

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУМЕЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУМЕЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО

Г.М. Хрушкова / Хрушкова Г.М./

Протокол № 1

«02» сентября 2019г

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Н.Е. Катцендорн /Катцендорн Н.Е./

«02» сентября 2019г

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Л.А. Гнутова /Гнутова Л.А./

Приказ № 144

от «02» сентября 2019г



**Рабочая программа
по технологии в 5-8 классах**

2019-2023 учебный год

Составитель:

Мачихина Светлана Александровна,
учитель технологии

д.Кумейка
2019г.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Программа предусматривает *формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций*. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснить иными словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА в 5 классе.

1. Вводный урок

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Швейные материалы

Теоретические сведения. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.

Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины.

Практические работы. Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Образцы прямой и зигзагообразной строчек.

Конструирование и моделирование

Теоретические сведения. Понятия «снятия мерок», «конструирование линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука.

Раскройные работы

Теоретические сведения. Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки.

Технология швейных работ

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: декатирование швейного материала; приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере базовых изделий (фартук, юбка на кулиске). Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Практические работы. Упражнения на перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком и прямыми стежками; обметывание срезов деталей кроя; сметывание, заметывание. Выполнение ручных работ на проектном изделии.

Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

Декоративно-прикладное творчество

Теоретические сведения. История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов; раскрой; соединение деталей между собой и с подкладкой.

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Технологическая последовательность создания декоративного изделия (из лоскутов или оформленного вышивкой). Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки). Изготовление шаблонов (треугольник, квадрат, шестиугольник) из плотной бумаги или картона. Раскрой деталей и соединение их между собой.

Увеличение (уменьшение) рисунка. Выполнение ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе.

Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия (из лоскутов или с вышивкой) или выбор модели из банка идей. Изготовление изделий.

Варианты объектов труда. Образцы соединения лоскутов. Образцы вышивки. Прихватки, подставки под горячее, салфетки или игольницы.

3. Кулинария

Культура питания

Теоретические сведения. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда. Кухонные посуда, инвентарь и приспособления.

Технология приготовления блюд

Теоретические сведения. Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Витамины, их значение и функции в организме человека, суточная потребность. Продукты, содержащие витамины.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.

Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Подача чая, кофе и какао к столу.

Практические работы. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из сырых и вареных овощей: салаты, винегрет. Блюда из яиц: вареные яйца, яичница, омлет. Бутерброды. Горячие напитки: чай, кофе.

Домашние заготовки

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

Практические работы. Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

Варианты объектов труда. Ягоды, пряные травы.

Творческое задание

Приготовление завтрака

Теоретические сведения. Меню завтрака. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

Практические работы. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Варианты объектов труда. Меню завтрака. Блюда для завтрака.

4. Черчение и графика

Теоретические сведения. Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы, инструменты, приспособления для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия. Последовательность работы с эскизами.

Понятия «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении чертежных работ. Организация рабочего места. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла прямоугольной формы.

Практические работы. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ (эскизов, чертежей швейных изделий) от руки.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изделий.

5. Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Теоретические сведения. Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распорванных швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

Практические работы. Ознакомление с условными обозначениями (символами), встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Интерьер жилых помещений

Теоретические сведения. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни: минимальный набор мебели, электрических приборов. Правила и варианты размещения оборудования. Разделение кухни на зону для

приготовления пищи и зону столовой. Благоустройство кухни. Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Санитарное состояние кухни. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Гигиена газовых и электрических плит, сантехники и кафеля.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Варианты объектов труда. Кабинет технологии. План кухни.

6. Проектирование и изготовление изделий

Теоретические сведения. Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание.

Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного швейного изделия.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: фартук; изделие, выполненное в лоскутной технике; изделие с вышивкой; меню и блюда для завтрака и др.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА в 6 классе.

1. Вводный урок

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Швейные материалы

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.

Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинной строчки.

Раскройные работы

Теоретические сведения. Способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

Практические работы. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Ткань. Выкройки. Клеевой прокладочный материал.

Технология швейных работ

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных операций

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: суживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы машинных швов, узлов и деталей швейного изделия. Проектное изделие.

Декоративно-прикладное творчество

Теоретические сведения. История вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависимости от требований к изделию. Приемы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ.

