

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-8 неделимых классов составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 07 мая 2013 года) «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»

Приказ Минобнауки России от 31 декабря 2015 г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки российской федерации от 17 декабря 2010 г. №1897»

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014года №253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию»

Основная общеобразовательная программа основного общего образования МБОУ «Михайловская ООШ им. А. А. Александрова»

Учебный план МБОУ «Михайловская ООШ им. А. А. Александрова»

«Рабочая программа ориентирована на работу по учебно-методическому комплекту

«Алгоритм успеха»:

Учебники:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В. Д. Симоненко. – 2-е изд., дораб. - М. :Вентана-Граф, 2016
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В. Д. Симоненко,– 2-е изд., испр. - М. :Вентана-Граф, 2016
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В. Д. Симоненко, - М. : Вентана-Граф, 2016
4. Технология: 8 класс: учебное пособие/ А. Т. Тищенко, Н.В. Синица,- М. :Вентана-Граф, 2018

Электронные образовательные ресурсы: РЭШ <https://resh.edu.ru/subject/8/>

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном

- производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
 - формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
 - профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
 - формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
 - развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
 - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

Задачи:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Результаты освоения курса «Технология»

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметные результаты освоения предмета «Технология» 5 класс

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

Раздел «Сельскохозяйственные работы (осень)»

Ученик научится:

- различать основные группы цветковых растений,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений
- определять лекарственные растения и ядовитые растения своего региона
- отличать деревья, кустарники и травянистые растения
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- собирать, сортировать семена однолетних и многолетних цветковых растений и закладывать их на хранение
- проводить осеннюю обработку почвы на пришкольном участке ручными орудиями,

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к зиме
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Раздел «Оформление интерьера»

Ученик научится:

Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты

Делать планировку кухни

Подбирать современные материалы для отделки потолка, стен, пола;

Пользоваться бытовыми приборами

Ученик получит возможность научиться:

Определять современные стили в интерьере;

Выбирать виды отделки потолка, стен, пола; применять текстиль в интерьере; занавеси для окон в зависимости от стилевого решения, освещённости комнаты, цветовых эффектов;

Разбираться в бытовых приборах.

Раздел «Создание изделий из текстильного материала»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Ученик получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Ученик 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.

Ученик 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;
- 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.

Раздел «Сельскохозяйственные работы (весна)»

Ученик научится:

- различать основные группы цветковых растений,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений
- отличать деревья, кустарники и травянистые растения
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- проводить посев однолетних и многолетних цветковых растений
- пересаживать растения
- готовить рассаду неприхотливых растений и высаживать её

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к посадке цветочных и овощных культур
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Предметные результаты освоения предмета «Технология» 6 класс

Раздел «Сельскохозяйственные работы» осень

Ученик научится:

- различать основные группы овощных культур, особенности их строения и жизнедеятельности, особенности их размножения.,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- проводить посев овощных культур в открытый грунт и на рассаду
- пересаживать растения
- готовить рассаду неприхотливых растений и высаживать её
- собирать, сортировать семена однолетних и многолетних растений и закладывать их на

хранение

- проводить осеннюю и весеннюю обработку почвы на пришкольном участке ручными орудиями,
 - различать районированные сорта основных овощных культур Чувашской Республики;
 - типы почв и их плодородие
 - понятие об основных видах удобрений
 - назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
 - виды, приемы и последовательность выполнения изученных агротехнических операций;

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к зиме
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Раздел «Создание швейных изделий»

Ученик научится:

- изготавливать выкройки и чертеж простейших изделий.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

«Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе уставленных норм и стандартов, поиска новых технико-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 «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Ученик получит возможность научиться:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных

промыслов.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, мяса птицы, заправочные супы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы, сервировать стол к обеду;

Ученик 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;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Раздел «Сельскохозяйственные работы (весна)»

Ученик научится:

- различать основные группы цветковых растений,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений
- отличать деревья, кустарники и травянистые растения
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- проводить посев однолетних и многолетних цветковых растений
- пересаживать растения
- готовить рассаду неприхотливых растений и высаживать её

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к посадке цветочных и овощных культур
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её

ухаживать за комнатными растениями

Предметные результаты освоения предмета «Технология» 7 класс

Раздел «Сельскохозяйственные работы» осень

Ученик научится:

- проводить осеннюю и весеннюю обработку почвы на пришкольном участке ручными орудиями,
- различать районированные сорта основных овощных культур Чувашской Республики;
- препараты для борьбы с вредителями и болезнями культурных растений
- сезонные явления, происходящие в природе;
- состав почвы и почвенные смеси

- типы почв и их плодородие
- понятие об основных видах удобрений
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения изученных агротехнических операций

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к зиме
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Раздел "Создание швейных изделий "

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Художественные ремесла»

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Ученик получит возможность научиться:

- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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.

