани, полученные плотняным переплетением.

Практические работы.

Л/р: «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

Л/р: «Определение в ткани Н.О. и Н.У, лицевой и изнаночной сторон.

П/р: «Выполнение макета плотняного переплетения».

2.2. Основы машиноведения (5 ч)

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе, заправка нитей. Регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек. Виды машинных швов: стачной шов вразутюжку, взаутюжку, шов вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Практические работы.

Пр/р: «Заправка швейной машины, выполнение машинных строчек».

Пр/р: «Выполнение машинных швов»

2.3. Конструирование и моделирование (6 ч)

Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Правила пользования чертёжными инструментами. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность чертежа выкройки фартука с нагрудником. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину. Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды.

Практические работы.

Пр/р: «Снятие мерок с фигуры человека».

Пр/р: «Конструирование фартука с нагрудником в масштабе 1:4».

Пр/р: «Построение чертежа фартука с нагрудником в натуральную величину».

Пр/р: «Моделирование фартука с нагрудником».

2.4. Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий (18 ч)

Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков и строчек, приемы их выполнения. Безопасные приемы работы.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Выдвижение идей для выполнения проекта, их анализ. Выбор модели проектного швейного изделия. Организационно-подготовительный, технологический этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)

Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Раскрой фартука с припусками на швы.

Способы обработки нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. Значение влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места.

Методы обработки карманов и способы соединения с основной деталью.

Методы обработки бретелей и нагрудника. Способы соединения бретели с нагрудником.

Методы обработки пояса. Способы соединения нагрудника с нижней частью фартука.

Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия

Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

Практические работы.

Пр/р: «Выполнение ручных стежков».

Пр/р: «Раскладка выкройки на ткани. Раскрой фартука».

Пр/р: «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».

Пр/р: «Обработка накладного кармана. Соединение кармана с фартуком».

Пр/р: «Обработка бретели, нагрудника. Соединение бретели с нагрудником».

Пр/р: «Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука».

Пр/р: «ВТО изделия»

2.5. Декоративно-прикладное творчество (12 ч)

История лоскутной техники. Инструменты, материалы, оборудование применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места.

Способы соединения деталей из лоскутов.

Соединение деталей прихватки и прокладки. Способы обработки края.

Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт). Способы закрепления нити. Технология выполнения швов «козлик» и петельный.

Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов.

Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру.

Практические работы.

Пр/р. «Изготовление шаблонов. Раскрой деталей прихватки».

Пр/р «Соединение деталей лоскутной мозаики между собой».

Пр/р: «Обработка края прихватки»

Пр/р: «Запяливание ткани, закрепление нити».

Пр/р. «Изготовление монограммы стебельчатым швом».

Пр/р: «Свободная вышивка по рисованному контуру».

3. Кулинария (16 ч)

Рациональное питание. Санитарные требования к помещению кухни. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах. Виды оборудования современной кухни. Значение овощей в питании человека. Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке.

Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей

Строение яйца. Способы определения свежести яиц и их хранения. Технология приготовления блюд из яиц.

Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.

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

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая

Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой. Виды салфеток. Способы складывания салфеток

Практические работы.

Пр/р «Приготовление салата из свежих овощей».

Л/р. Определение содержания нитратов в овощах.

Пр/р «Приготовление салата из вареных овощей».

Л/р: «Определение свежести яиц». Пр/р «Яйца «сюрприз».

Пр/р «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».

Пр/р: «Сервировка стола к завтраку»

Пр/р: «Составление меню для завтрака».

4. Технологии ведения дома (2 ч)

4.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Виды ремонта одежды: штопка, заплаты, восстановление распорвавшихся швов.

Значение символов на ярлыках одежды. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

Практические работы.

Пр/р: «Символы по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей»

4.2. Интерьер жилых помещений (3 ч)

Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. 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.

Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы.

Пр/р: «Выполнение эскиза для украшения кухни».

Содержание курса 6 класса

1. Вводный урок

Правила техники безопасности в кабинете обслуживающего труда. Содержание курса технологии за 6 класс.

