

**Частное учреждение средняя общеобразовательная школа
«Ретро»**

Утверждена приказом
директора

№200-од от 31.08.2021 г.

Рассмотрена и рекомендована к
утверждению Методическим
советом школы протокол №1 от
31.08.2021 г.

**Рабочая программа по технологии
(технологии ведения дома)
для 5-7 классов**

2021-2022 учебный год

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Краткая пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, примерной программы по технологии, учебника авторского коллектива Н.В. Синица, А.Т. Тищенко основной образовательной программы основного общего образования ЧУ СОШ «Ретро».

В рабочей программе учтены идеи и положения Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, программы развития и формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают формирование российской гражданской идентичности, овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для саморазвития обучающихся, коммуникативных качеств личности

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

1) в направлении личностного развития

- развитие логического и критического мышления, культуры речи,
- формирование у учащихся интеллектуальной честности и объективности, способности к преодолению мыслительных стереотипов, вытекающих из обыденного опыта;
- воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения;
- воспитание культуры личности, отношения к технологии как к части общечеловеческой культуры, играющей особую роль в общественном развитии.
- формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе;
- развитие интереса к составляющим техносферы

2) в метапредметном направлении

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- формирование навыков профессионального самоопределения школьников в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

3) в предметном направлении

- овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин,
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Место учебного предмета в учебном плане

На базовом уровне на изучение курса «Технология» в 5-7 классах в соответствии с учебным планом ЧУ СОШ «Ретро» и календарным учебным графиком отводится 204 часа, по 68 часов в год из расчёта 2 часа в неделю.

Рабочая программа по технологии для 5-7 классов разработана с учетом требований ФГОС ООО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, в соответствии с авторской программой Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко, основной образовательной программы основного общего образования ЧУ СОШ «Ретро». УМК – Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко Технология 5 класс; Технология 6 класс; Технология 7 класс Издательский центр ВЕНТАНА - ГРАФ

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Сформулированные цели реализуются через достижение образовательных результатов. Эти результаты структурированы по ключевым задачам общего образования, отражающим индивидуальные, общественные и государственные потребности, и включают в себя **предметные, метапредметные и личностные результаты.**

Личностные результаты:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные результаты:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные результаты:

5 КЛАСС

Проектная деятельность. Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- представлять проект к защите.

Ученик получит возможность:

- ✓ организовывать и осуществлять проектную деятельность, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✓ осуществлять презентацию, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;
- ✓ разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- ✓ публичного представления своего продукта труда Интерьер кухни.

Ученик получит возможность:

- ✓ выполнять отделку интерьера;
- ✓ изготавливать декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления
- ✓ Разрабатывать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований

Ученик научится:

- Рационально размещать оборудование кухни и осуществлять уход за ним;
- Разрабатывать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;
- Выполнять деление кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.
- ✓ **Выполнять эскиз интерьера кухни**

Кулинария. Ученик научится:

- организовывать рабочее место при выполнении кулинарных работ
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы при кулинарных работах;
- правилам сервировки стола к завтраку в соответствии с меню.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ составлять меню завтрака на основе физиологических потребностей организма;
- ✓ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах;
- ✓ применять различные способы варки пищевых продуктов с целью сохранения в них витаминов;
- ✓ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку;

Элементы материаловедения. Ученик научиться:

- определять нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- определять свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Ученик получит возможность:

- знать ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей;
- составить коллекцию натуральных тканей растительного происхождения.

Конструирование и моделирование рабочей одежды. Ученик научится:

- снимать мерки и записывать результат;
- пользоваться чертежными инструментами и приспособления
- проектировать простые по конструкции виды рабочей одежды (фартук) в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- подготавливать выкройку к раскрою;

Ученик получит возможность:

- ✓ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий (фартука), с использованием традиций народного костюма;
- ✓ использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- ✓ рассчитывать количество ткани на фартук.

Машиноведение. Ученик научится:

- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять машинные строчки;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- регулировать длину стежка.
- выполнять соединительный и краевой швы, соблюдая правильную технологическую последовательность;
- осуществлять контроль качества выполненной работы.

