Управление образования администрации г. Орла
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
лицей №28 г. Орла имени дважды Героя Советского Союза
Г.М. Паршина

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УВР
_____Овчинникова М.И.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор лицея №28
_____Л.И.Волчков
Приказ №_____ от «_____.08.____2016 г./

Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
(технология ведения дома)
для 5-7-х классов (базовый уровень)
на 2016 - 2019 учебный год

Составитель: Стебакова Е.Л.
учитель технологии

Орел
2016 г.

Данная рабочая программа по направлению «Технология ведения дома», составлена на основе авторской программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В. Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2012 г.

Программа по технологии составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897.
2. Приказ «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2013/14 учебный год, утвержденный приложением № 1 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1067»
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москва « Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г., регистрационный № 19993.
4. Положение о рабочей программе, обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта общего образования
5. Закон Российской Федерации «Об образовании» (статья 7).
6. Учебный план МБОУ лицея № 28 г. Орла на 2016/2017 учебный год.

I. Планируемые результаты освоения программы предмета «Технология» в 5 - 7 классах

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

5 класс

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

Метапредметные результаты:

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка.

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда.

В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

6 класс

Личностные результаты:
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты:
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципал;
- 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.

Предметные результаты

В познавательной сфере:
- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.

В трудовой сфере:
- овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической

информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда.

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ.

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- презентация и защита проекта изделия.

В физиолого-психологической сфере:

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

7 класс

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области

предметной технологической деятельности.

Метапредметные результаты:

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В трудовой сфере:

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда.

В мотивационной сфере:

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и

требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- овладение методами эстетического оформления изделия.

В коммуникативной сфере:
- устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;
- отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы.

В физиолого – психологической сфере:
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;
- достижение необходимой точности движений при выполнении операций.

Особенности организации учебного процесса по технологии в 5-7 классах

Основными ***целями*** реализации учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей:
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельностей:
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношение к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Задачами реализации программы являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Приоритетными ***методами*** являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, объяснительно – иллюстративный,

репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский, беседа, инструктаж, работа с книгой, практические задания.

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта:

1. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф, 2012.
2. Синица Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2014.
3. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, Н.А.Буглаева.- М.: Вентана-Граф, 2014.
4. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие/Н.В.Синица.- М.:Вентана-Граф, 2014.
5. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко - М.: Вентана –Граф, 2012.
6. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, Н.А.Буглаева.- М.: Вентана-Граф, 2014.
7. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М.: Вентана –Граф, 2012.
8. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф, 2012.

Учебный предмет « Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Полное освоение учебного предмета «Технология» включает 210 часов. В том числе: 5 и 6 класс – по 70 ч, из расчёта 2 часа в неделю, 7 и 8 класс – 70 ч, из расчёта 2 час в неделю.

II. Содержание учебного предмета, с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение

при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

5 класс

Раздел 1. Вводное занятие (1 час).

Теоретические сведения. Инструктаж по правилам внутреннего распорядка.

Раздел 2. Творческая проектная деятельность (3 часа).

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

Раздел 3. Оформление интерьера (6 часов).

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера производителями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Творческий проект «Интерьер кухни-столовой».

Раздел 4. Кулинария (18 часов).

Теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о пищеварении. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых. Причины увеличения веса и объема при варке. Виды овощей, содержащихся в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Строение яйца. Способы

определения свежести яиц. Способы варки яиц. Составление меню завтрака. Правила подачи готовых напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов).

Теоретические сведения. Классификация текстильных материалов. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечные (уточные) нити ткани, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Общие правила и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования текстильными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Терминология ручных работ. История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее техническая характеристика. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего борта, верхнего срезов,

обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при приготовлении швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Творческий проект «Наряд для завтрака».

Раздел 6. Художественные ремесла (15 часов).

Теоретические сведения. Традиционные виду рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

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

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Итоговое тестирование (1 час)

6 класс

Раздел 1. Вводное занятие (1 час).

Теоретические сведения. Инструктаж по правилам внутреннего распорядка.

Раздел 2. Творческая проектная деятельность (1 час).

Теоретические сведения. Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта.