Санитарно-гигиенические требования .

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (45 ч)

2.1. Основы материаловедения (5 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Практические работы.

Л/р: Сравнение шерстяных и шелковых волокон»

П/р: «Выполнение макета саржевого переплетения».

2.2. Основы машиноведения (2 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой,

Практические работы.

Пр/р: «Устранение неполадок в работе швейной машины»

2.3. Конструирование и моделирование (6 ч)

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы.

Пр/р: «Снятие мерок с фигуры человека».

Пр/р: «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину».

Пр/р: «Моделирование юбки».

2.4. Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий (20 ч)

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей,

Практические работы.

Пр/р: «Раскладка выкройки на ткани, раскрой юбки».

Пр/р: «Выполнение машинных швов»

Пр/р: «Обработка низа изделия»

Пр/р: «Обработка застежки на тесьму-молнию».

Пр/р: «Обработка верхнего среза юбки».

Защита проекта

2.5. Декоративно-прикладное творчество (12 ч)

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Вышивка счетными швами. Материалы и инструменты. Способы выполнения шва «простой крест». Способы закрепления нити.

Практические работы

Пр/р: «Приемы вязания на спицах».

Пр/р: «Убавление и прибавление петель».

Пр/р: «Выполнение шва «простой крест».

Пр/р: «Свободная вышивка по схеме».

Пр/р: «Создание схем для вышивки крестом с помощью компьютера».

3. Кулинария (16 ч)

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Виды круп 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.

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы.

Л/р: «Определение свежести молока»

Пр/р: «Приготовление молочной каши».

Пр/р: «Приготовление рыбного филе во фритюре».

Пр/р: «Приготовление макарон с сыром»

Пр/р: «Приготовление блинов»

Пр/р: «Приготовление ягодного киселя»

Пр/р: «Сервировка стола к ужину»

Пр/р: «Рецепты квашения капусты».

Пр/р: «Составление меню для завтрака».

4. Технологии ведения дома (2 ч)

4.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Химическая чистка изделий.

Практическая работа :

Пр/р: «Определение символов на ярлыках одежды из шерстяных и шелковых тканей»

4.2. Интерьер жилых помещений (2 ч)

Понятие композиции в интерьере. Гигиена жилища. Освещение жилого дома. Виды коллекций их хранение. Оформление окон и дверей шторами

Практическая работа :

Пр/р: «Выполнение макета окна, оформленного тканями».

Содержание курса 7 класса

• Вводный урок (2ч)

Правила техники безопасности в кабинете обслуживающего труда Содержание курса технологии за 7 класс.

Санитарно-гигиенические требования.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (43 ч)

2.1. Основы материаловедения (4ч)

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

Практические работы:

Л/р: «Определение свойств искусственных волокон»

2.2. Основы машиноведения (8 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы:

Пр/р: «Выполнение аппликации зигзагообразной строчкой»

2.3. Конструирование и моделирование (8 ч)

Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою

Практические работы:

Пр/р: «Снятие мерок с фигуры человека».

Пр/р: «Построение плечевого изделия в масштабе 1:4».

Пр/р: «Моделирование плечевого изделия».

Пр/р: «Построение плечевого изделия в натуральную величину».

2.4. Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий (16 ч)

Способы обработки проймы и горловины. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Соединение деталей кроя. ВТО срезов. Понятие «художественное моделирование», «творческий проект», «проектирование».

Практические работы:

Пр/р: «Раскладка выкройки на ткани, раскрой плечевого изделия».

Пр/р: «Обработка деталей кроя»

Пр/р: «Обработка горловины обтачкой»

Пр/р: «Обработка пройм обтачками»

Пр/р: «Обработка низа изделия»

Защита проекта

2.5. Декоративно-прикладное творчество (12 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы:

Пр/р: «Техника набора петель крючком»

Пр/р: «Выполнение образца»

Пр/р: «Вязание прихватки»

3. Кулинария (14 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Виды теста.

