

Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шебекинская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных
предметов» Белгородской области

<p align="center">«Рассмотрено» Руководитель ЦМО <i>[Подпись]</i> /Астахова Л.А./</p> <p>Протокол № <u>1</u> от <u>30</u> <u>08</u> 20<u>21</u> г.</p>	<p align="center">«Согласовано» Заместитель директора <i>[Подпись]</i> /Пронина С.В./</p> <p>Протокол № <u>1</u> от <u>30</u> <u>08</u> 20<u>21</u> г.</p>	<p align="center">«Рассмотрено» на заседании педагогического совета</p> <p>Протокол № <u>1</u> от <u>30</u> <u>08</u> 20<u>21</u> г.</p>	<p align="center">«Утверждаю» И.о. директора ОГБОУ «Шебекинская СОШ с УИОП» <i>[Подпись]</i> /Стерлев В.Г./</p> <p>Приказ № <u>444</u> от <u>30</u> <u>08</u> 20<u>21</u> г.</p> 
---	---	---	---

Рабочая программа по технологии

5-8 класс

(ФГОС ООО)

**Составитель:
Тарасова Ольга Николаевна**

2021 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
2. Программы «Технология» 5-8 классы. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, изданной в сборнике «Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2013г.

Программа рассчитана на 2 ч. в неделю в 5-7 классах, 68 часов в год и на 1 час в неделю в 8 классах - 34 часа в год.

Планируемые результаты предмета технология.

Предметные результаты освоения курса технологии на уровне основного общего образования предполагают, что в результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, приспособлений, механизмов, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

Овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием особенных технологий;
- к умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемым различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Раздел 1. «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел 3. «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного курса

5 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятия об интерьере. Требования к интерьеру. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни, разделение на зоны, оборудование, цветовое решение, использование современных материалов. Проектирование кухни с помощью ПК.

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

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение правил безопасной работы и правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Раздел 3. «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Современные моющие и чистящие средства. Безопасные приёмы работы на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Питательные вещества. Пищевая пирамида. Пищевые отравления, первая помощь. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая и кофе. Технология приготовления чая и кофе.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков. Дегустация блюд.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая ценность овощей и фруктов. Способы хранения. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Формы нарезки овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей или фруктов. Украшение блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека, использование их в кулинарии. Технология приготовления блюд из яиц.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Приготовление завтрака.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон, изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Заправка швейной машины нитками, шитьё, выполнение прямой и зигзагообразной строчек. Выполнение закрепок.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек, выкраивание изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных и машинных

работах. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции ВТО. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани, раскрой изделия. Изготовление образцов ручных и машинных швов, Проведение ВТО. Обработка изделия по индивидуальному плану.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и художественных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение работ мастеров родного края.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средств композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК.

Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров, проектного изделия.

Раздел 6. «Технология творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Этапы выполнения проекта. Защита проекта.

Практические работы. Творческие проекты по разделам. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

6 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений, правила ухода. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пересадка (перевалка) комнатных растений. Уход за растениями.

Раздел 2. «Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы, условия и сроки хранения рыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения мясной продукции. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы, технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы.

Теоретические сведения. 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. Оформление готового блюда.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление обеда. Сервировка стола. Определение калорийности блюд.

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена иглы. Дефекты машинной строчки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Правила раскладки выкроек и правила раскроя. Понятие о дублировании деталей кроя. Основные операции при ручных и машинных работах. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки, устранение дефектов. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка изделия к примерке, проведение, устранение дефектов.

Раздел 4. «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание полотна, вязание цветных узоров. Создание схем с помощью ПК. Профессия вязальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытной деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта.

Практические работы. Творческие проекты по разделам. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Защита проекта.

Варианты творческих проектов: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка»

7 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции книг.

Гигиена жилища

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

Практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении, подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел 3. «Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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

Практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из теста.

Виды теста и выпечки

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

Практические работы. Приготовление изделий из песочного и пресного слоеного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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

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

Конструирование швейных изделий

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

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

Практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

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

Практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки застёжкой-молнией.

Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.

Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

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

Практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками»

8 класс

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

Экология жилища

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

Практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Водоснабжение и канализация в доме

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

Практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел 2. «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

Практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии

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

Практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы.

Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

Практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление и принцип работы электрического утюга.

