


Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №5
имени 63-го Угличского пехотного полка

Рассмотрена
на заседании МО учителей
эстетических дисциплин и
физической культуры
Протокол № 1
от «30» августа 2016 г.
Рук. МО  /Большакова Ю.Л./

Утверждена
Приказ по МОУ СОШ №5
№ 70/01-09 от «1» сентября 2016 г.
Директор МОУ СОШ №5:
 /Пятницына Н.Л./



**Рабочая программа учебного предмета
«технология»
5-8 класс**

Составители:
Гайтур И.Н.
Груша Т.Н.
Никитченко Е.В.

Углич, 2016 год

Планируемые предметные результаты

Класс	Предметные результаты освоения <i>(научится и получит возможность научиться)</i>	Метапредметные результаты
5	<p>Выпускник научится</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. - 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 - 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. <p>Выпускник получит возможность научиться</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рацион питания - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую 	<p>Проектная и учебно-исследовательская деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - рефлексировать (видеть проблему; анализировать сделанное – почему получилось, почему не получилось; видеть трудности, ошибки); - ставить и удерживать цели; - планировать (составлять план своей деятельности); - моделировать (представлять способ действия в виде схемы-модели, выделяя все существенное и главное); - проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задач; - вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументированно отклонять точки зрения других) <p>ИКТ-компетентность</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные приемы поиска информации в интернете, на персональном компьютере, в информационной среде учреждения; - уметь организовать хранение информации в компьютере (система окон и папок в графическом интерфейсе) - освоить основы редактирования и форматирования текста в текстовых редакторах; - избирательно относиться к информации, проявлять способность к отказу от потребления ненужной информации; <i>(5- класс)</i> - пользоваться электронной почтой <p>Смысловое чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> — выделять главную и избыточную информацию. — сопоставлять основные текстовые и вне текстовые компоненты:

	<p>среду и здоровье человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной <i>сферы на</i> окружающую среду и здоровье человека. - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; - использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определять основные стили в одежде и современные направления моды. <p>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; <p>разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>	<p>обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> — определять назначение разных видов текстов; — делать выводы из сформулированных посылок; — связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников.
6	<p>Выпускник научится:</p> <p>а) в сфере познавательной</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» <p>б) мотивационной</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ <p>в) трудовой деятельности</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и 	<p>Смысловое чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> — определять главную тему, общую цель или назначение текста; — выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста; — формулировать тезис, выражающий общий смысл текста (<i>текст имеет несколько подтем, несколько тезисов, тексты разных функциональных стилей</i>); — предвосхищать содержание предметного плана текста по заголовку и с опорой на предыдущий опыт; — объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте; — ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию; — различать темы и под темы

<p>оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>г) физиолого-психологической деятельности</p> <p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>д) эстетической</p> <p>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</p> <p>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p> <p>е) коммуникативной</p> <p>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>3. Разработка вариантов рекламных образцов</p> <p><i>В результате обучения учащиеся овладеют:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда; - умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы; - навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; <p>планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <p><i>В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ознакомиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - с основными технологическими понятиями и характеристиками, - с назначением и технологическими свойствами материалов, 	<p>специального текста;</p> <ul style="list-style-type: none"> — выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов и мыслей; — понимать душевное состояние персонажей текста, сопереживать им. — обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов <ul style="list-style-type: none"> - на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов в публицистических текстах. <p>— находить доводы в защиту своей точки зрения; в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию.</p> <p>Проектная и учебно-исследовательская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рефлексировать (видеть проблему; анализировать сделанное – почему получилось, почему не получилось; видеть трудности, ошибки); - ставить и удерживать цели; - планировать (составлять план своей деятельности); - моделировать (представлять способ действия в виде схемы-модели, выделяя все существенное и главное); - проявлять инициативу при поиске способа (способов) решения задач; - вступать в коммуникацию (взаимодействовать при решении задачи, отстаивать свою позицию, принимать или аргументированно отклонять точки зрения других). <p>ИК-компетентность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с графическим
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования, - с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека, - с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции, - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья. 	<p>редактором;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить презентации с аудио- и видеофрагментами, с анимацией; - использовать музыкальные и звуковые редакторы; - выступать с аудио- и видео поддержкой; - пользоваться электронной почтой
7	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические требования, организовывать рабочее место с соблюдением требований безопасности труда; - самостоятельно готовить простые кулинарные блюда; - распознавать и оценивать свойства текстильных и поделочных материалов; - характеризовать, сравнивать и изготавливать швейные изделия; - пользоваться средствами и формами графического отображения процессов; - выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм и стандартов; - овладевать методами эстетического оформления, дизайнерского проектирования изделий. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать технологические свойства, ценность и назначения материалов, - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей; - планировать технологический процесс; - применять инструменты, приспособления и оборудование; - выполнять приемы моделирования швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; - решать творческие задачи, моделировать конструировать, проектировать последовательность операций; - ориентироваться в мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями; - экономии и бережливости в расходовании 	<p>Смысловое чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять главную и избыточную информацию, - сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты, объяснять назначение рисунка, пояснять части графика или таблицы, - связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников. <p>Проектная и учебно-исследовательская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение проблемы, выдвижение гипотезы, -обсуждение методов исследования, -обсуждение способов оформления конечных результатов (презентация, защита, творческий отчет и др.), - сбор, систематизация и анализ полученных данных, - подведение итогов, оформление результатов, их презентация, - выводы, выдвижение новых проблем исследования. <p>ИК-компетентность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выступать с аудио- и видео поддержкой; - владеть основами цифровой фотографии, звукозаписи, видеосъемки.