Раздел 3. Интерьер жилого дома (10 часов).

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. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.
Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовника.

Лабораторно-практические и практические работы.
Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.
Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Творческий проект «Декоративное оформление интерьера».

Раздел 4. Кулинария (16 часов).

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. 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. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мясаВиды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология

приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов).

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Конструирование швейных изделий. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование швейных изделий. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой плечевой одежды. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Правила безопасной работы утюгом.

Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов. Примерка изделия. Обработка и окончательная отделка изделия.

Творческий проект «Изготовление ночной сорочки».

Раздел 6. Художественные ремёсла (11 часов).

Теоретические сведения. Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для 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. Вязание спицами. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Творческий проект «Аксессуары крючком или спицами».

Итоговое тестирование (1 час)

7 класс

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (7 часов)

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

Типы и виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки, их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции книг. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 2. Электротехника (1 час)

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

Раздел 3. Кулинария (12 часов)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Виды блюд из жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. 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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Профессия кондитер.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу
Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления теста и изделий из него. Приготовление пресного слоёного и песочного теста. Сервировка сладкого стола.

Творческий проект «Приглашаю друзей на день рождения».

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 часов)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Сравнительная характеристика свойства тканей из различных волокон.

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

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

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки и раскроя. Выкраивание бейки. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах.

Основные машинные операции. Классификация машинных швов.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки, чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Уход за швейной машиной. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка шва юбки с застёжкой-молнией. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Творческий проект «Изготовление юбки».

Раздел 5. Художественные ремёсла (18 часов)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

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.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел 6. Гигиена девочки-подростка. Уход за кожей и волосами *(8 ч)*

Теоретические сведения. Правила личной гигиены в подростковом возрасте. Уход за кожей тела и рук. Уход за кожей лица. Типы кожи. Определение типа кожи и очистка лица. Уход за волосами. Типы волос. Прическа и форма лица. Укладка волос средней длины. Укладка длинных волос. Прически для школьницы.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение типа кожи. Определение типа лица. Проведение чистки лица. Определение формы лица. Укладка волос разной длины.

Итоговое тестирование (1 ч)

Резерв (1 ч)

III. Календарно-тематическое планирование

Календарно-тематическое планирование по учебному предмету «Технология» (5 класс)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Вводный урок. Инструктаж по правилам внутреннего распорядка.	1
2.	Творческая проектная деятельность.	1
3.	Этапы выполнения проекта.	1
4.	Использование компьютера в проектной деятельности.	1
5.	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1
6.	Современные стили и материалы в оформлении кухни.	1
7.	Бытовые электроприборы на кухне.	1
8.	Изучение потребности в бытовых электроприборах.	1
9.	Творческий проект "Оформление интерьера".	1
10.	Презентация и защита проекта.	1
11.	Санитария и гигиена на кухне.	1
12.	Посуда на кухне и уход за ней.	1
13.	Физиология питания.	1
14.	Составление режима питания.	1
15.	Бутерброды и горячие напитки. Инструктаж № 4.	1
16.	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1
17.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
18.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных	1

	изделий.	
19.	Блюда из овощей и фруктов.	1
20.	Механическая обработка овощей.	1
21.	Тепловая обработка овощей.	1
22.	Технология приготовления блюд из овощей.	1
23.	Блюда из яиц.	1
24.	Определение свежести яиц.	1
25.	Приготовление завтрака.	1
26.	Сервировка стола к завтраку.	1
27.	Творческий проект "Воскресный завтрак для всей семьи".	1
28.	Презентация и защита проекта.	1
29.	Производство текстильных материалов.	1
30.	Волокна растительного происхождения.	1
31.	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	1
32.	Виды переплетений.	1
33.	Конструирование швейных изделий.	1
34.	Определение размера. Снятие мерок.	1
35.	Инструктаж № 1. Изготовление выкройки фартука.	1
36.	Раскрой деталей изделия.	1
37.	Швейные ручные работы.	1
38.	Основные операции при ручных работах.	1
39.	Виды ручных стежков и строчек.	1
40.	Изготовление образцов ручных швов и строчек.	1
41.	Бытовая швейная машина и ее характеристика. Инструктаж № 2.	1
42.	Технология выполнения машинных операций.	1
43.	Приемы работы на швейной машине.	1
44.	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	1
45.	Подготовка деталей фартука к обработке.	1
46.	Выполнение ручных работ.	1
47.	Обработка бретелей фартука.	1
48.	Обработка нагрудника.	1
49.	Обработка нижней части фартука.	1
50.	Обработка накладных карманов.	1
51.	Соединение нагрудника и нижней части фартука.	1
52.	Влажно-тепловая обработка изделия. Инструктаж № 3.	1
53.	Творческий проект "Мой фартук".	1
54.	Презентация и защита проекта.	1
55.	Декоративно-прикладное искусство.	1
56.	Виды декоративно-прикладного творчества.	1
57.	Основы композиции при создании предметов декоративно-	1

