

Муниципальное автономное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4

Утверждено приказом по МАОУ СОШ №4.
от 29.08 2019г. № 109

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Технология»

девочки

(предметная область

«Технология.»)

5-7 классы

г/о Верхний Тагил

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ,

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета « ТЕХНОЛОГИЯ»

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 молодых людей 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

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;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 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;
- 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;
- 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;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 познавательной-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.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

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:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,

санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- *изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;*
- *выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.*

Ученик получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

Ученик получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

6класс

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 принципам!;
- 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

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- *изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;*
- *выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.*

Ученик получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

- *планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

Ученик получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*
-

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:

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, молока и молочных продуктов, сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- сервировать сладкий стол.

Ученик получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Результатом изучения курса является развитие у учащихся широкого круга компетентностей:

- **Социально – адаптивной (гражданственной)**
- **Когнитивной (познавательной)**
- **Информационно – технологической**
- **Коммуникативной**

2. Основное содержание курса «Технология» (направление «Технологии ведения дома»)

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс - лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся: от оформления кулинарных блюд до создания изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных и краеобметочных машин.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В разделе «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технология ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В обучении школьников используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счет 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.

Содержание программы 5 класс

Вводный урок. Технология в жизни человека и общества (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Знакомство учащихся с новым предметом, содержание курса «Технология» 5 классе, оформлением и оборудованием кабинета, требованиям к изучению нового предмета; необходимые инструменты и приспособления. Канцелярские принадлежности, текстильные материалы и фурнитура для проведения уроков технологии.

Общая характеристика тем, которые будут изучаться в 5-ом классе

Требования техники безопасности и охраны труда в кабинете. Организация рабочего места. Санитарные требования в кабинете.

Проектная деятельность на уроках «Технологии». (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Что называется творческим проектом. Какова цель проектной деятельности 5 классе. Какие задачи нужно научиться решать при работе над проектом. Этапы выполнения проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 34 часов

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Лабораторные работы.

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Конструирование и моделирование рабочей одежды. (6 часа).

Основные теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Ручные стежки и строчки(2 часа.)

Основные теоретические сведения.

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

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы.

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Элементы машиноведения (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.*

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

Практические работы.

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

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Влажно- тепловая обработка ткани(2 часа).

Основные теоретические сведения.

Оборудование для влажно- тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно- тепловых работ. Основные операции влажно- тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом

Практические работы.

Проведение влажно – тепловых работ

Технология изготовления рабочей одежды (10 часов).

Основные теоретические сведения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Исследовательская и созидательная деятельность (4 часов)

Основные теоретические сведения.

Что нужно подготовить к защите проекта. Как компьютер может помочь при подготовке и защите проекта. Что должно содержаться в обосновании темы проекта Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Презентация и защита творческого проекта. «Фартук для работы на кухне»

Раздел «Художественные ремёсла» (12 часов)

Декоративно-прикладное искусство (2 часа.)

Основные теоретические сведения.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы.

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Урала. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы.

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Лоскутное шитье (6 часа.)

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы.

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Исследовательская и созидательная деятельность (2 часов)

Основные теоретические сведения.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта. «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Раздел «Оформление интерьера» (6 часов)

Интерьер и планировка кухни – столовой (2 часа)

Основные теоретические сведения.

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой. Объект труда. Интерьер кухни.

Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: обоснование необходимости изготовления эскиза, формулирование требований, к проектированию кухни. Разработка нескольких вариантов интерьера и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии выполнения, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление шаблонов мебели и оборудования кухни с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готовой планировки кухни. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу « Оформление интерьера»

Презентация и защита творческого проекта. «Кухня моей мечты »

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания (1 час)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц (2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследовательская и созидательная деятельность (2 часов)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Презентация и защита творческого проекта. « Воскресный завтрак для всей семьи»

Содержание программы 6 класс

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»(36 часов)

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства(2часа).

Теоретические сведения.

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов).

Теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом. Профессия художник по костюму. Проект «Наряд для семейного обеда», «Моя ночная сорочка». Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. Основные

точки и линии измерения фигуры человека. Измерение параметров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расчетные формулы, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения и оформления основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения и оформления основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину. Способы моделирования плечевой одежды. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом чертежа 1:4. Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину. Моделирование плечевого швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 часа).

Теоретические сведения.

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Работа на швейной машине (6 часов).

Теоретические сведения.

