

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 16» города Обнинска

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»

5- 8 класс

Учебник по редакцией Н.В Сеница, Симоненко В.Д.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Рабочая программа составлена на основе:

Примерной программы Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.
Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2016 г.

Программа по предмету «Технология» выполняет следующие функции:

- Информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- Ориентировано-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- Общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Цели и задачи изучения предметной области «Технология» в основном общем образовании

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

б овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

б овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Освоение предметной области «Технология» в основной школе осуществляется в 5-8 классах из расчёта: в 5-7 классах -2 часа в неделю, в 8 классах-1 час в неделю.

В рабочую программу внесены изменения:

на изучение раздела «Кулинария» в 5 классе – 16 часов, в 6 – 18 часов, в 7 – 16 ч.

В разделе «Создание изделий из текстильных материалов» в 5 классе – 28 часов, в 6 классе – 32 часа, в 7 классе – 18 часов, в 8 – 15 часов.

В разделе «Художественные ремесла» в 7 классе – 16 часов,

В разделе «Технологии творческой и опытнической деятельности» в 5 классе –

исследовательская работа - 8 часов, творческая работа - 14 часов, 6 классе –

исследовательская работа - 8 час, творческая работа – 12 часов, в 7 классе -20 часов, в 8 классе – 8 часов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- овладение основами понятийного мышления (обобщение, анализ, планирование, контроль, рефлексия учебной деятельности);
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору дальнейшего образования на основе профессиональных предпочтений;
- умение самостоятельно выстраивать индивидуальные образовательные маршруты с учетом устойчивых учебно-познавательных интересов;
- формирование осознанного, уважительного и позитивного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции; к истории, культуре, традициям, религиям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовность и способность вести диалог с другими людьми и достижение в нем взаимопонимания;
- освоение социальными нормами, правилами поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах; формирование основ социально-критического мышления; получение опыта участия в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций;
- развитие морального сознания социальных компетентностей в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правила индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и правил поведения на дороге.

Метапредметные результаты:

В компетентности решения проблем как основы системно-деятельного подхода в обучении (способность видеть, ставить и решать задачи). Основными группами способностей и умений являются:

- планирование решения задач, выбор методов для решения и определение необходимых ресурсов;
- проведение требуемых последовательных действий по инструкции; при необходимости уточнение формулировки задачи, получение недостающих дополнительных данных и новых способов решений;
- выявление и использование аналогии, перенесение взаимосвязи и закономерности на задачи с аналогичным условием; выдвижение и проверки гипотезы;
- выполнение текущего контроля и оценки своей деятельности; сравнение характеристики запланированного и полученного продукта; оценивание продукта своей деятельности на основе заданных критериев; видение слабых и сильных сторон полученного результата и

своей деятельности, восприятие и использование критики и рекомендации других, совершенствование результатов решения конкретной задачи и свою деятельность. В информационной компетентности как способности решать задачи, возникающие в образовательном и жизненном контексте с адекватным применением информационно-коммуникационных технологий. Основными группами способностей и умений являются:

- исходя из задачи получения информации:

Планирование поиска информации, формулирование поисковых запросов, выбор способов получения информации; работа в поисковых системах Интернета, со справочными и другими бумажными источниками; проведение самостоятельных наблюдений и экспериментов;

Выделение из сообщения информации, которая необходима для решения поставленной задачи, отсеивание лишних данных;

Обнаруживание недостаточности или неясности данных, формулирование вопросов учителю с указанием на недостаточность информации или свое непонимание информации;

Сопоставление и сравнение информации из разных частей сообщения и находимую во внешних источниках, исходя из задачи создания, представления и передачи сообщения:

- планирование создания сообщения, выбор сочетания различных форм представления информации (текст, рисунок, таблица, схема, фотография, видео, презентация и другое) и инструментов ее создания и организации и использовать их для обеспечения эффективного создания сообщения;

