

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 7»

Приложение к основной образовательной программе
основного общего образования, утвержденной
приказом № 6 от « 11 » января 2017г.

Рабочая программа

по учебному предмету

«Технология»

направление «Технологии ведения дома»
для 5 – 8 классов

(базовый уровень)

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с учетом Примерной программы основного общего образования по технологии, Программы «Технология. 5-9 классы» под ред. В.Д.Симоненко.

Разработчик программы:
Орешникова Елена Викторовна
учитель технологии
высшей квалификационной категории

«Рассмотрена»
на заседании ШМО учителей
гуманитарного цикла.
Протокол
№ 1 от «29» 08 2017г
Руководитель
ШМО Т.В. /Хачатурова Т.В./

«Согласована»
Зам. директора по УВР
О.П. /Малинина О.П./
« 30 » 08 2017г.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы основного общего образования в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) основного общего образования по технологии для общеобразовательных школ, Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы (базовый уровень) / М.: Просвещение, 2011. Автор: под ред. В.Д.Симоненко

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих, проектных работ. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-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 технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- 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 сырья, 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, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем 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 измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание 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 или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у учащихся системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 - формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
 - построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Содержание курса

5 класс

Вводный урок. 1 ч.

Инструктаж по правилам и мерам безопасности в кабинете технологии.

Введение в курс «Технологии ведения дома».

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), технологический, заключительный (аналитический).

Раздел «Технология домашнего хозяйства» 2 ч.

Тема: Интерьер кухни, столовой. 2 ч.

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.

Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.

Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Раздел «Электротехника» 1 ч.

Тема: Бытовые электроприборы. 1 ч.

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

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Представление информации об истории электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» 14 ч.

Тема: Санитария и гигиена. 1 ч.

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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практическая работа. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Тема: Физиология питания. 1 ч.

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-практическая работа. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема: Бутерброды, горячие напитки. 2ч.

Теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые 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 размола зерен кофе.

Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 2ч.

Теоретические сведения. Подготовка в варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких, 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.

Практическая работа. Приготовление каши. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из овощей и фруктов. 2ч.

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 их 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 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, пассерование, 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.

Практическая работа. Приготовление и оформление салата из сырых овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из яиц. 2ч.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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

Практическая работа. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2ч.

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

Практическая работа. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч.

Тема: Свойства текстильных материалов. 4 ч.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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.

Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в тканях. Изучение свойств тканей растительного происхождения.

Тема: Конструирование швейных изделий. 4 ч.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

Практическая работа.

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

Тема: Швейная машина. 4 ч.

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.

Практическая работа. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 10 ч.

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. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация

машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Практические работы.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

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

Выполнение раскладки выкроек на ткани

Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

Раздел «Художественные ремесла» 8 ч.

Тема: Декоративно-прикладное искусство. 2 ч.

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

Практическая работа. Изучение лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

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

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

Практическая работа. Выполнение различных орнаментальных композиций. Выполнение эскизов орнаментов для изделий.

Тема: Лоскутное шитье. 4 ч.

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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

Практическая работа. Разработка узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутков ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовление образцов лоскутных узоров.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч.

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы. Определение цели и задач проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

6 класс

Вводный урок. 2 ч.

Инструктаж по правилам и мерам безопасности в кабинете технологии.

Повторение темы «Творческий проект. Этапы творческого проекта».

Раздел «Технология домашнего хозяйства» 3 ч.

Тема: Интерьер жилого дома. 1 ч.

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.

Практическая работа. Выполнение планировки комнаты подростка с помощью шаблонов, эскизов с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.

Тема: Комнатные растения в интерьере. 2 ч.

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Декоративное цветоводство. Профессия садовник.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера с комнатными растениями.

Раздел «Кулинария» 14 ч.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. 4 ч.

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-практическая работа: определение срока годности рыбных консервов.

Практическая работа. Приготовление блюд из консервированной рыбы и морепродуктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из мяса. 4 ч.

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-практическая работа: определение срока годности мясных консервов.

Практическая работа. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению мясных блюд.

Тема: Блюда из птицы. 2 ч.

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.

Практическая работа. Планирование последовательности технологических операций по приготовлению блюда из птицы.

Тема: Заправочные супы. 2 ч.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практическая работа. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

Тема: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. 2ч.

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

Практическая работа. Составление меню обеда. Рассчёт количества и стоимости продуктов для приготовления обеда. Выполнение сервировки стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22ч.

Тема: Свойства текстильных материалов. 2 ч.