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины, регулятор натяжения верхней нитки. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Назначение и принцип получения сложной зигзагообразной строчки. Технология обметывания петли. Технология пришивания пуговицы. Применение приспособлений к швейной машине. Правила безопасных приёмов работы на швейной машине. Основные машинные операции. Машинные швы. Изготовление образцов швов (обтачного, обтачного в кант). Технология обработки мелких деталей. (Пояса или бретели) Правила безопасных приёмов работы на швейной машине.

Практические работы

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнения образцов швов обтачного, обтачного в кант. Обработка мелких деталей.

Влажно - тепловые работы (2 часа).

Теоретические сведения

Технология дублирования деталей. Для чего необходима клеевая прокладка. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Практическая работа

Дублирование детали клеевой прокладкой.

Технология изготовления плечевого изделия. (12 часов)

Теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила и техника безопасности при работе булавками, ножницами. Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке. Подготовка проектного изделия к примерке смётывание деталей кроя изделия (смётывание среднего шва спинки, смётывание плечевых и боковых срезов, соединение лифа с юбкой, замётывание подгибки низа) способами устранения дефектов. Проведение примерки проектного изделия. Изучение технологии обработки среднего шва с застёжкой, последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Повторение правил безопасной работы на швейной машине, с утюгом. Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Подготовка обтачек к обработке. Технология обработки срезов обтачкой с расположением её на изнаночной стороне. Технология обработки срезов обтачкой с расположением её на лицевой стороне. Технология обработки застёжки подбортом. Знакомство с технологией обработки боковых срезов швейного изделия. Знакомство с технологией соединения лифа с юбкой. Повторение изученного в 5 класс: виды краевых швов, технология выполнения. Выполнения второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки. Определение качества готового изделия.

Практические работы

Раскрой швейного изделия. Подготовка и проведение примерки изделия Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застёжки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Исследовательская и созидательная деятельность(4 часа).

Теоретические сведения

Работа с учебником. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради. Выступления с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов.

Практическая работа

Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.

Раздел «Художественные ремёсла» (12часов).

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Подготовка материалов к работе. Виды крючков. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Виды спиц. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Организация рабочего места. Правила безопасных приёмов работы крючком и спицами. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание деталей и сборка готового изделия. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Технология выполнения различных петель. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом, условные обозначения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вязания петель, закрепление вязания.

Основное кольцо, два способа вязания по кругу: по спирали и кругами. Вязание по кругу (круг, квадрат, шестиугольник). Изучение способов вязания спицами: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями, лицевые петли, изнаночные петли, кромочные петли, закрытие петель последнего ряда. Техника многоцветная жаккардовая вязка. Схемы выполнения: цветные и условные.

Практические работы

Выполнение основных петель, образцов узоров по предложенным схемам. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» Разработка схемы жаккардового узора.

Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа).

Теоретические сведения

Выполнения проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» по выбору учащихся. Подготовка проекта документации к защите. Звёздочка обдумывания, себестоимость изделия. Как правильно рассчитать затраты на проект. Научить анализировать ошибки и давать оценку готовому изделию Итоговое занятие. Защита проекта. Выявление и анализ затруднений, проблемы, обсуждение и проектирование способов решения; анализ достоинств и недостатков. Анализ результатов проектной деятельности.

Практическая работа

Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.

Раздел «Интерьер жилого дома» (6 часов)

Теоретические сведения

Планировка жилого дома. Зонирование помещений жилого дома. Комната девочки- подростка. Интерьер жилого дома. Эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Композиции в интерьере: виды композиции, ритм. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор материалов и цветового решения. Экологичные материалы. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Понятие о фитодизайнер. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов. Технология выращивания комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер. Флорист.

Практические работы

Декоративное оформление интерьера. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Исследовательская и созидательная деятельность(2 часа)

Теоретические сведения

Итоговое занятие. Защита проекта. Выявление и анализ затруднений, проблемы, обсуждение и проектирование способов решения; анализ достоинств и недостатков. Анализ результатов проектной деятельности

Практическая работа

Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.

Раздел «Кулинария» (16 часов)

Рыба. Технология первичной обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Морепродукты. (4часа)

Теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки

рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Повторение «Правил безопасной работы на кухне.

Практические работы

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Мясо. Технология первичной обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Тепловая обработка мяса. (4 часа)

Теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической обработки мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые для тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд: варка, жарки порционных кусков, тушения, запекания, приготовления из рубленого. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Повторение «Правил безопасной работы на кухне.

Практические работы

Определение доброкачественного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Птица. Технология приготовления блюд из птицы.(2 часа)

Теоретические сведения

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части: подготовка птицы для приготовления рагу, приготовление изделий из котлетной массы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы: варка, жарение. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Повторение «Правил безопасной работы на кухне.

