МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Кировской области

Муниципальное образование «город Киров»

МБОУ СОШ №11 г.Кирова

Подписан ЭЦП

Подписан: Карина Светлана Борисовна
DN: C=RU, S=Кировская область, L=Киров, T=Директор, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11"" ГОРОДА КИРОВА", СНИЛС=05841781987, ИНН=434545964272, E=sch11@kirovedu.ru, G=Светлана Борисовна, SN=Карина, CN=Карина Светлана Борисовна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.11.15 15:52:33+03'00'

РАССМОТРЕНО
Руководитель ШМО
учителей естественно-
математического цикла

Высоких И.Л.
Протокол №1
«24» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ
№11 г.Кирова

Карина С.Б.
Приказ №356 о/д
«25» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

для обучающихся 7-8 классов

г.Киров, 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена с учетом возрастных особенностей учащихся 5-8 классов на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», с учетом авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Технология: Программа. 5-8 классы.–М.: Вентана-Граф, 2015. Программа рассчитана на 64 ч. в год (2 часа в неделю) в 5-7 классах, 34ч. в год (1 час в неделю) в 8 классе.

I. Планируемые результаты изучения предмета технология.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования включают в себя:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования включают в себя:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Актуальность данной программы определяется тем, что в ней предусмотрено формирование и развитие универсальных учебных действий.

Цель данного курса –формирование представлений обучающихся о составляющих техносферы, о современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Задачи курса:

- ознакомить учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

- обучить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- сформировать общетрудовые действия по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- развить творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;

- воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Главная идея курса: развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации.

Общая характеристика предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Культура эргономика и эстетика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- Основы черчения, графики и дизайна;
- Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- Знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровья человека;
- Творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- Технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

Формы организации учебной деятельности: коллективные, групповые, парные, индивидуальные.

Технологии обучения и технологические приемы: проектные, проблемные, интерактивные, в том числе технологии критического мышления через чтение и письмо, а также рекомендуется использовать технологии имитационного моделирования жизненных ситуаций и социально-контекстного обучения.

Результатом изучения курса следует считать формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Предметные результаты изучения курса технологии

Раздел	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных иподелочных материалов	• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии; • читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; • выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов; • осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.	• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов; • осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.
Электротехника	• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; • осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.	• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): • осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.
Технологииведения дома Кулинария	• 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 правилабезопаснойработы; •определять задачи, отрасли семейной экономики, функции предпринимательства, основные этапы составления семейного	• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с

	бюджета.	целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; • выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека • определять потребности семьи, находить дополнительные источники доходов семьи; • составлять недельный и месячный бюджет семьи или школьника.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.	• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

		• определять основные стили в одежде и современные направления моды.
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности	• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламыдляпродукта труда.
Черчение и графика	выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.	выполнять графические работы с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий
Современное производство и профессиональное самоопределение	• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития; • характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития; • разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, • характеризовать группы предприятий региона проживания; • характеризовать учреждения	• планировать профессиональную карьеру; • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской

	профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения; • анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений; • анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории; • анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности; • получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников; • получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.	деятельности.

Содержание курса
Технология для девочек
5 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

Вводный инструктаж по технике безопасности. Вводный инструктаж по охране труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

Понятиеобинтерьере.Требованиякинтерьерукухни:эргономические,санитарно-гигиенические,эстетические.Создание интерьеракухнисучётомзапросовипотребностейсемьиисанитарно-гигиеническихтребований.Планировкакухни.Разделениекухниназону приготовления пищи(рабочаязона)изонуприёмапищи(зонастоловой).Оборудованиекухниеегорациональноеразмещениевинтерьере.Цветовоерешениекухни.Использованиесовременныхматериалов вотделкекухни.Декоративноеоформление.Современныестиливоформлении кухни. Проектированиекухнис помощьюПК.

Технология ухода за одеждой и обувью.

Практические работы: Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел 3.Электротехника (1 час)

Бытовые электроприборы. Назначение и правила использования кухонных бытовых приборов.

Раздел 4. Кулинария (14 часов)

Санитария и гигиена на кухне. Санитарныетребованиякпомещениюкухниистоловой.Правила санитарии игигиеныприобработкепищевыхпродуктов.

Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Бутерброды и горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Блюда из макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления блюд, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема приварке.

Блюда из овощей и фруктов. 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 свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии и 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.

Блюда из яиц. 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.

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

Практические работы: Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.