Ученик получит возможность:

- ✓ рационально организовывать рабочее место для машинных работ;
- ✓ устранять неполадки в работе машины при неправильной заправке верхней и нижней нитей.
- ✓ выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- ✓ выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, и оборудования.

Технология изготовления рабочей одежды

Ученик научится:

- выполнять раскрой фартука и косынки;
- изготавливать с помощью ручных инструментов, швейной машины рабочую одежду для работы в мастерской;
- использовать технологическую документацию;
- выполнять ВТО швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ выполнять различные способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от рисунка и ширины ткани;
- ✓ изготавливать рабочую одежду на швейной машине;
- ✓ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✓ осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия.

Художественные ремёсла. Ручная вышивка.

Ученик научится:

- организации рабочего места для ручного шитья;
- выполнять эскизы вышивки для отделки ночной сорочки, панно;
- определять места и размер узора на изделии;
- выполнять вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный;
- выполнять тамбурную гладь.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ построению узора в художественной отделке вышивкой;
- ✓ изготавливать панно и выполнять отделку изделия в технике ручной вышивки;
- ✓ оформлять вышивку в рамку;
- ✓ выполнять ВТО вышитого изделия.

Работа с информацией. Ученик научится:

- заполнять простейшие таблицы по результатам выполнения практической работы, по рисунку;

- выполнять действия по алгоритму;
- читать простейшие чертежи изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ устанавливать закономерность расположения данных в строках и столбцах таблицы, заполнять таблицу в соответствии с установленной закономерностью;
- ✓ понимать информацию, заключенную в таблице, схеме, диаграмме и представлять ее в виде текста (устного или письменного);
- ✓ выполнять задания в тестовой форме с выбором ответа;
- ✓ выполнять действия по алгоритму; проверять правильность готового алгоритма, дополнять незавершенный алгоритм;
- ✓ строить простейшие высказывания с использованием логических связок;
- ✓ составлять схему к обработке узлов изделия.

6 КЛАСС

Художественные ремёсла. Лоскутная пластика

Ученик научится:

- организации рабочего места
- выполнять эскизы, схемы для вышивки
- определять размер узора на изделии;
- выполнять простейшие ручные швы
- применять блоки – схемы для изготовления лоскутных изделий

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ построению узора в художественной лоскутной технике;
- ✓ изготавливать изделия в техниках лоскутного шитья;
- ✓ оформлять готовое изделие;
- ✓ выполнять ВТО готового изделия.

Проектная деятельность. Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта;
- планировать этапы выполнения работ;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- готовить пояснительную записку, презентацию проекта;
- представлять проект к защите.

Ученик получит возможность:

- ✓ организовывать и осуществлять проектную деятельность, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- ✓ осуществлять презентацию, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;
- ✓ разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Элементы материаловедения. Ученик научится:

- определять свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения;
- определять виды тканых и нетканых материалов.

Ученик получит возможность:

- знать ассортимент тканей из натуральных волокон;
- составить коллекцию тканей.

Машиноведение. Ученик научится:

- выполнять замену игл в машине,
- вести уход за швейной машиной, чистить и смазывать,
- выполнять двойной шов.

Ученик получит возможность:

- рационально организовывать рабочее место для машинных работ;
- устранять неполадки в работе машины при неправильной установке иглы;
- регулировать машинную строчку для различных видов тканей.

Конструирование и моделирование ночной сорочки. Ученик научится:

- снимать мерки и записывать результат;
- строить чертёж ночной сорочки;
- подготавливать выкройку к раскрою;
- проектировать простые по конструкции виды плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Ученик получит возможность:

- ✓ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий с цельнокроеным рукавом с использованием традиций народного костюма;
- ✓ использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- ✓ рассчитывать количество ткани на плечевое изделие с цельнокроеным рукавом.

Технология изготовления ночной сорочки.

Ученик научится:

- выполнять раскрой ночной сорочки;
- изготавливать с помощью ручных инструментов, швейной машины плечевое изделие с цельнокроеным рукавом;
- использовать технологическую документацию;
- выполнять ВТО швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ выполнять различные способы раскладки выкройки на ткани в зависимости от рисунка и ширины ткани;
- ✓ шить ночную сорочку на швейной машине;
- ✓ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✓ осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия.