- обрабатывание имеющегося сообщения, формулирование выводов из изложенных фактов, краткое комментирование, выделение основных линий, иллюстрирование и преобразование в наглядную форму;

- создание текстового описания объектов, явлений и событий, наблюдаемых на изображениях, фиксирование в графической форме схемы и планы наблюдаемых объектов и событий, понятий, связи между ними;

- участие в дискуссии и диалоге, учет особенностей других участников, их позиции, постановка задач коммуникации и определение, какие результаты будут достигнуты;

В коммуникативной компетентности как способности ставить и решать определенные типы задач социального, организационного взаимодействия: определять цели взаимодействия, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы взаимодействия партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации, оценивать успешность взаимодействия, быть готовым к осмысленному изменению собственного поведения. Основными группами способностей и умений являются:

- способность к инициативной организации учебных и других форм сотрудничества, выражающаяся в умениях:

- привлечение других людей к совместной постановке целей и их достижению;

- понятие и принятие другого человека, оказать ему необходимую помощь в достижении его целей;

- оценивание своих и чужих действий в соответствии с их целями, задачами, возможностями и нормами общественной жизни;

- способность к пониманию и созданию культурных текстов, выражающееся в умениях:

- оценивание своих возможностей в понимании и создании культурных текстов, поиск и освоение недостающих для этого средства;

- способность к взаимодействию с другими людьми, выражающаяся в умениях:

- осознание и формулирование целей совместной деятельности, роли, позиции и цели участников, учет различия и противоречия в них;

Планирование взаимодействия;

- оценивание ход взаимодействия, степень достижения промежуточных и конечных результатов;

- способность к разрешению конфликтов, выражающаяся в умениях:

-нахождение путей разрешения конфликта, способы поведения в ситуации неизбежного конфликта и столкновения интересов, достижения компромисса.

В учебной компетентности как способности обучающихся самостоятельно и инициативно создавать средства для собственного продвижения в обучении и развитии, выстраивать свою образовательную траекторию, а также создавать необходимые для собственного развития ситуации и адекватно их реализовывать. Умение учиться обнаруживает себя в готовности и возможности:

- построение собственной индивидуальной образовательной траектории на последующих этапах обучения;
- определение последовательности учебных целей, достижение которых обеспечит движение по определенной обучающимся траектории;
- оценивание своих ресурсов и дефицитов в достижении цели;
- обладание развитой способностью к поиску источников восполнения дефицитов;
- проведение рефлексивного анализа своей образовательной деятельности, использование продуктивных методов рефлексии.

Личностные универсальные учебные действия

В рамках когнитивного компонента будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- ориентация в системе моральных норм и ценностей, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровые сберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в делах школьного лицея «Лира», школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования.

Выпускник получит возможность для формирования:

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразованию практической задачи в познавательную;
- самостоятельному анализу условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планированию путей достижения целей;
- устанавливаю целевых приоритетов;
- умению самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принятию решений в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлению констатирующей и предвосхищающей контроль по результату и по способу действия; актуальному контролю на уровне произвольного внимания;
- адекватному самостоятельному оцениванию правильного выполнению действий и внесение необходимых коррективов в исполнение, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

Выпускник получит возможность научиться:

- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проведению наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- осуществлению расширенного поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- созданию и преобразованию моделей и схем для решения задач;
- осуществлению выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
- обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- осуществлять сравнение и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

Выпускник получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Формирование ИКТ-компетентности

Обращение с устройствами ИКТ

Выпускник научится:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
- соединять устройства ИКТ с использованием проводных и беспроводных технологий;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами;
- осуществлять информационное подключение к локальной сети и сети Интернет;

-входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;
- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требование техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ.

Выпускник получит возможность научиться:

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.
- созданию графических объектов.

Выпускник научится:

-создавать диаграммы различных видов в соответствии с решаемыми задачами;
-создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств;

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать мультипликационные фильмы;
- создавать виртуальные модели трехмерных объектов.
- создание, восприятие и использование гипермедиа сообщений

Выпускник научится:

- использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;
- формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения, цитировать фрагменты сообщения;
- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

Выпускник получит возможность научиться:

- проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;
- понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники.