Подготовка к варке макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке макаронных изделий.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)

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 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.

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 выкройки

фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Способы графического изображения изделия. Понятие «чертеж», «эскиз», «технический рисунок». Масштаб. Моделирование фартука.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющими режущим инструментом.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

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.

Построение чертежа, эскиза. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

Заправка верхней и нижней нитей швейной машины. Намотка ниток на шпульку. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной 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 закрепок. Выполнение машинных швов.

Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 6. Черчение и графика (2 часа)

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

Раздел 7. Художественные ремесла (7 часов)

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды, декоративно-прикладное искусство России: узорное ткачество, вышивка,

кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладное искусства и народных промыслов.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона,выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка(выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы:

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 часов)

Этапы подготовки проекта. Оформление проектных материалов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Защита проекта. Защита проекта.

Практические работы: определение противоречия и проблемы, трансформация проблемы в цель, постановка задач.

Примерные темы проектов:

Разработка эскиза кухни. Приготовление семейного завтрака. Изготовление фартука для работы на кухне. Изготовление изделия в лоскутной технике.

6 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

Вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

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.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшочных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно листные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусовые и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Практическая работа: Изготовление макета оформления окон.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел 3. Кулинария (16 часов)

Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Блюда из круп и бобовых. Виды круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема приварке.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

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

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

Блюда из птицы. 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.

Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовлениия щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

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

Практические работы: Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Подготовка к варке круп и бобовых. Определение необходимого количества жидкости при варке круп и бобовых.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Приготовление блюд из птицы.

Приготовление заправочных супов.

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

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)

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

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

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

Конструирование швейных изделий. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Моделирование швейных изделий. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы обработки рукава, горловины. Отделка ночной сорочки. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

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

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки ночной сорочки к раскрою.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка изделия к примерке. Технология изготовления швейных изделий. Способы обработки рукава, горловины. Отделка ночной сорочки. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 5. Художественные ремесла (8 часов)

Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Вязание спицами. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практическая работа: Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление,прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Раздел 6. Черчение и графика (2 часа)

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы поясных изделий. Технологические карты для изготовления поясных изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (16 часов)

Примерные темы проектов:

Подбор комнатных растений для жилых помещений. Приготовление семейного обеда. Изготовление конической юбки. Изготовление вязаного изделия.

7 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

Вводный инструктаж по технике безопасности. Вводный инструктаж по охране труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (5 часов)

Освещение жилых помещений в доме. Виды осветительных приборов. Системы освещения.Предметы искусства и коллекции в интерьере: виды, способы размещения. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Практические работы: Ознакомление с системой освещения в школе и дома. Подбор по каталогам осветительных приборов для комнаты подростка. Разработка и выполнение эскиза размещения коллекций в интерьере.

Раздел 3. Электротехника (2 час)

Электроосветительныеприборы.Путиэкономииэлектрическойэнергии.Лампынакаливанияи
люминесцентныелампыдневногосвета,ихдостоинства,недостаткииособенностиэксплуатации.

Практические работы:Расчет суммарной мощности всех электроосветительных приборов вквартире.

Раздел 4. Кулинария (13 часов)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов (по выбору). Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод (по выбору). Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)

Свойства текстильных материалов. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Швейная машина. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Технология изготовления швейных изделий. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Снятие мерок и запись результатов измерений.Построение основы чертежа юбки в масштабе1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 6. Художественные ремесла (6 часов)

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

Практическая работа: Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Раздел 6. Черчение и графика (2 часа)

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.

Рисунки, эскизы и чертежи плечевого швейного изделия

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 часов)

Примерные темы проектов:

Приготовление праздничного обеда. Приготовление сладкого стола к празднику. Изготовление ночной сорочки. Украшение готового изделия вышивкой.

8 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 часа)

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Вводный инструктаж по технике безопасности. Вводный инструктаж по охране труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (4 часа)

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Системы теплоснабжения и вентиляции в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Семья: определение, цели, функции. Экономика, домашняя экономика. Потребности. Разнообразие семейных потребностей. Понятие бюджета. Понятие предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.

Практические работы: Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Раздел 3. Черчение и графика (6 часов)

Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий. Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения. Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений. Сечения и разрезы. Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Прикладная графика. Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип.

Практические работы: Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа. Анализ геометрической формы предмета. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения.Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным.

Раздел 4. Художественные ремесла (3 часа)

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань.
Способы нанесения и закрепления краски.