	<p><i>времени, материалов и денежных средств, экологической культуре;</i></p> <p><i>- выразить себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.</i></p>	
8	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; - осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии. - 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. <p>Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); 	<p>Проектная и учебно-исследовательская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать исследовательские методы, предусматривающие определенную последовательность действий: определение проблемы и вытекающих из нее задач исследования использование в ходе совместного исследования метода «мозговой атаки», «круглого стола»); выдвижение гипотезы их решения; обсуждение методов исследования статистических, экспериментальных, наблюдений и т.п.); обсуждение способов оформления конечных результатов (презентаций, защиты, творческих отчетов, просмотров и пр.); сбор, систематизация и анализ полученных данных; подведение итогов, оформление результатов, их презентация; выводы, выдвижение новых проблем исследования <p>ИКТ-компетентность</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать музыкальные и звуковые редакторы; - выступать с аудио- и видео поддержкой; - владеть основами цифровой фотографии, цифровой звукозаписи, цифровой видеосъемки; - моделировать с использованием виртуальных конструкторов.

	<p>- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.</p> <p>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <p>- планировать профессиональную карьеру;</p> <p>- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;</p> <p>- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;</p> <p>- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.</p>	
--	---	--

Примерные темы проектов

5класс

- 1.Творческий проект «Планирование кухни- столовой»
2. Творческий проект « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».
3. Творческий проект «Фартук для работы на кухне».
- 4.Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни – столовой»
- 5.Творческий проект « Лоскутная мозаика»
- 6.Творческий проект « Наряд для завтрака»

6 класс

1. Растения в интерьере жилого дома
2. Приготовление воскресного обеда
3. Наряд для семейного обеда
4. Вяжем аксессуары крючком или спицами

7 класс

- 1.« Умный дом»
- 2.« Комплект светильников для моей комнаты»
- 3.« Праздничный сладкий стол»
- 4.« Сладкоежки»
- 5.« Праздничный наряд»
- 6.« Юбка –килт»
- 7.« Подарок своими руками»
8. «Атласные ленточки»

8класс

- 1.Творческий проект «Мой профессиональный выбор»
- 2.Творческий проект «Дом будущего»
- 3.Творческий проект «Семейный бюджет»
- 4.Творческий проект «Изготовление картины для украшения дома»

Содержание учебного предмета 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

«Интерьер кухни, столовой»

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

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Бытовые электроприборы»

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

Раздел «Кулинария» (14 ч)

«Санитария и гигиена на кухне»(1 ч)

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

«Физиология питания»(1 ч)

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

«Бутерброды и горячие напитки»(2 ч)

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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,

подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»(2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд

«Блюда из овощей и фруктов»(4ч.)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования 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 овощ

украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

«Блюда из яиц»(2ч.)

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

«Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку»(2ч.)

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

« Конструирование швейных изделий»(4 ч)

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

«Швейная машина»(4 ч)

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

«Технология изготовления швейных изделий»(10 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

«Декоративно-прикладное искусство»(2ч.)

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

«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»(2ч.)