Интерьер кухни. Ученик научится:

- выполнять планировку жилого дома;
- декоративное оформление интерьера;
- вести уход за жилыми помещениями, комнатными растениями;
- выращивать комнатные растения.

Ученик получит возможность:

- ✓ создавать интерьер дома с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;
- ✓ выполнять отделку интерьера;
- ✓ изготавливать декоративные украшения для дома.

Кулинария. Ученик научится:

- организовывать рабочее место для приготовления различных блюд;
- самостоятельно готовить для своей семьи блюда из рыбы, мяса, супы, отвечающие требованиям рационального питания;
- выполнять правильную технологическую последовательность приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- правилам сервировки стола к обеду в соответствии с меню.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ составлять меню обеда на основе физиологических потребностей организма;
- ✓ применять различные способы варки пищевых продуктов;
- ✓ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду;
- ✓ соблюдать правила этикета за столом;
- ✓ Выполнить проект «Приготовление воскресного обеда».

Работа с информацией. Ученик научится:

- заполнять простейшие таблицы по результатам выполнения практической работы, по рисунку;
- выполнять действия по алгоритму;
- читать простейшие чертежи изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ устанавливать закономерность расположения данных в строках и столбцах таблицы, заполнять таблицу в соответствии с установленной закономерностью;
- ✓ понимать информацию, заключенную в таблице, схеме, диаграмме и представлять ее в виде текста (устного или письменного);
- ✓ выполнять задания в тестовой форме с выбором ответа;
- ✓ выполнять действия по алгоритму; проверять правильность готового алгоритма, дополнять незавершенный алгоритм;
- ✓ строить простейшие высказывания с использованием логических связок;
- ✓ составлять схему к обработке узлов изделия.

7 КЛАСС

Художественные ремёсла. Ручная вышивка. Ученик научится:

- ✓ организации рабочего места для ручного шитья;
- ✓ выполнять эскизы вышивки для панно;
- ✓ определять места и размер узора на изделии;
- ✓ выполнять вышивание швами: прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными, швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.

Ученик получит возможность научиться:

- ✓ построению узора в художественной отделке вышивкой;
- ✓ изготавливать панно и выполнять отделку изделия в технике ручной вышивки;
- ✓ оформлять вышивку в рамку;
- ✓ выполнять ВТО вышитого изделия.

Творческая проектная деятельность. Ученик научится:

- ✓ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового 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 и представлять проектные материалы.

Ученик получит возможность научиться:

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

Элементы материаловедения. Ученик научиться:

- ✓ определять свойства тканей;
- ✓ определять виды тканых и нетканых материалов.

Ученик получит возможность:

- ✓ знать ассортимент тканей из волокон животного происхождения;
- ✓ составить коллекцию из натуральных тканей.

Машиноведение. Ученик научится:

- ✓ выполнять работу на швейной машине,
- ✓ вести уход за швейной машиной, чистить и смазывать,
- ✓ выполнять окантовочный шов.

Ученик получит возможность:

- ✓ рационально организовывать рабочее место для машинных работ;
- ✓ устранять неполадки в работе машины;
- ✓ регулировать машинную строчку для различных видов тканей;
- ✓ использовать приспособления при выполнении швейных работ.

Конструирование и моделирование ночной сорочки. Ученик научится:

- ✓ снимать мерки и записывать результат;
- ✓ строить чертёж юбки;
- ✓ подготавливать выкройку к раскрою;
- ✓ проектировать простые по конструкции виды поясной одежды.

Ученик получит возможность:

- ✓ выполнять несложные приёмы моделирования юбки;
- ✓ использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде;
- ✓ рассчитывать количество ткани на плечевое изделие.

Технология изготовления юбки. Ученик научится:

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

Ученик получит возможность:

- ✓ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ✓ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✓ определять основные стили одежды и современные направления моды.

Технологии ведения дома. Ученик научиться:

- ✓ и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения;
- ✓ выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома»;
- ✓ представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения

Ученик получит возможность:

- ✓ выполнять генеральную уборку кабинета технологии;
- ✓ изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- ✓ находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов;
- ✓ подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи;
- ✓ выполнять и защищать проект «Умный дом».