Технологическая последовательность создания декоративного вязаного изделия или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Практические работы. Освоение приемов вязания на спицах и/или вышивки счетными швами. Изготовление схем для вязания и вышивки по авторским рисункам вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы счетной вышивки. Вязанные на спицах изделия: шарф, носки, варежки, салфетка, прихватка, подкладка под горячее. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

3. Кулинария

Культура питания

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы. Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

Варианты объектов труда. Меню.

Технология приготовления блюд

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого молока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество - крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

Практические работы. Приготовление блюд из молока. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков и оладий; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из молока: суп молочный, каша молочная. Свежемороженая рыба. Соленая рыба. Блюда из рыбы: отварная рыба, жареная рыба. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: каши, отварные макароны. Блюда из жидкого теста: блины, блинчики, оладьи. Сладкие блюда: компот, кисель.

Домашние заготовки

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

Практические работы. Подготовка к солению или мочению овощей, ягод, пряных трав.

Варианты объектов труда. Огурцы, помидоры, морковь, лук, ягоды, пряные травы.

Творческое задание

Приготовление ужина

Теоретические сведения. Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

Практические работы. Приготовление ужина. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Меню ужина. Блюда для ужина.

4. Черчение и графика

Теоретические сведения. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Практические работы. Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем) с использованием чертежных инструментов; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы.

5. Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

Практические работы. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.

Интерьер жилых помещений

Теоретические сведения. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Систематизация и хранение коллекций и книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями.

Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Мытье окон и дверей. Гигиена жилища.

Практические работы. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Генеральная уборка кабинета технологии.

Варианты объектов труда. Макет окна. Кабинет технологии. Бытовая техника.

Санитарно-технические работы

Теоретические сведения. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Материалы для изготовления его деталей. Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вентиляционной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентиляционная головка.

6. Проектирование и изготовление изделий

Теоретические сведения. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Выполнение эскиза авторской модели или выбор модели из банка идей. Выделение элементов модели и связей между ними.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: вязанное спицами изделие; изделие с вышивкой счетными швами; меню и блюда для ужина и др.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА в 7 классе.

1. Вводный урок

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Швейные материалы

Теоретические сведения. Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон, нетканых материалов. Прокладочные материалы.

Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

Практические работы. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.

Конструирование и моделирование

Теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий.

Декоративно-прикладное творчество

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Практические работы. Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и ткачества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы ткачества. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, прихватка, салфетка, топик. Тканые панно, сумочка, очечник.

3. Кулинария

Культура питания

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда. Кухонная посуда и инвентарь.

Технология приготовления блюд

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

Практические работы. Приготовление блюд из мяса, творога, теста; сладких блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники, ленивые вареники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, мусс.

Домашние заготовки

Теоретические сведения. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром.

Практические работы. Приготовление варенья, джема или цукатов.

Варианты объектов труда. Варенье, цукаты.

Творческое задание

Приготовление сладкого стола

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

Практические работы. Приготовление сладкого стола. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Меню сладкого стола. Блюда для сладкого стола.

4. Черчение и графика

Теоретические сведения. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Практические работы. Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

5. Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

Практические работы. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей.

Интерьер жилых помещений

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение растений.

Практические работы. Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Варианты объектов труда. Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Ремонтно-отделочные работы

Теоретические сведения. Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практические работы. Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных работ. Ознакомление с технологией плиточных работ.

Варианты объектов труда. Обои. Облицовочная плитка.

6. Проектирование и изготовление изделий

Теоретические сведения. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: изделие, связанное крючком; гобелен; меню и блюда для сладкого стола и др.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА в 8 классе.

1. Вводный урок

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Декоративно-прикладное творчество

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивания натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

Практические работы. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

Варианты объектов труда. Образцы вышивки гладью. Панно. Блузка. Наволочка. Шторы. Салфетки.

3. Технология ведения дома

Семейная экономика

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи.

Составление перечня товаров и услуг - источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

5. Электротехнические работы

Теоретические сведения. Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Операции сращивания проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Способы оконцевания проводов. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи.

Устройство и применение электромагнитов в технике. Намотка провода электромагнита на катушку. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Регулировка

освещенности. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентной и неоновой ламп. Достоинства и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

Практические работы. Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения, комплектующей арматуры.

Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости.

Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты. Изготовление «пробника». Проверка исправности проводов и элементов электрической цепи. Сборка разветвленной электрической цепи.

Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоляция. Оконцевание проводов. Зарядка электроарматуры.

Сборка электромагнита из деталей конструктора. Исследование зависимости силы притяжения электромагнита от величины сердечника и величины магнитного поля электромагнита - от числа витков обмотки. Ознакомление с разными конструкциями электромагнитов. Изготовление электромагнита.

Энергетический аудит школы.

Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором. Изготовление биметаллической пластины. Сборка и испытание термореле - модели пожарной сигнализации.

Изучение устройства двигателя постоянного тока. Сборка простейшей схемы двигателя постоянного тока. Сборка установки для демонстрации принципа действия электродвигателя.

Варианты объектов труда. Комплектующая арматура. Электросчетчик. Электроконструктор. Электропровода. Изоляционные материалы. Электромагнит. Электроутюг. Биметаллическая пластина. Термореле. Электродвигатель.

6. Проектирование и изготовление изделий

Теоретические сведения. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: разработка плаката по электробезопасности; панно в технике вышивки гладью; теплица на подоконнике; набор игрушек «Магнитные чудеса» и др.

Учебно-тематический план 5 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Вводный урок	1
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
	<i>Швейные материалы</i>	4
	<i>Бытовая швейная машина</i>	4
	<i>Конструирование и моделирование</i>	4
	<i>Раскройные работы</i>	2
	<i>Технология швейных работ</i>	12
	<i>Декоративно-прикладное творчество</i>	12
3.	Кулинария	18
	<i>Культура питания</i>	1
	<i>Технология приготовления блюд</i>	11
	<i>Домашние заготовки</i>	2
	<i>Творческое задание</i>	4
4.	Черчение и графика	2
5.	Технология ведения дома	4
	<i>Уход за одеждой и обувью</i>	2
	<i>Интерьер жилых помещений</i>	2
6.	Проектирование и изготовление изделий	5
	Итого	68

Учебно-тематический план 6 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	Вводный урок	2
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	31
	<i>Швейные материалы</i>	4
	<i>Бытовая швейная машина</i>	2
	<i>Раскройные работы</i>	2
	<i>Технология швейных работ</i>	8
	<i>Декоративно-прикладное творчество</i>	15
3.	Кулинария	18
	<i>Культура питания</i>	1
	<i>Технология приготовления блюд</i>	11
	<i>Домашние заготовки</i>	2
	<i>Творческое задание</i>	4
4.	Черчение и графика	2
5.	Технология ведения дома	6
	<i>Уход за одеждой и обувью</i>	2
	<i>Интерьер жилых помещений</i>	2
	<i>Санитарно-технические работы</i>	2
6.	Проектирование и изготовление изделий	9
	Итого	68

Учебно-тематический план 7 класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	<i>Вводный урок</i>	2
2.	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	29
	<i>Швейные материалы</i>	2
	<i>Бытовая швейная машина</i>	2
	<i>Конструирование и моделирование</i>	2
	<i>Декоративно-прикладное творчество</i>	23
3.	<i>Кулинария</i>	18
	<i>Культура питания</i>	1
	<i>Технология приготовления блюд</i>	11
	<i>Домашние заготовки</i>	2
	<i>Творческое задание</i>	4
4.	<i>Черчение и графика</i>	2
5.	<i>Технология ведения дома</i>	6
	<i>Уход за одеждой и обувью</i>	2
	<i>Интерьер жилых помещений</i>	2
	<i>Ремонтно-отделочные работы</i>	2
6.	<i>Проектирование и изготовление изделий</i>	11
<i>Итого</i>		68

Учебно-тематический план 8класс

№ п/п	Тема раздела	Количество часов
1.	<i>Вводный урок</i>	1
2.	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	8
	<i>Декоративно-прикладное творчество</i>	8
3.	<i>Технология ведения дома</i>	8
	<i>Семейная экономика</i>	8
4.	<i>Электротехнические работы</i>	10
	<i>Электротехнические работы</i>	10
6.	<i>Проектирование и изготовление изделий</i>	7
<i>Итого</i>		34