Практическая работа

Приготовление блюда из птицы.

Супы. Технология приготовления первых блюд.(2 часа)

Теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Классификация супов. 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.

Повторение «Правил безопасной работы на кухне

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет . (2 часа)

Теоретические сведения

Особенности сервировки стола к обеду. Эстетическое оформление стола. Набор столовых приборов и посуды. подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Сервировка стола к обеду.

Исследовательская и созидательная деятельность(2 часа)

Теоретические сведения

Итоговое занятие. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления супа, салата, Блюда из птицы, рыбы. Проверка готовности к выполнению практической работы. Защита проекта.

Практическая работа

Творческий проект групповой

«Приготовление воскресного семейного обеда»

Содержание программы 7 класс

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 часов).

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства(2часа).

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида ткани по сырьевому составу. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование и моделирование поясного изделия (8 часов).

Теоретические сведения.

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкция юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки.

Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам)

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

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

Практические работы

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

Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.

Швейные ручные работы (2 часа).

Теоретические сведения.

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Работа на швейной машине (2 часа)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления поясного изделия. (14 часов)

Теоретические сведения

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

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

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

Влажно – тепловая обработка швейного изделия.

Практические работы

Раскрой швейного изделия. Подготовка и проведение примерки изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Исследовательская и созидательная деятельность(4 часа).

Теоретические сведения

Работа с учебником. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради. Выступления с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов.

Практическая работа

Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.

Раздел «Художественные ремёсла» (16часов).

Ручная роспись ткани (2 часа)

Теоретические сведения

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

Ручные стежки и швы на их основе (8 часов).

Теоретические сведения

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

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

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

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

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

Практическая работа

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки шов крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Исследовательская и созидательная деятельность(6 часов).

Теоретические сведения

Исследования проблемы, определения цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовления изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практическая работа

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Раздел «Интерьер жилого дома» (8 часов)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 часа).

Теоретические сведения

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на столы, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, Гиммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Практическая работа

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. (2 часа)

Теоретические сведения

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

микроклимата, их виды: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная назначение. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Практическая работа

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа).

Теоретические сведения

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практическая работа

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

Подготовка к защите и защита проектов.

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа).

Теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста (2 часа)

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.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста (4 часа).

Теоретические сведения

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Виды изделий из них. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практическая работа

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков (2 часа).

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа).

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. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа

Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Исследовательская и созидательная деятельность (2 часа).

Теоретические сведения

Итоговое занятие. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления, оформление сладких блюд и подача их к столу.

Проверка готовности к выполнению практической работы. Защита проекта.

Практическая работа

Творческий проект групповой
«Праздничный сладкий стол»

3. Тематическое планирование 5 класс
(2 часа в неделю, всего 70 часов)

№ п/п	Темы и разделы программы	Количество часов	Лабораторные работы	Практические работы	Защита проекта (итоговое занятие)
1	Вводный урок	2			
2	Проектная деятельность на уроках «Технологии».	2			
2	Создание изделий из текстильных материалов	34	5	12	1
3	Художественные ремёсла	12		2	1
4	Оформление интерьера	6	1	1	1
5	Кулинария	14	3	5	1
		Итого: 70	9	20	4

6 класс
(2 часа в неделю, всего 70 часов)

№ п/п	Разделы программы	Количество часов	Лабораторные работы	Практические работы	Защита проекта (итоговое занятие)
1	Создание изделий из текстильных материалов	36	1	15	1
2	Художественные ремёсла	12	-	4	1
3	Оформление интерьера	6	-	2	1
4	Кулинария	16	2	4	1
		Итого: 70	3	25	4

7 класс
(2 часа в неделю, всего 70 часов)

№ п/п	Разделы программы	Количество часов	Лабораторные работы	Практические работы	Защита проекта (итоговое занятие)
1	Создание изделий из текстильных материалов	32	1	12	1
2	Художественные ремёсла	16	-	4	1
3	Оформление интерьера	8	-	2	1
4	Кулинария	14	-	7	1
		Итого: 70	1	25	4

Основное содержание	5 класс	6 класс	7 класс	Всего по факту
Вводный урок	2	-	-	2
Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2	-	-	2
Создание изделий из текстильных материалов	34	36	32	102
Художественные ремёсла	12	12	16	40
Оформление интерьера	6	6	8	20
Кулинария	14	16	14	44
ИТОГО	70	70	70	210

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575925

Владелец Нехай Елена Александровна

Действителен с 07.04.2021 по 07.04.2022