Раздел 3. «Семейная экономика»

Бюджет семьи

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

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование расходов семьи с учетом ее состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на

уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

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

Практические работы. Ознакомление по Единому тарифно- квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Тематическое планирование 5 -8 класс (238 часов)

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов по классам				Воспитательная работа
		5	6	7	8	
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства		2	3	4	4	День знаний. Международный день распространения грамотности. День Шебекинского района (21 сентября). Всероссийская акция «Дни финансовой грамотности». Неделя безопасности детей и подростков. День Интернета в России. Безопасность несовершеннолетних в глобальной сети и социуме День профессионально-технического образования (2.10) Международный день учителя. Международный день пожилых людей. День профессионально-технического образования (2.10)
1	Интерьер кухни, столовой	2	—	—	—	
2	Интерьер жилого дома	—	1	—	—	
3	Комнатные растения в интерьере	—	2	—	—	
4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	—	—	2	—	
5	Гигиена жилища	—	—	2	—	
6	Экология жилища	—	—	—	2	
7	Водоснабжение и канализация в доме	—	—	—	2	
Раздел 2. Электротехника		1	—	2	12	
8	Бытовые электроприборы	1	—	2	6	
9	Электромонтажные и сборочные технологии	—	—	—	4	
10	Электротехнические устройства с элементами автоматики	—	—	—	2	
Раздел 3. Кулинария		14	14	10	—	
11	Санитария и гигиена на кухне	1	—	—	—	
12	Физиология питания	1	—	—	—	
13	Бутерброды и горячие напитки	2	—	—	—	
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	—	—	—	
15	Блюда из овощей и фруктов	4	—	—	—	

16	Блюда из яиц	2	—	—	—	<p>Всемирный день защиты животных (4 октября) День народного единства. Международный День Толерантности День матери в России Международный день инвалидов. Новогодний карнавал Информационный бюллетень «Государственные символы России». Марафон профориентации</p> <p>Неделя воинской славы. Неделя безопасного интернета «Безопасность в глобальной сети». Диалог с учащимися «Безопасность в интернете. Административная и уголовная ответственность». Информационный бюллетень «Интернет – друг или враг?»</p> <p>День защитника Отечества (23 февраля) Международный женский день (8 марта). Информационный бюллетень мероприятий «Профессии наших родителей». Изучаем родной край. День пожарной охраны. Акция «Чистое будущее – в чистом настоящем». Единый урок «Ты – предприниматель». Муниципальные мероприятия профориентационной направленности. День присвоения г. Белгороду почетного звания «Город воинской славы» (27 апреля). День Победы советского народа в Великой Отечественной войне. Акция «Гвоздика Памяти». Акция «Письмо ветерану». Международный день семьи. Единый день детского телефона доверия</p>
17	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	—	—	—	
18	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	—	4	—	—	
19	Блюда из мяса	—	4	—	—	
20	Блюда из птицы	—	2	—	—	
21	Заправочные супы	—	2	—	—	
22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	—	2	—	—	
23	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	—	—	2	—	
24	Изделия из жидкого теста	—	—	2	—	
25	Виды теста и выпечки	—	—	2	—	
26	Сладости, десерты, напитки	—	—	2	—	
27	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	—	—	2	—	
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов		22	22	16	—	
28	Свойства текстильных материалов	4	2	2	—	
29	Конструирование швейных изделий	4	4	2	—	
30	Моделирование швейных изделий	—	2	2	—	
31	Швейная машина	4	2	2	—	
32	Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	—	
Раздел 5. Художественные ремёсла		8	8	16	—	
33	Декоративно-прикладное искусство	1	—	—	—	
34	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	—	—	—	
35	Лоскутное шитье	4	—	—	—	
36	Вязание крючком	—	4	—	—	
37	Вязание спицами	—	4	—	—	
38	Ручная роспись тканей	—	—	4	—	
39	Вышивание	—	—	12	—	
Раздел 6. Семейная экономика		—	—	—	6	
40	Бюджет семьи	—	—	—	6	
Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение		—	—	—	4	
41	Сферы производства и разделение труда	—	—	—	2	
42	Профессиональное образование и профессиональная карьера	—	—	—	2	
Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности		21	21	20	8	
43	Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8	
Всего: 238 ч		68	68	68	34	

Формы контроля и варианты его проведения

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывают целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