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:

Пр/р: «Приготовление блюда из мяса»

Пр/р: «Приготовление песочного печенья»

Пр/р: «Приготовление вареников»

Пр/р: «Приготовление пиццы»

Пр/р: «Приготовление яблочного мусса»

Пр/р: «Меню сладкого стола.».

4.. Проектная деятельность 4час

8 класс

1.Вводный урок (2ч)

Правила техники безопасности в кабинете обслуживающего труда Содержание курса технологии за 7 класс.

Санитарно-гигиенические требования.

2.Технологии ведения дома. Семейная экономика (10ч.)

Понятие «семья». Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Практические работы:

Пр/р: «Доходы и расходы семьи»

Пр/р: «Источники дохода школьника»

Пр/р: «Выявление уровня самооценки и притязаний».

Пр/р: «Разработка этикетки на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар»

Пр/р: «Расчет платы за электроэнергию». Разработка проекта снижения затрат на электроэнергию.

Пр/р: «Оценка стоимости питания обучающегося за неделю»

Пр/р: «Расчет стоимости продукции огородного участка»

3. Декоративно-прикладное творчество 12час

Вышивка

Виды художественного творчества. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью.

История народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь.

Технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж».

Практические работы:

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике владимирского шитья»

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике белой глади»

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике атласной и штриховой глади»

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике швы «узелки» и «рококо»»

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике двусторонней глади»

Пр/р: «Выполнение образца вышивки в технике художественной глади»

Пр/р: «Вышивание натюрморта»

Пр/р: «Вышивание пейзажа»

4.Проектирование и изготовление изделий (10ч)

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. изделия.»

Пр/р: «Работа над проектом»

Защита проекта

5.Электротехнические работы (2ч)

Виды энергии. Источники электроэнергии. Электрический ток .Электроизмерительные приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Электроэнергетика будущего. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип действия электроутюга с терморегулятором. Определение расхода и стоимости электрической энергии . Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасности при пользовании ими.

Практические работы:

П/р: «Расчёт электроэнергии»

9 класс

1. Профессиональное самоопределение.
2. Электротехника и электроника.
3. Основы предпринимательства
4. Информационные технологии
5. Художественная обработка материалов
6. Основы проектирования
1. Профессиональное самоопределение –10 часов
2. Электротехника и электроника -2 часа
3. Основы предпринимательства- 6 часов
4. Информационные технологии – 2 часа
5. Вязание крючком -5
7. Основы проектирования – 9 часов

Тематическое планирование

5 класс

№№	Содержание	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	45
2	Основы материаловедения	4
3	Основы машиноведения	8
4	Конструирование и моделирование	6
	Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий	18

5	Декоративно-прикладное творчество	12
6	Кулинария	16
	Технологии ведения дома	2
	Уход за одеждой и обувью	2
	Интерьер жилых помещений	3
	Итого:	68

Тематическое планирование

6 класс

№№	Содержание	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	45
2	Основы материаловедения	5
3	Основы машиноведения	2
4	Конструирование и моделирование	6
	Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий	20
5	Декоративно-прикладное творчество	12
6	Кулинария	16
	Технологии ведения дома	2
	Уход за одеждой и обувью	2
	Интерьер жилых помещений	2
	Итого:	68

Тематическое планирование

7 класс

№№	Содержание	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	43

2	Основы материаловедения	5
3	Основы машиноведения	2
4	Конструирование и моделирование	8
	Технология швейных работ. Проектирование и изготовление изделий	16
5	Декоративно-прикладное творчество	12
6	Кулинария	14
	Проектная деятельность	4
	Итого:	68

Тематическое планирование

8 класс

№№	Содержание	Количество часов
1	Вводный урок	2
2	Технологии ведения дома. Семейная экономика	10
3	Проектирование и изготовление изделий	10
4	Электротехнические работы	2
5	Декоративно-прикладное творчество	10
	Итого:	34

Тематическое планирование

9 класс

№№	Содержание	Количество часов
1	Профессиональное самоопределение	10

2	Электротехника и электроника	2
3	Основы предпринимательства	6
4	Информационные технологии	2
5	Вязание крючком	5
6	Основы проектирования	9
	Итого:	34