Коммуникация и социальное взаимодействие

Выпускник научится:

- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права, с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

Выпускник получит возможность научиться:

- взаимодействовать с партнерами с использованием возможностей Интернета.

Поиск и организация хранения информации

Выпускник научится:

- использовать различные приемы поиска информации в Интернете, поисковые серверы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
- использовать приемы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде ОУ и в образовательном пространстве;
- использовать различные библиотечные каталоги для поиска необходимых книг;
- искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных
- формировать собственное информационное пространство, создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать и заполнять различные определители;

- использовать различные приемы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

Моделирование и проектирование, управление

Выпускник научится:

- моделировать с использованием виртуальных конструкторов;
- конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;
- моделировать с использованием средств программирования;
- проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать свое время с использованием ИКТ.

Выпускник получит возможность научиться:

- проектировать виртуальные и реальные объекты и процессы, использовать системы автоматизированного проектирования.

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы, методы и приемы, адекватные исследуемой проблеме;
- выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;
- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
- использовать такие математические методы и приемы, как абстракция и идеализация, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрпример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;
- использовать такие естественно-научные методы и приемы, как наблюдения, постановка проблемы, выдвижение гипотезы, эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
- использовать догадку, озарение, интуицию;
- использовать такие математические методы и приемы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;
- использовать такие естественно-научные методы и приемы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
- использовать некоторые приемы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного и единичного, оригинальность;

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

Предметные результаты

Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, 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 своё

- рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
 - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
 - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
 - выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Современное производство и профессиональное самоопределение

- выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

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 ПРОГРАММЫ

Содержание программы 5 класс

Раздел «Кулинария» (16 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Тема 2. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

.Тема 3. Физиология питания (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

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

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

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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

Практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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

Практические работы.

Разработка меню завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Практические работы.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки,

связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (16ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (26 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

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

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

Тема 3. Лоскутное шитьё (20 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Содержание программы 6 класс

Раздел «Кулинария» (18 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

Практические работы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса (4 ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Заправочные супы (2 ч)

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. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)

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

Практические работы.

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из волокон животного происхождения. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (6 ч)

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

Практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе и натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практические работы

Установка машинной иглы;

Устранение дефектов машинной строчки.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (20 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки боковых, плечевых срезов изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

Практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)

Тема 1. Вязание крючком (12 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами,

основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу. Вязание проектного изделия

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч.)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8ч.)

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Содержание программы 7 класс

Раздел «Кулинария» (16 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы.

Кисломолочные продукты. Сыр. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы.

Приготовление блюда из творога.

Сервировка стола и подача блюд из творога.

Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)

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.

Тема 4. Изделия из жидкого теста (2 ч)

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 пирогов. Подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 5. Изделия из заварного теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из заварного теста. Продукты для приготовления заварного теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки пирожных из заварного теста. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление изделий из заварного теста.

Тема 6. Изделия из слоеного теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из слоеного теста. Продукты для приготовления слоеного теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки из слоеного теста. Технология приготовления слоеного теста и изделий из него Подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление изделий из слоеного теста.

Тема 7. Изделия из песочного теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки из песочного теста. Технология приготовления песочного теста и изделий из него Подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 8. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Составление 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 «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Текстильные материалы из химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)

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

Практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в масштабе и натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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 и из Интернета.

Практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 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 отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)

Тема 1. Вязание на спицах

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании на спицах. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание лицевых и изнаночных петель.

Практические работы.

Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Вязание проектного изделия

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Содержание программы 8 класс

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора).

Тема 2. Осветительные приборы (1 ч)

Теоретические сведения.