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

Лабораторно-практическая работа. Распознавание волокон и нитей из хлопка и льна. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема: Конструирование швейных изделий. 4 ч.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Практическая работа.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа поясного изделия.
2. Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам.

Тема: Моделирование швейных изделий. 2 ч.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. 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.

Практическая работа. Моделирование плечевого изделия. Расчет количества ткани на поясное изделие.

Тема: Швейная машина. 2 ч.

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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практическая работа. Изучение устройства машинной иглы. Выполнение замены машинной иглы. Определение дефекта строчки по её виду. Изучение устройства регулятора натяжения верхней нитки. Подготовка швейной машины к работе. Регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 12 ч.

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Практические работы.

Выполнение раскладки выкроек плечевого изделия на ткани.

Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя поясного изделия.

Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.

Обработка деталей кроя. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

Раздел «Художественные ремесла» 8 ч.

Тема: Вязание крючком 4 ч.

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.

Практическая работа. Изготовление образцов вязания крючком.

Тема: Вязание на спицах 4 ч.

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. 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 лицевой, изнаночной петли, накида. Вязание платочной, чулочной вязки, резинки.

Практическая работа. Вязание образцов на спицах.

Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности. 21 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. 21 ч.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практическая работа. Определение цели и задач проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование детской комнаты», «Приготовление блинов с начинкой», «Изготовление сувенира связанного крючком (спицами)», «Наряд для летнего отдыха», и т. д.

7 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства» 2 ч.

Тема: Освещение жилого помещения. 1 ч.

Инструктаж по правилам и мерам безопасности в кабинете технологии.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Практическая работа. Подготовка к выполнению электронной презентации на тему «Освещение жилого дома».

Тема: Гигиена жилища. 1 ч.

Теоретические сведения. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Информация о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.

Практическая работа. Выполнение уборки кабинета технологии.

Раздел «Электротехника» 1 ч.

Тема Бытовые электроприборы 1 ч

Теоретические сведения. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практическая работа. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» 5 ч.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов 1 ч.

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

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Лабораторно-практическая работа. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема: Изделия из жидкого теста. 1 ч.

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

Практическая работа: Приготовление изделия из жидкого теста. Дегустация и определение качества готового блюда.

Тема: Виды теста и выпечки. 1 ч.

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.

Практическая работа. Планирование технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Освоение безопасных приёмов труда.

Тема: Сладости, десерты, напитки. 1 ч.

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

Лабораторно-практическая работа. Планирование технологических операций по приготовлению десертов. Освоение безопасных приёмов труда.

Тема: Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. 1 ч.

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка 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.

Практическая работа. Разработка пригласительных билетов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 8 ч.

Тема: Свойства текстильных материалов. 1 ч.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа. Изучение свойств шерстяных и шёлковых тканей. Определение сырьевого состава тканей.

Тема: Конструирование швейных изделий. 1 ч

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Последовательность построения чертежей основы поясного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы поясного изделия.

Практическая работа.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа поясного изделия.
2. Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:1 по своим меркам.

Тема: Моделирование швейных изделий. 1 ч

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

Практическая работа. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Выполнение эскиз проектного изделия.

Тема: Швейная машина. 1 ч

Теоретические сведения. 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 повышение производительности труда.

Практическая работа. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 4 ч.

Теоретические сведения. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ ошибок.

Раздел «Художественные ремесла» 8 ч.

Тема: Ручная роспись ткани. 2 ч.

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. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по 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.

Практическая работа. Создание эскиза росписи по ткани. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема: Вышивание. 6 ч.

Теоретические сведения. 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.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. 10 ч.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практическая работа. Определение цели и задач проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Приготовление торта из слоеного теста», «Изготовление сувенира с использованием вышивки», «Наряд для летнего отдыха», «Открытка с применением техники «роспись ткани» и т. д.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч

Тема: Экология жилища. Инструктаж по правилам и мерам безопасности в кабинете технологии. 2 ч.

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

Тема: Водоснабжение и канализация в доме 2 ч.

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Практическая работа. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» 12 ч

Тема: Бытовые электроприборы. 6 ч.

Теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Практическая работа. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Тема: Электромонтажные и сборочные технологии. 4 ч.

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практическая работа. Чтение простых электрических схем.

Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики. 2 ч.

Теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Практическая работа. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Изучение устройства и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» 6 ч

Тема: Бюджет семьи. 6 ч.

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практическая работа. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» 4 ч.

Тема: Сферы производства и разделение труда. 2 ч.

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практическая работа. Исследование деятельности производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема: Профессиональное образование и профессиональная карьера. 2 ч.

Теоретические сведения. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Практическая работа. Анализ предложения работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. 8 ч.