Раздел «Сельскохозяйственные работы (весна)»

Ученик научится:

- различать основные группы цветковых растений,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений

- отличать деревья, кустарники и травянистые растения
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- проводить посев однолетних и многолетних цветковых растений
- пересаживать растения
- готовить рассаду неприхотливых растений и высаживать её

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к посадке цветочных и овощных культур
 - проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
 - готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Предметные результаты освоения предмета «Технология» 8 класс

Раздел «Сельскохозяйственные работы» осень

Ученик научится:

- проводить осеннюю и весеннюю обработку почвы на пришкольном участке ручными орудиями,
- различать районированные сорта основных овощных культур Чувашской Республики;
- препараты для борьбы с вредителями и болезнями культурных растений
- сезонные явления, происходящие в природе;
- состав почвы и почвенные смеси
- типы почв и их плодородие
- понятие об основных видах удобрений
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения изученных агротехнических операций

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к зиме
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассаду овощных культур и высаживать её
- ухаживать за комнатными растениями

Раздел «Семейная экономика»

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность

Раздел «Художественная обработка материалов»

Ученик научится:

- создавать эскиз росписи по ткани;
- выполнять образец росписи по ткани;
- находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Ученик получит возможность научиться:

- подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
- выполнять эскизы вышивки ручными стежками;

- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Раздел «Технология ведения дома»

Ученик научится:

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Ученик получит возможность:

- ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Раздел «Творческая проектная работа»

Ученик научится:

- обосновывать тему творческого проекта;
- находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных;

Ученик получит возможность научиться:

- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший и подготавливать необходимую документацию и презентацию
- выполнять проект и анализировать результаты работы;
- оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Раздел «Сельскохозяйственные работы (весна)»

Ученик научится:

- различать основные группы цветковых растений,
- понимать и выявлять особенности их строения и жизнедеятельности, особенности размножения цветковых растений
- отличать деревья, кустарники и травянистые растения
- называть почвы, определять состав почвы, почвенные смеси, сезонные явления, происходящие в природе
- применять правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
- проводить посев однолетних и многолетних цветковых растений
- пересаживать растения
- готовить рассадку неприхотливых растений и высаживать её

Ученик получит возможность научиться:

- проводить подготовку участка к посадке цветочных и овощных культур
- проводить весеннюю защитную обработку стволов плодовых деревьев
- готовить рассадку овощных культур и высаживать её

ухаживать за комнатными растениями

Содержание учебного предмета

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между

образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе. Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).

Подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках внеурочной деятельности активность обучающихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);

- с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);
- с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Предмет Информатика, в отличие от раздела «Информационные технологии» выступает как область знаний, формирующая принципы и закономерности поведения информационных систем, которые используются при построении информационных технологий в обеспечение различных сфер человеческой деятельности.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

5 класс

Введение

Творческая проектная 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. 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».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой»,

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Сельскохозяйственные работы

Тема « Оформление интерьера»

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Тема «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений..

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. 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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Физиология питания

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. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. 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.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для 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.

Лабораторно - практические и 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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки 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.

Лабораторно - практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

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

Тема «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

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. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Лабораторно - практические и 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.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, красеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. 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. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. 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.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Лабораторно-практические и практические работы:

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепков.

Технология изготовления швейных изделий

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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Лабораторно-практические и 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.

Тема «Художественные ремёсла»

Декоративно-прикладное искусство

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. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Профессия художник декоративно прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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. Виды орнаментов. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лабораторно-практические и практические работы:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Лоскутное шитьё

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.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Сельскохозяйственные работы

Введение

Сельскохозяйственные работы

Тема Интерьер жилого дома

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

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. 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.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

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. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. 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.

Тема «Создание швейных изделий»

Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

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.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы:

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. 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 с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой.

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

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.

Тема «Художественные ремёсла»

Вязание крючком

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. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Технология выполнения вязаных изделий. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема «Кулинария»

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов.

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

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. 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. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

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:

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы:

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Сельскохозяйственные работы

7 класс

Введение

Сельскохозяйственные работы

Тема Интерьер жилого дома

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 работы:

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

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.

Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Тема «Кулинария»

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях без подогрева и с подогревом. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет.

Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Приглашения и поздравительные открытки.

Лабораторно-практические и практические работы:

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практические и практические работы:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Тема «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения.

Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы:

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. 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 байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы:

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

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.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема «Художественные ремёсла»

Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Особенности выполнения свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Сельскохозяйственные работы

8 класс

Введение

Сельскохозяйственные работы

Тема «Семейная экономика»

Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека.

Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

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

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

Лабораторно-практические и практические работы:

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Положения законодательства по правам потребителя.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Тема «Художественная обработка материалов»

Декоративно-прикладное искусство

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 декоративноприкладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы:

Экскурсия в школьный краеведческий музей.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лабораторно-практические и практические работы:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Лоскутное шитьё

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.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Вязание крючком

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. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема «Технология ведения дома»

Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы:

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и

приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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.

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Тема «Творческая проектная деятельность»

Исследовательская и созидательская деятельность

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

Лабораторно-практические и практические работы:

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

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

Варианты творческих проектов. «Семейный бюджет»

Сельскохозяйственные работы

Тематическое планирование уроков технологии в 5 классе

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов
1	Вводный урок.	1ч.
2	Сельскохозяйственные работы	6 ч.
3	Оформление интерьера	6 ч.
4	Кулинария	17 ч.
5	Создание изделий из текстильных материалов	21 ч.
6	Художественные ремесла	9 ч.
7	Сельскохозяйственные работы	8 ч.
	Итого:	70

№ урока	Тема раздела Тема урока
1	Вводный урок Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.
2	Сельскохозяйственные работы Эстетика приусадебного участка. Осенний период. Техника безопасности с с/х инвентарём.
3-4	Особенности обработки почвы осенью.
5	Сбор семян цветочных культур
6-7	Очистка почвы от растительных остатков, как одно из условий подготовки почвы к зиме
8	Оформление интерьера. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни
9	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни
10-11	Творческий проект «Кухня моей мечты»
12	Творческая проектная деятельность. Творческий проект «Кухня моей мечты»
13	Защита проекта «Кухня моей мечты»
14	Кулинария Санитария и гигиена на кухне
15-16	Здоровое питание
17-18	Бутерброды. Горячие напитки
19-20	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий
21	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы»
22	Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий»
23	Блюда из сырых овощей и фруктов
24	Блюда из вареных овощей и фруктов
25-26	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»
27	Блюда из яиц

28	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»
29-30	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»
31	Создание изделий из текстильных материалов «Определение направления долевой нити в ткани»
32	Производство текстильных материалов.
33	Свойства текстильных материалов.
34	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.
35	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»
36-37	Построение чертежа швейного изделия.
38	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»
39-40	Швейные ручные работы
41-42	Подготовка швейной машины к работе
43	Приемы работы на швейной машине.
44	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»
45	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани
46-47	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия
48-49	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»
50-51	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа
52	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа
53	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»
54	Художественные ремесла Декоративно-прикладное изделие для кухни
55	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства
56	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте

57	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья
58	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»
59	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта
60	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»
61	Подготовка проекта к защите
62	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок
63-64	Сельскохозяйственные работы Эстетика приусадебного участка. Весенний период. Повторный инструктаж по ТБ
65-66	Эстетическое оформление фасада школы.
67-68	Эстетическое оформление фасада школы.
69-70	Обустройство цветников. Бордюры.

Тематическое планирование уроков технологии в 6 классе

№	Темы	Количество учебных часов
1	Вводный урок.	1 ч.
2	Сельскохозяйственные работы	6 ч.
3	Интерьер жилого дома	6 ч.
4	Создание швейных изделий	20 ч.
5	Художественные ремесла	12 ч.
6	Кулинария	14 ч.
7	Сельскохозяйственные работы	8 ч.
	Итого:	70

№ урока	Тема раздела Тема урока
------------	----------------------------

1	Вводный урок.(1 ч.) Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.
2	Сельскохозяйственные работы (6 ч.) Эстетика приусадебного участка. Осенний период. Техника безопасности с с/х инвентарём.
3-4	Особенности обработки почвы осенью.
5	Сбор семян цветочных культур
6-7	Очистка почвы от растительных остатков, как одно из условий подготовки почвы к зиме
8	Интерьер жилого дома.(6 ч.) Планировка жилого дома
9	Интерьер жилого дома.
10-11	Комнатные растения в интерьере. Пересадка комнатных растений.
12-13	Творческая проектная деятельность. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».
14	Создание швейных изделий Текстильные материалы из химических волокон и их свойства
15	Конструирование швейных изделий.
16-17	Моделирование плечевой одежды
18-19	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа.
20	Технология дублирования деталей
21-22	Подготовка выкройки к раскрою.
23	Раскрой плечевого изделия. Выполнение раскроя.
24-25	Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных швов. Ручные работы
26	Швейная машина. Приспособления к швейной машине, устранение дефектов машинной строчки.
27	Машинные работы. Виды машинных операций Классификация машинных швов.
28	Обработка мелких деталей.