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

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

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (6 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Раздел «Профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема 1. Профессия. Специальность. Квалификация (1 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Тема 2. Профессиональные интересы, склонности, способности (1 ч)

Теоретические сведения. Понятия интересы, профессиональный интерес, склонность, способность. Физиологические основы способностей. Виды способностей: общие и специальные. Высший уровень способностей: талант, гениальность. Ведущие свойства способностей (по Е.А. Климову).

Тема 3. Самооценка. виды самооценки (1 ч)

Теоретические сведения Внутренний мир человека и система представлений о себе. Понятие самооценки. Виды самооценки.

Практические работы.

Определить уровень своей самооценки. Сравнить результаты определения самооценки с оценкой других людей, хорошо знающих вас.

Тема 4 Определение тип профессии(1 ч)

Теоретические сведения Систематизация и классификация профессий и специальностей.

Практические работы.

Определение типа профессии

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 14 ч.

Теоретические сведения.Последовательность подготовки ткани к раскрою.Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей кроя. Основные машинные операции. Классификация машинных швов: соединительные. Подготовка и проведение примерки изделия. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды.

Практические работы. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани. Выкраивать детали швейного изделия. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку, исправлять дефекты. обработать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (9 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Тематическое планирование

Тема раздела	Количество часов			
	всего	теория	практика	проект
5 класс				
Кулинария	16	6	8	2
Создание изделий из текстильных материалов	28	9	19	
Художественные ремесла	26	6	20	
Технологии творческой и опытнической деятельности	6			6
Итого:	68	21	39	8
6 класс				
Кулинария	18	10	6	2
Создание изделий из текстильных материалов	32	4	28	
Художественные ремесла	13		13	
Технологии творческой и опытнической деятельности	7			7
Итого:	70	14	47	9
7 класс				
Кулинария	16	6	10	

Создание изделий из текстильных материалов	18	4	14	
Художественные ремесла	18		18	
Технологии творческой и опытнической деятельности	16			16
Итого:	68	10	42	16
8 класс				
Семейная экономика	6	6		
Электротехника	2	2		
Профессиональное самоопределение	4	3	1	
Создание изделий из текстильных материалов	15		15	
Технологии творческой и опытнической деятельности	8			8
Итого:	35	11	16	8
Итого:	241	56	144	41

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, 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 своё 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;

Раздел «Создание изделий из текстильных 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;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «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 «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

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект для учеников:

1. Учебник «Технология» под редакцией Хохлова М.В, Сеница Н.В,Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2020.
2. Учебник «Технология» под редакцией Хохлова М.В, Сеница Н.В,Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2020.
3. Учебник «Технология» под редакцией Хохлова М.В, Сеница Н.В,Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2020.
4. Учебник «Технология» под редакцией Хохлова М.В, Сеница Н.В,Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2020.

Дидактические пособия для учителя:

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
1. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
2. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
3. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
4. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
5. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
6. 7.Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
7. 8.Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
8. 9.Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская

9. 10. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
10. 11. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
11. 12. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехлы для мебели
12. 13. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребаяева.
13. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Экран.

Цифровые образовательные ресурсы.

1. 1. Физиология питания - Технология Jimdo-Page! <https://zhannet.jimdofree.com> › обслуживающий-труд
2. <https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление+бутербродов+технология+5+класс&path>
3. <https://yandex.ru/video/preview/?text=приготовление салата из овощей 5 класс технология&pat>
4. виды+ткацких+переплетений+5+класс+видеоурок
5. конструирование+и+моделирование+швейных+изделий+6+класс+технология
6. технология+5+класс+лоскутное+шитье
7. технология+5+класс+лоскутное+шитье
8. вязание+крючком+6+класс+технология+видеоур
9. вязание+крючком+6+класс+технология+видеоурок&url
10. вязание спицами+6+класс+технология+видеоурок
11. творческая+проектная+деятельность+по+технологии+5+класс+презентация
12. Психические процессы, выжные для профессионального самоопределения профессиональное+самоопределение+8+класс+технология