Кулинария. Ученик научиться:

- ✓ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладкие блюда,
- ✓ соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность:

- ✓ 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;
- ✓ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- ✓ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- ✓ оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Технология. Технологии ведения дома»

5 класс

Введение в предмет «Технология ведения дома» (1 час)

Основные теоретические сведения

Технология и ее значение в жизни человека. Цель, задачи и содержание работы в учебных мастерских. Учебные мастерские, их оборудование и внутренний распорядок. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях, личной гигиене. Производственной санитарии и правилах безопасности на уроках технологии. Общие требования к организации рабочего места. Распределение общественных обязанностей между учащимися. Инструменты, приспособления и материалы для работы в учебных мастерских.

Проектная деятельность (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Оформление интерьера (4 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария (10 ч)

Санитария и гигиена (1ч)

Основные теоретические требования

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно- гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Здоровое питание (1ч)

Основные теоретические требования

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи(8 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические требования

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические требования

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных. Вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающих сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления блюд из круп и макаронных изделий.

Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические требования

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов, определение

качества овощей, содержание нитратов. Назначение. Виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления блюд из овощей.

Блюда из яиц

Основные теоретические требования

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Составление технологических карт приготовления блюд из яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (1ч)

Основные теоретические требования

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (42 ч)

Элементы материаловедения (4ч)

Основные теоретические требования

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий (8ч)

Основные теоретические требования

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Правила построения и оформления чертежей изделия. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Выкройка.

Практические работы

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

Швейные ручные работы (4ч)

Основные теоретические требования

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

Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (10ч)

Основные теоретические требования

История швейной машины. Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнения на швейной машине без ниток. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных и краевых швов. Конструкция швов, их условное графическое обозначение и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от моделирования. Способы распускания швов.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Включение и выключение махового колеса. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка. Выполнение соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.

Проект «Фартук для работы на кухне» (16ч)

Основные теоретические требования

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка бретелей, пояса. Художественная отделка изделия. ВТО и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обводка и обмеловка выкройки, раскрой. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка и обработка срезов изделия. Отделка и ВТО обработка изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта.

Художественные ремесла (10 ч)

Вышивка

Теория. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

Практические работы. Организация рабочего места для ручного шитья. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения швов: стебельчатого, тамбурного, тамбурная гладь. Способы безузлового закрепления рабочей нити. Вышивание узора тамбурной гладью. Изготовление миниатюры, картины или панно.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс

№ п/п	Раздел учебного курса	Темы, количество часов	Характеристика деятельности учащихся
1	Проектная деятельность	Проектная деятельность (2 часа)	Вырабатывают цели и задачи проектной деятельности, определяют тему проекта, составляют план работы над проектом
2	Создание изделий из текстильных материалов (42 часа)	Элементы материаловедения (4 часа)	Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определяют направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Оформляют результаты исследований, представляют одноклассникам.
		Швейные ручные работы (4 часа)	Изготавливают образцы ручных работ: обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.
		Элементы	Изучают устройство современной

		<p>машиноведения (10 часов)</p>	<p>бытовой швейной машины.</p> <p>Подготавливают швейную машину к работе: заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполняют прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Овладевают безопасными приемами труда</p> <p>Изготавливают образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание</p>
		<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часов)</p>	<p>Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений.</p> <p>Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строят чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам с использованием чертежных инструментов и приспособлений.</p>
		<p>Проект «Фартук для работы на кухне» (16 часов)</p>	<p>Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обметку с учетом припусков на швы, производят раскрой швейного изделия.</p> <p>Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.</p> <p>Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевают безопасными приемами труда.</p> <p>Знакомятся с профессиями закройщик и портной</p> <p>Проводят влажно-тепловую обработку изделия: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>
3	Художественные ремесла (10 часов)	<p>Вышивка. Творческий проект. (10 часов)</p>	<p>Характеризовать традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, применение вышивки в народном и современном костюме, виды вышивки,</p>