	прикладного искусства.	
58.	Зарисовка образцов рукоделия.	1
59.	Лоскутное шитье. Цветовые сочетания в орнаменте.	1
60.	Создание композиции.	1
61.	Технология изготовления лоскутного изделия.	1
62.	Изготовление образцов лоскутных узоров.	1
63.	Изготовление образцов лоскутных узоров.	1
64.	Украшения лоскутных изделий.	1
65.	Способы без узелкового закрепления рабочей нити.	1
66.	Лоскутное шитье по шаблонам.	1
67.	Обработка лоскутного изделия.	1
68.	Работа над проектом "Лоскутная аппликация".	1
69.	Творческий проект " Лоскутная аппликация ". Презентация и защита проекта.	1
70.	Итоговое тестирование.	1

Календарно-тематическое планирование
по учебному предмету «Технология» (6 класс)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Вводный урок. Инструктаж по правилам внутреннего распорядка.	1
2.	Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта.	1
3.	Планировка жилого дома.	1
4.	Комната девочки-подростка.	1
5.	Интерьер жилого дома.	1
6.	Декоративное оформление интерьера.	1
7.	Применение текстиля в интерьере.	1
8.	Практическая работа «Виды штор».	1
9.	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1
10.	Разновидности комнатных растений.	1
11.	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	1
12.	Презентация и защита проекта.	1
13.	Технология первичной обработки рыбы. Инструктаж № 4.	1
14.	Технология приготовления блюд из рыбы.	1
15.	Нерыбные продукты моря.	1
16.	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1
17.	Технология первичной обработки мяса.	1
18.	Подготовка мяса к тепловой обработке.	1
19.	Технология приготовления блюд из мяса.	1
20.	Гарниры к мясным блюдам.	1

21.	Подготовка птицы к тепловой обработке.	1
22.	Технология приготовления блюд из птицы.	1
23.	Технология приготовления первых блюд.	1
24.	Виды заправочных супов.	1
25.	Сервировка стола к обеду.	1
26.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1
27.	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».	1
28.	Презентация и защита проекта.	1
29.	Производство текстильных материалов из химических волокон.	1
30.	Виды и свойства тканей из химических волокон.	1
31.	Конструирование плечевой одежды.	1
32.	Снятие мерок.	1
33.	Построение чертежа основы плечевого изделия.	1
34.	Планирование работы по выполнению проекта.	1
35.	Моделирование плечевой одежды.	1
36.	Построение выкройки в натуральную величину.	1
37.	Раскрой плечевой одежды.	1
38.	Инструктаж № 1 по охране труда при выполнении ручных работ.	1
39.	Технология дублирования деталей.	1
40.	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
41.	Ручные работы.	1
42.	Сметывание деталей изделия.	1
43.	Работа на швейной машине.	1
44.	Инструктаж № 2 по охране труда при выполнении машинных работ.	1
45.	Выполнение машинных швов.	1
46.	Приспособления к швейной машине.	1
47.	Виды машинных операций.	1
48.	Технология обработки мелких деталей.	1
49.	Подготовка и проведение примерки изделия.	1
50.	Исправление дефектов.	1
51.	Технология обработки плечевых швов.	1
52.	Обработка нижних срезов рукавов.	1
53.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	1
54.	Технология обработки боковых срезов.	1
55.	Технология обработки нижнего среза изделия.	1
56.	Окончательная отделка изделия. Инструктаж № 3.	1
57.	Творческий проект «Изготовление ночной сорочки».	1
58.	Презентация и защита проекта.	1