29	Подготовка и проведение примерки
30	Технология изготовления плечевого изделия. Окончательная отделка изделия.
31	Творческий проект по разделу создание изделий из текстильных материалов. Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».
32	Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». Подготовка проекта к защите.
33	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».
34-35	«Художественные ремесла» (12 ч), Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.
36-37	Вязание по кругу
38-39	Вязание спицами. Основные приемы вязания.
40-41	Вязание спицами. Вязание цветных узоров
42-43	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
44	Подготовка к защите творческого проекта
45	Защита творческого проекта

46	«Кулинария» (14ч.), Блюда из круп и макаронных изделий
47-48	Блюда из рыбы Технология первичной и тепловой обработки рыбы
49-50	Блюда из нерыбных продуктов моря.
51-52	Технология приготовления блюд из мяса и птицы Мясо, пищевая ценность. Технологи первичной и тепловой обработки мяса
53-54	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.
55-56	Способы определения качества птицы, подготовка к тепловой обработке. Блюда из птицы
57-58	Значение супов в рационе питания. Заправочные супы
59-60	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

61-62	Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного обеда».
63-64	Сельскохозяйственные работы (8ч.) Эстетика приусадебного участка. Весенний период. Повторный инструктаж по ТБ
65-66	Эстетическое оформление фасада школы.
67-68	Эстетическое оформление фасада школы.
69-70	Обустройство цветников. Бордюры.

Тематическое планирование уроков технологии в 7 классе

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов
1	Вводный урок.	1 ч.
2	Сельскохозяйственные работы	6 ч.
3	Интерьер жилого дома	6 ч.
4	Кулинария	14 ч.
5	Создание изделий из текстильных материалов	21 ч.
6	Художественные ремесла	14 ч.
7	Сельскохозяйственные работы	8 ч.
	Итого:	70

№урока	Тема раздела Тема урока
1	Вводный урок.(1 ч.) Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.
2	Сельскохозяйственные работы (6 ч.) Эстетика приусадебного участка. Осенний период. Техника безопасности с

	с/х инвентарём.
3-4	Особенности обработки почвы осенью.
5	Сбор семян цветочных культур
6-7	Очистка почвы от растительных остатков, как одно из условий подготовки почвы к зиме
	Раздел «Интерьер жилого дома» (6 часов)
8-9	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере
10	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки
11-12	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта
13	Защита проекта «Умный дом»
	Раздел «Кулинария» (14 часов)
14-15	Блюда из молока и кисломолочных продуктов
16-17	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»
18-19	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста
20-21	Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста»
22-23	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»
24-25	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню
26-27	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»
	Тема раздела: Создание изделий из текстильных материалов (21 час)
28-29	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»
30-31	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»
32	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»
33	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование

	юбки в соответствии с выбранным фасоном»
34	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ
35	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ
36	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта
37- 38	Раскрой поясного швейного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия»
39- 40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки»
41- 42	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией»
43 - 44	Практическая работа «Обработка складок, вытачек»
45 - 46	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки»
47	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите
48	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия
	Раздел: «Художественные ремесла (14 часов)»
49	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика
50	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»
51-52	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов»
53-54	Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»
55-56	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»
57-58	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»
59	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта
60	Разработка технологической карты. Выполнение проекта
61	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите

62	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов
63-64	Сельскохозяйственные работы (8ч.) Эстетика приусадебного участка. Весенний период. Повторный инструктаж по ТБ
65-66	Эстетическое оформление фасада школы. Подготовка рассады цветов к высадке»
67-68	Эстетическое оформление фасада школы. «Перекопка грядок»
69-70	Обустройство цветников. Бордюры. «Посев цветочных растений в открытый грунт»

Тематическое планирование уроков технологии в 8 классе

№	Темы	Количество учебных часов
1	Вводное занятие	1
2	Сельскохозяйственные работы	3
3	Семейная экономика	7
4	Художественная обработка материалов	13
5	Технологии ведения дома	5
6	Творческие проектные работы	2
7	Сельскохозяйственные работы	4
	итого	35

№ урока	Тема раздела Тема урока
1	Вводное занятие (1.ч) Инструктаж по технике безопасности.