			<p>композиция, ритм, орнамент в вышивке, построение узора в художественной отделке вышивкой, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.</p> <p>Уметь организовать рабочее место для ручной вышивки, перевести рисунок на ткань, заправлять ткань в пальцы, выполнять швы стебельчатый, тамбурный, способы безузлового закрепления нити, изготавливать миниатюру, панно с использованием тамбурной глади, выполнять ВТО вышитого изделия.</p>
4	Оформление интерьера (4 часа)	Интерьер кухни-столовой (4 часа)	<p>Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p> <p>Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Разрабатывают план кухни с помощью шаблонов</p>
5	Кулинария (10 часов)	Физиология питания. Технология приготовления пищи. (10 часов)	<p>Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Определяют и разрабатывают индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p> <p>Читают маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Читают технологическую документацию. Используют технологическую документацию при приготовлении блюд.</p> <p>Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Находят и предъявляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p> <p>Определяют свежесть яиц с помощью</p>

			овоскопа или подсоленной воды. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для стола. Выполняют сервировку стола к завтраку.
--	--	--	---

Содержание учебного предмета

«Технология. Технологии ведения дома» 6 класс.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)

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 о композиции 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.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями, пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (12 часов)

Тема 1. Блюда из рыбы (2 часа)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбных продуктов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Разработка технологических карт на изготовление блюд из рыбы.

Тема 2. Блюда из нерыбных продуктов моря (2 часа)

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

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

Практические работы. Разработка технологических карт.

Тема 3. Технология первичной и тепловой обработки мяса.

Приготовление блюд из мяса(2 часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка технологических карт.

Тема 4. Блюда из птицы (2 часа)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка технологических карт.

Тема 5. Заправочные супы (2 часа)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления заправочного супа - разработка технологических карт.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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

Материаловедение (2 часа)

Теория.

Натуральные волокна животного происхождения. Получение тканей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в ткани. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практика.

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Ручные швейные работы (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачных и вывернутых краёв – вымётывание.

Практика. Изготовление образцов ручных швов

Элементы машиноведения (8 часов)

Теоретические сведения. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание. Соединение деталей по кругу с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов, двойной шов)

Практика. Изготовление образцов машинных швов: двойного, обтачного.

Конструирование и моделирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом (8 часов)

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.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практика. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину (проектное изделие). Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления плечевого изделия (18 часов)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Вырезание подкройной обтачки, косой бейки. Обработка мелких деталей швейного изделия.

Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.

Практика.

Раскрой плечевого изделия. Обработка мелких деталей. Проведение примерки плечевого изделия. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 часов)

Лоскутное шитье. Творческий проект

Основные теоретические требования

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики. Определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

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

Тема: Творческая проектная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части творческого проекта шестиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Интерьер жилого дома», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Изготовление сорочки», «Изготовление салфетки «Соты» или «Бабушкин сад»

Тематическое планирование 6 класс

Раздел учебного курса	Темы, количество часов	Характеристика деятельности учащихся
1. Проектная деятельность (9 часов)	Проектная деятельность (9 часов)	Выполнение проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, постановка цели и задач, составление «схемы обдумывания», разработка идей, выбор материалов, инструментов. Подбирать нужную информацию и различных источников. Изготовление изделия, контроль качества, экономическое обоснование, разработка рекламного проспекта изделия. Оформление проекта, самооценка.
4. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 часов)	Элементы материаловедения (2 часа)	Характеризует натуральные волокна животного происхождения, их производство, свойства, использование тканей при производстве одежды, кон. Умеет различать ткани: хлопчатобумажные, льняные, ведет уход за изделиями из этих тканей.
	Ручные работы (2 часа)	Изготавливают образцы ручных работ: заметывание, выметывание.
	Элементы машиноведения (8 часов)	Ориентируется в регуляторах бытовой швейной машины, осуществляет подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани, устраняет неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой, дефекты машинной строчки. Выполняет двойной шов. Осуществляет уход за швейной машиной: чистит и смазывает.
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (ночная сорочка) (8 часов)	Характеризует виды плечевой одежды, требования к одежде. Снимает мерки для построения чертежа изделия с цельнокроеным рукавом, строит чертеж ночной сорочки, выполняет моделирование горловины ночной сорочки, подготавливает выкройку к раскрою.
	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (ночная сорочка) (18 часов)	Знает последовательность раскроя плечевого изделия, обработку горловины подкройной обтачкой, обработку нижних срезов рукавов, боковых срезов, низа изделия, отделку изделия. Выполнять раскрой плечевого изделия, подготавливать изделие к обработке, выполнять обработку, устранять недочёты, выполнять ВТО, проводить контроль качества готового изделия.
5. Художественная обработка материалов.	Лоскутное шитье (10 часов)	Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализируют особенности декоративно-прикладного искусства народов России.