59.	Материалы и инструменты для вязания.	1
60.	Виды крючков и спиц.	1
61.	Основные виды петель при вязании крючком.	1
62.	Вязание полотна из столбиков без накида.	1
63.	Вязание полотна по кругу.	1
64.	Выполнение плотного вязания по кругу разных форм.	1
65.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1
66.	Закрытие петель.	1
67.	Платочная и чулочная вязки.	1
68.	Вязание цветных узоров.	1
69.	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Презентация и защита проекта.	1
70.	Итоговое тестирование.	1

Календарно-тематическое планирование
по учебному предмету «Технология» (7 класс)

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Освещение жилого дома.	1
2.	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3.	Гигиена жилища.	1
4.	Виды уборки, их особенности.	1
5.	Современные синтетические моющие средства.	1
6.	Правильное использование моющих средств.	1
7.	Генеральная уборка кабинета.	1
8.	Бытовые электроприборы.	1
9.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Инструктаж № 4.	1
10.	Технология приготовления молочного супа и каши.	1
11.	Изделия из жидкого теста.	1
12.	Технология приготовления теста и изделий из него.	1
13.	Виды теста и выпечки.	1
14.	Технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.	1
15.	Сладости, десерты, напитки.	1
16.	Технология приготовления десертов и подача к столу.	1
17.	Сервировка сладкого стола.	1
18.	Праздничный этикет.	1
19.	Презентация проекта «Приглашаю друзей на день рождения».	1
20.	Защита творческого проекта.	1
21.	Свойства текстильных материалов.	1

22.	Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.	1
23.	Конструирование швейных изделий.	1
24.	Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1
25.	Моделирование швейных изделий.	1
26.	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод.	1
27.	Швейная машина.	1
28.	Инструктаж № 1 по охране труда при выполнении ручных работ.	1
29.	Построение чертежа прямой юбки.	1
30.	Прибавки на свободу облегания.	1
31.	Раскрой изделия.	1
32.	Соединение деталей кроя поясного изделия.	1
33.	Подготовка изделия к примерке и устранение дефектов.	1
34.	Инструктаж № 2 по охране труда при выполнении машинных работ.	1
35.	Стачивание деталей изделия.	1
36.	Способы обработки застежки юбки.	1
37.	Способы обработки верхнего среза юбки.	1
38.	Обработка верхнего среза юбки поясом.	1
39.	Окончательная отделка изделия.	1
40.	Инструктаж № 3 по охране труда при выполнении влажно-тепловых работ.	1
41.	Творческий проект «Изготовление юбки».	1
42.	Презентация и защита проекта.	1
43.	Ручная роспись тканей.	1
44.	Виды батика.	1
45.	Горячий и холодный батик.	1
46.	Декоративные эффекты в горячем и холодном батике.	1
47.	Материалы и оборудование для вышивки.	1
48.	Приёмы подготовки ткани к вышивке.	1
49.	Технология выполнения прямых и петлеобразных ручных стежков.	1
50.	Выполнение образцов вышивания.	1
51.	Технология выполнения петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	1
52.	Выполнение образцов вышивания.	1
53.	Техника вышивания швом крест.	1
54.	Использование ПК в вышивке крестом.	1
55.	Техника вышивания гладью.	1
56.	Материалы и оборудование для вышивки гладью.	1
57.	Вышивание атласными лентами.	1

58.	Швы, используемые в вышивке лентами.	1
59.	Творческий проект «Вышивание крестиком».	1
60.	Презентация и защита проекта.	1
61.	Правила личной гигиены в подростковом возрасте.	1
62.	Уход за кожей тела и рук.	1
63.	Уход за кожей лица. Типы кожи.	1
64.	Определение типа кожи и очистка лица.	1
65.	Уход за волосами. Типы волос.	1
66.	Прическа и форма лица.	1
67.	Укладка волос средней длины.	1
68.	Укладка длинных волос. Прически для школьницы.	1
69.	Итоговое тестирование.	2
70.	Резерв.	