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

«Лоскутное шитьё»(4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение *деталей между собой*). *Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье*. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)

«Исследовательская и созидательная деятельность»(21ч.)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

6 класс

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства

Тема «Интерьер жилого дома»

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

Тема «Комнатные растения в интерьере»

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

Раздел 2 «Кулинария»

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»

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

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

Тема «Блюда из мяса»

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

Тема «Блюда из птицы»

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

Тема Заправочные супы»

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

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

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

Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

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

Тема «Конструирование швейных изделий»

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

Тема «Моделирование швейных изделий»

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

Тема «Швейная машина»

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя.

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

Раздел 4 «Художественные ремёсла»

Тема «Вязание крючком»

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

Тема «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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

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

7класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

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

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера

произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. «Гигиена жилища»(2 ч)

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Бытовые электроприборы»

(2 ч)

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

Раздел «Кулинария» (10ч)

«Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2 ч)

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

«Изделия из жидкого теста»

(2 ч)

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

Виды теста и выпечки»

(2 ч)

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

Сладости, десерты, напитки»(2 ч)

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

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

«Свойства текстильных материалов»

(2 ч)

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон
«Конструирование швейных изделий»(2ч)

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки
«Моделирование швейных изделий»(2 ч)

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

«Швейная машина»(2 ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей
Технология изготовления швейных изделий»(8 ч)

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

Ручная роспись тканей»

(4 ч)

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

Тема

«Вышивание»

(6 ч)

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

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»(10 ч)

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

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)

«Экология жилища»(2)

Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

«Водоснабжение и канализация в доме»(2)

Раздел «Электротехника» (12 ч)

«Бытовые электроприборы»(6)

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломкаприскачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

«Электромонтажные и сборочные технологии»(2)

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

«Электротехнические устройства с элементами автоматики»(2)

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Раздел «Семейная экономика» (6 ч)
«Бюджет семьи»(6)**

Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)
«Сферы производства и разделение труда»(2)**

Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

«Профессиональное образование и профессиональная карьера»(2)

Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)
«Исследовательская и созидательная деятельность»**

Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

Тематическое планирование рабочей программы

5класс

Раздел	Тема	Количество часов
«Технологии домашнего хозяйства»	«Интерьер кухни, столовой»	2
«Электротехника»	«Бытовые электроприборы»	1
Кулинария	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания Бутерброды и горячие напитки Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Блюда из овощей и фруктов Блюда из яиц Сервировка стола к	14

	завтраку	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения Конструирование швейных изделий Швейная машина» «Технология изготовления швейных изделий Декоративно-прикладное искусство» Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» Лоскутное шитьё»	22
Технологии творческой и опытнической деятель	Исследовательская и созидательная деятельность»	21

6 класс

Раздел	Тема	Количество часов
Технологии домашнего хозяйства	Интерьер жилого дома Комнатные растения в интерьере	3
Кулинария	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Блюда из мяса	14

	Блюда из птицы Заправочные супы Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	
Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов Конструирование швейных изделий Моделирование швейных изделий Швейная машина Технология изготовления швейных изделий	22
Художественные ремёсла	Вязание крючком Вязание спицами	8
Технологии творческой и опытнической деятельности	Исследовательская и созидательная деятельность	21
Итого:		68

7 класс

Календарно – тематическое планирование.

Раздел	Тема	Количество часов
«Технологии домашнего хозяйства»	«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» «Гигиена жилища»	4
«Электротехника»	«Бытовые электроприборы»	2
«Кулинария»	Изделия из жидкого теста» «Виды теста и выпечки» «Сладости, десерты, напитки» «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	10
«Создание изделий из текстильных материалов»	«Свойства текстильных» «Конструирование швейных изделий» «Моделирование швейных изделий» «Швейная машина» «Технология изготовления швейных изделий»	16
«Художественные ремёсла»	«Ручная роспись тканей» «Вышивание»	16
«Технологии творческой и опытнической деятельности»	«Исследовательская и созидательная деятельность»	20

8 класс

Раздел	Тема	Количество часов
Технологии домашнего хозяйства	Водоснабжение и канализация в доме Экология жилища	4
Электротехника	Электромонтажные и сборочные технологии Бытовые электроприборы Электротехнические устройства с элементами автоматики	10
Семейная экономика	Бюджет семьи	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	Сферы производства и разделение труда Профессиональное образование и профессиональная карьера	4
Технологии творческой и опытнической деятельности		10
Итого:		34 часа