		<p>Посещают краеведческий музей.</p> <p>Находят и предъявляют информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.</p> <p>Зарисовывают традиционные орнаменты лоскутной пластики. Определяют колорит и материалы для шитья изделия. Выполняют эскизы прихваток, раскрой по шаблонам. Знакомятся с технологией и изготавливают изделия из лоскута. Осуществляют публичное представление своего проекта.</p>
6. Технологии домашнего хозяйства (3 часа)	Интерьер жилого дома. (1 час)	<p>Характеризует интерьер жилого дома, планировку жилого дома, экологичные материалы, зонирование помещений жилого дом, виды композиции, ритм, Декоративное оформление интерьера.</p> <p>Выполняют планировку жилого дома, декоративное оформление интерьера.</p>
	Комнатные растения в интерьере (2 часа)	<p>Ориентируется разновидности комнатных растений, знает технологию выращивания комнатных растений, правила пересадки.</p> <p>Ведет уход за комнатными растениями.</p> <p>Выращивает комнатные растения.</p>
5. Кулинария (12 часов)	Блюда из рыбы (2 часа)	<p>Добывает информацию о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, определяет доброкачественности рыбы; ориентируется в первичной обработке рыбы, технологии тепловой обработки рыбы. Определяет доброкачественность рыбы и нерыбных продуктов моря</p>
	Блюда из нерыбных продуктов моря (2 часа)	
	Приготовление блюд из мяса (2 часа)	<p>Характеризует виды мяса и мясных продуктов, перечисляет и определяет признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения, работает с технологическими картами по приготовлению блюд из мяса и птицы.</p>
	Блюда из птицы (2 часа)	
	Заправочные супы (2 часа)	<p>Добывает информацию о классификации супов, разрабатывает технологические карты по приготовлению заправочных супов</p>
	Приготовление обеда в походных условиях. Сервировка стола к обеду (2 часа)	<p>Сервирует стол к обеду, соблюдает, правила поведения за столом</p>

Содержание учебного предмета

«Технология. Технологии ведения дома» 7 класс

Создание изделий из текстильных материалов (44 часа)

Художественная обработка материалов. Вышивка (10 часов)

Теоретические сведения.

Вышивка – один из видов декоративно-прикладного искусства. Материалы, инструменты 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. 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.

Элементы материаловедения (2 часа)

Теория. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Технология машинных работ (2 часа)

Теоретические сведения.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине малой механизации. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; обтачек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение окантовывание среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Элементы конструирования, моделирования и технология изготовления поясного изделия (30 часов)

Конструирование швейных изделий

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

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Типы тканей, применяемые для изготовления юбок. Декатирование ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и последовательность раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Подготовка деталей кроя к обработке. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой – корсажем. Виды складок (односторонние, встречные, бантовые). Виды застежек для юбок. Способы обработки складок, застежек, вытачек, верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделок. Подготовка изделия к примерке. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Обработка и отделка изделия. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Приемы влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Требования к качеству готового изделия.

Практика

Планирование работы. Раскладка выкроек на ткани и раскрой. Подготовка изделия к примерке. Обработка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия (внутрипроцессная и окончательная). Определение качества готового изделия и анализ причин допущенных отклонений. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 3. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (10 часов)

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. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Разработка технологической карты «Последовательность приготовления молочного супа». Разработка отчетной презентации.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Разработка технологической карты на приготовление изделий из жидкого теста». Разработка отчетной презентации.