2 3 4	<p>Сельскохозяйственные работы (3ч) Эстетика приусадебного участка. Осенний период. Техника безопасности с с/х инвентарём. Практическая работа: «Выполнение очистки поверхности земли». Особенности обработки почвы осенью. Практическая работа: «Обработка почвы с с/х инструментами, соблюдая правила т/б». Подготовка цветников к зиме: уборка, перекопка, закладка удобрений. Практическая работа: «Уборка цветников».</p>
5 6 7 8 9 10 11	<p>Семейная экономика (7ч) Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Практическая работа: «Составление перечня товаров и услуг, которые можно производить в условиях семьи». Потребности семьи. Информация о товарах Практическая работа: «Расчёт затрат на приобретение срочных и необходимых вещей учащегося 8 класса». Торговые символы, этикетки и штрих-код Практическая работа : «Определение страны-изготовителя и гарантийность качества товара по штриховому коду». Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета Практическая работ : «Разработать совместно с родителями проект снижения затрат на коммунальные услуги Сбережения. Личный бюджет Практическая работа: «Разработка проекта увеличения доходной части семейного бюджета за счёт производства в семье каких-либо товаров (услуг)». Расходы на питание. Практическая работа: «Оценка стоимости питания учащегося за неделю». Экономика приусадебного участка Практическая работа: «Расчёт возможной прибыли, которую можно получить, если реализовать выращенную продукцию».</p>
12 13 14 15 16 17 18	<p>Художественная обработка материалов (13ч) Чувашская вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда Презентация: «Чувашская вышивка» Простые швы: зигзаг, обмёточный шов, косая стёжка Практическая работа: «Выполнение простых швов». Орнаментальные швы: узор с вилами, воробьиные лапки, рогатки. Практическая работа: «Выполнение орнаментальных швов». Выполнение орнаментального рисунка с помощью контурного шва Практическая работа: 1 «Выполнение эскиза (розетки) в рабочей тетради». 2. «Выполнение орнамента на ткани». Заполнение узоров стежками Практическая работа: «Заполнение узоров» Отделка изделия. Практическая работа: «Выполнение мережки». Из истории лент. Инструменты. Техника безопасности. Практическая работа: «Способы закрепления лент». Презентация: «Вышивка шёлковыми лентами»</p>

19	Техника выполнения швов. Практическая работа: «Выполнение тамбурного шва, шва «Вытянутого стежка с завитком».
20	Композиционное построение узоров. Практическая работа: «Выбор рисунка. Выполнение эскиза в рабочей тетради».
21	Изготовление бутонов роз разными способами Практическая работа: «Выполнение роз»
22	Шов «петельки по кругу». Работа над созданием рисунка вышивки. Практическая работа: «Выполнение шва».
23	Использование бисера, мулине для отделки. Практическая работа: «Способы прикрепления бисера и блёсток».
24	Вышивание панно с применением изученных способов выполнения швов. Практическая работа: «Изготовление панно «Букет»
Технологии ведения дома (5ч)	
25	Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера Практическая работа: «Выполнение планировки жилого интерьера».
26	Организация пространства квартиры. Цвет в квартире. Презентация: «Стили интерьера»
27	Декоративное украшение окон. Практическая работа: 1. «Выполнение эскиза проекта дизайна одной из комнат: детской, спальни, кухни, дневного пребывания». 2. «Раскрасить предлагаемый интерьер в контрастные и оттеночные цвета».
28	Выбор темы творческого проекта. Работа над проектом. Презентация: «Освещение жилого дома» Практическая работа: 1.«Придумать и нарисовать 2-3 варианта декоративного оформления окон». 2. «Выполнить образец декоративного украшения окна». Презентация: «Шторы, жалюзи» Практическая работа: «Выбор темы, составление плана работы над проектом. Творческий проект «Декоративное оформление столовой»
29	Защита творческих проектов
Творческие проектные работы (2ч)	
30	Творческий проект «Салфетка» «Изготовление панно «Букет».
31	Защита творческого проекта
Сельскохозяйственные работы (4 ч)	
32	Планирование весенних работ на учебно-пришкольном участке. Т/б при работе с с/х инструментами
33-34	Подготовка почвы, посев, посадка, размножение цветочных растений Практическая работа: «Весенняя обработка почвы»
35	Полив, рыхление почвы, прореживание всходов Практическая работа: «Посев цветочных растений в открытый грунт» Практическая работа: «Уход за цветами»