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практическая работа. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучших вариантов и подготовка необходимой документации и презентации с помощью ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации проекта.

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

Учебно-тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства (13 ч.)	2	3	2	4
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (15 ч.)	1	-	1	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария (38 ч.)	14	14	5	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Булочки и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и морепродуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда, сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов (60 ч.)	22	22	8	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
4. Швейная машина	4	2	1	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	-
Художественные ремесла (32 ч.)	8	8	8	-
1. Декоративно- прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7. Вышивание	-	-	6	-
Семейная экономика (6 ч.)	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч.)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (70 ч.)	21	21	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8
Всего: 238 ч.	68	68	34	34

Тематический план 5 класс

Разделы и темы программы					
	Количество часов	Лабораторных работ	Практических работ	тестов	Творческий проект
Технология домашнего хозяйства	2		1	1	
1. Интерьер кухни, столовой	2				
Электротехника	1				
1. Бытовые электроприборы	1	1			
Кулинария	14			1	
1. Санитария и гигиена на кухне	1	1			
2. Физиология питания	1	1			
3. Бутерброды и горячие напитки	2		2		
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1		
5. Блюда из овощей и фруктов	4		2		
6. Блюда из яиц	2	1			
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2		1		
Создание изделий из текстильных материалов	22			1	
1. Свойства текстильных материалов	4	3			
2. Конструирование швейных изделий	4		1		
3. Швейная машина	4	1	2		
4. Технология изготовления швейных изделий	10		1		
Художественные ремесла	8			1	
1. Декоративно - прикладное искусство	2				
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно - прикладного искусства	2				
3. Лоскутное шитье	4		1		
Технологии творческой и опытной деятельности	21		4		4
Исследовательская и созидательная деятельность	21				
Всего:	68	9	16	4	5

Тематический план 6 класс

Разделы и темы программы					
	Количество часов	Лабораторных работ	Практических работ	тестов	Творческий проект
Технология домашнего хозяйства	3				
1. Интерьер жилого дома	1		1		
2. Комнатные растения в интерьере	2				
Кулинария	14				
1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	1	1		
2. Блюда из мяса	4	1	1		
3. Блюда из птицы	2		1		
4. Заправочные супы	2	1		1	
5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2		1		
Создание изделий из текстильных материалов	22				
1. Свойства текстильных материалов	2	1			
2. Конструирование швейных изделий	4		1	1	
3. Моделирование швейных изделий	2		1		
4. Швейная машина	2		2		
5. Технология изготовления швейных изделий	12		8	2	
Художественные ремесла	8				
1. Вязание крючком	4		2		
2. Вязание спицами	4		2		
Технологии творческой и опытной деятельности	21				4
Исследовательская и созидательная деятельность	21				
Всего:	68	4	21	4	4

Тематический план 7 класс

Разделы и темы программы					
	Количество часов	Лабораторных работ	Практических работ	тестов	Творческий проект
Технология домашнего хозяйства	2				1
1. Освещение жилого помещения	1		1		
2. Гигиена жилища	1		1		
Электротехника	1				
1. Бытовые электроприборы	1			1	
Кулинария	5				1
1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	1	1		
2. Изделия из жидкого теста	1	1	1		
3. Виды теста и выпечки	1		1		
4. Сладости, десерты, напитки	1		1		
5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1		1		
Создание изделий из текстильных материалов	8				1
1. Свойства текстильных материалов	1	1	1	1	
2. Конструирование швейных изделий	1		1	1	
3. Моделирование швейных изделий	1		1		
4. Швейная машина	1		1		
5. Технология изготовления швейных изделий	4		5	1	
Художественные ремесла	8				1
1. Ручная роспись тканей	2		2		
2. Вышивание	6		6		
Технологии творческой и опытнической деятельности	10				
Исследовательская и созидательная деятельность	20				
Всего:	34	2	24	4	4

Тематический план 8 класс

Разделы и темы программы					
	Количество часов	Лабораторных работ	Практических работ	тестов	Творческий проект
Технология домашнего хозяйства	4				
1. Экология жилища	2		1		
2. Водоснабжение и канализация в доме	2		1	1	
Электротехника	12				
1. Бытовые электроприборы	6				
2. Электромонтажные и сборочные технологии	4		2		
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	2		1	1	
Семейная экономика	6		3	1	
Бюджет семьи	6				
Современное производство и профессиональное самоопределение	4				
1. Сферы производства и разделение труда	2		2		
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	2		2	1	
Технологии творческой и опытнической деятельности	8		4		4
Исследовательская и созидательная деятельность	8				
Всего:	34		12	4	4