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. Рецептура и

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

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, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)

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», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Тематическое планирование 7 класс

Раздел учебного курса	Темы, количество часов.	Характеристика деятельности учащихся
1. Проектная деятельность	2.Творческая проектная деятельность 8часов	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария»,«Создание изделий из текстильных материалов»,«Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
2.Создание изделий из текстильных	1.Художественные ремёсла. Ручная	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и

материалов 44 часа.	вышивка 10 часов	косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.
	3.Элементы материаловедения 2 часа	Составлять коллекции тканей из волокон химического происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства искусственных и синтетических тканей. Определять сырьевой состав тканей. Уметь распознавать эти ткани. Оформлять результаты исследований
	4.Элементы машиноведения 2 часа	Уметь регулировать машинную строчку для различных видов тканей, выполнять замену иглы, вести уход за швейной машиной.
	4. Конструирование и моделирование поясного изделия (юбка). 8 часов	Характеризовать виды поясной одежды, требования к одежде. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж и выполнять моделирование прямой юбки, подготавливать выкройку к раскрою. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.
	5. Технология изготовления поясного изделия (юбка) 22 часа	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Изготавливать окантовочный машинный шов. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
2.Технологии ведения дома 6 часов	1.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 2 часа	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с
	2.Гигиена жилища 2 часа	

	<p>3.Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Защита проекта «Умный дом» (2часа)</p>	<p>профессией дизайнер. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Выполнять и защищать проект «Умный дом».</p>
<p>Кулинария 10часов</p>	<p>1.Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 2 часа</p> <p>2. Изделия из жидкого теста. 2 часа</p> <p>3.Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного и песочного теста.2 часа</p> <p>4.Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. 2 часа</p> <p>5.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол» 2 часа</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сервировки</p>

		<p>сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Выполнять проект «Праздничный сладкий стол». Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.</p>
--	--	---

ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. УМК:

- Синица Н.В., А.Т.Тищенко «Технология», учебник для обучающихся 5, 6, 7 классов, М.: «Вентана-Граф», 2018 год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2018 г. Авторы программы: Н.В.Синица, Т.А. Тищенко
- Методическое пособие. Технологии ведения дома 5-7 класс М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2018г. В.Синица, А.Т. Тищенко

2. Дополнительная литература:

- Сасова И.А. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений/– М. Вентана-Граф, 2006г
- Коваленко В.А. Дидактические материалы по трудовому обучению. М. «Просвещение» 2002г.
- Кожина О.А., Кудакова Е.Н. Маркуцкая С.Е. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс. – М. Дрофа, 2004г.
- Лукьянова М.И. Личностно ориентированный урок. М. «Педагогический поиск» 2006г.
- Маркуцкая С.Э. Тесты по технологии 5-7 класс. М. «Экзамен» 2006г.
- Морева М.А. Современная технология учебного занятия М. «Просвещение» 2007г.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании школьников 5-9 кл. М. «Вентана-Граф» 2006г.
- Сасова И.А. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М. Вентана-Граф, 2006г.

Интернет- ресурсы:

<http://nitochka09.ru/>
znaytovar.ru»Конструирование
<http://center.fio.ru/som>
<http://www.eor-np>
<http://www.eor.it.ru>
<http://www.openclass.ru/user>
<http://trud.rkc-74.ru>
<http://tehnologia.59442>
<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

<http://tehnologiya.narod.ru>

<http://new.teacher.fio.ru>

www.pedsovet.ru

<http://school-collection.edu.ru/> Единая коллекция образовательных ресурсов.

<http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов

4. Технические средства обучения:

- 1) Мультимедийная установка.
- 2) Компьютер
- 3) Электронный учебник «Технология 5 класс»
- 4) Учебно-практическое оборудование

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

Коллекции текстильных волокон

Коллекции текстильных материалов

Таблицы

- Правила по технике безопасности при работе на кухне
- Санитарно-гигиенические правила
- Сервировка стола
- Правила пользования столовыми приборами
- Правильная посадка за ножной швейной машиной
- Техника безопасности при работе ручными инструментами
- Швейная машина типа ПМЗ
- Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами
- Раскрой швейных изделий (раскладка)
- Машинные швы
- Чертеж фартука и сорочки, юбки
- Обработка фартука и сорочки, юбки
- Приводные устройства
- Ручные стежки и строчки
- Разработка моделей фартуков и сорочки, юбки
- Заправка ниток в швейную машину