Практическая работа: Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Раздел 5. Электротехника (4 часа)

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Инструменты для электромонтажных

работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Бытовые приборы с элементами автоматики.

Практические работы: Определение расхода и стоимости электрической энергии. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (7 часов)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа: Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)

Примерные темы проектов:

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Составление резюме. Составление профессиограммы.

Содержание курса
Технология для мальчиков

5 класс

Раздел 1. Введение (4 часа)

Вводный инструктаж по технике безопасности. Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Оборудование и инструменты для ручной работы

Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность. (4 часа)

Подготовка проекта. Оформление проектных материалов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Защита проекта. Защита проекта.

Практические работы: Научится оформлять проекты.

Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)

Интерьер жилых помещений. Требования к интерьеру. Предметы интерьера. Рациональное размещение мебели и оборудования в комнатах различного назначения. Правила уборки помещений. Осваивание технологии удаления пятен с обивки мебели, чистки зеркальных и стеклянных поверхностей.

Раздел 4. Древесина. Пиломатериалы. (16 часов)

Древесина и её применение. Понятие о древесине. Древесина. Пиломатериалы. Пороки древесины. Виды пиломатериалов. Древесные материалы. Производство древесных материалов. Тест «Распознавать материалы по внешнему виду». Использование отходов древесины. Технология производства ДСП, ДВП и фанеры.

Практические работы:

Знать область применения древесины в различных сферах деятельности. Научится определять пороки древесины при дальнейшем использовании пиломатериалов.

Раздел 5. Графическая работа (6 час)

Оформление чертежей, чертёжные шрифты. Чертёжные форматы, рамки, основная надпись, шрифт. Геометрические построения. Углы, равные отрезки, оси, проекции. Проекции на чертеже.

Практические работы:

Правильное оформление всех видов чертежей.

Раздел 6. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. (22 час)

Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Инструменты и материалы для сборки изделий из древесины. Устройство и назначение столярного верстака и столярных инструментов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, саморезов. Сборка изделий. Инструменты и материалы для сборки изделий из древесины. Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины. Технология зачистки деталей. Устройство лобзика. Последовательность операций. Выпиливание изделий из древесины лобзиком. Выжигатель: устройство, назначение, правила работы. Отделка изделий из древесины выжиганием.

Раздел 7. «Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов» . (10час)

Понятие о машине и механизме. Устройство и назначение машин и механизмов. Металлы, искусственные материалы: назначение, применение, свойства. Рабочее место для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Графическое изображение изделий из металлов и искусственных материалов. Технология изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ручные инструменты для правки и разметки тонколистового металла и проволоки. Шаблон. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с разметкой заготовок из металла и изготовлением шаблонов

6 класс

Раздел 1. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (12 часов)

Вводный инструктаж по технике безопасности. Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Соединение брусков из древесины. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Отделка деталей и изделий окрашивание. Контроль качества изделий, выявление дефектов, их устранение. Контроль качества изделий, выявление дефектов, их устранение.

Практические работы:

Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом.

Раздел 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (8 часов)

Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. Правила безопасного труда при работе на токарном станке. Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Раздел 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (14час)

Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами. Профессии, связанные с обработкой металлов. ТЕСТ.

Раздел 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)

Элементы машиноведения.

Раздел 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (8 часов)

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты дереву. Технологии

выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.

Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства (10 часов)

Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. Технологии ремонтно-отделочных работ. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. Практическая работа. ТЕСТ.

Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (14 часов)

Творческий проект. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи при проектировании изделия. Основные виды проектной документации. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов.

7 класс

Раздел 1. Введение (2 часа)

Вводное занятие. Инструктаж по правилам безопасной работы на уроках технологии.

Раздел 2. Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов.(18 часов)

Конструкторская документация. Чертежи деталей и изделий из древесины. Технологическая документация. Технологические карты изготовления деталей из древесины. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Отклонения и допуски на размеры детали. Столярные шиповые соединения. Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости.

Раздел 3. Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов (18 часов)

Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Чертежи деталей, изготовляемых на токарном и фрезерном станках. Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. Виды и назначение токарных резцов. Управление токарно-винторезным станком. Приемы работы на токарно-винторезном станке. Технологическая документация для изготовления изделий на станках. Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка. Нарезание резьбы.

Раздел 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (10 часов)

Художественная обработка древесины. Мозаика. Технология изготовления мозаичных наборов. Мозаика с металлическим контуром. Тиснение по фольге. Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла). Басма. Просечной металл. Чеканка.

Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)

Основы технологии малярных работ. Основы технологии плиточных работ.

Раздел 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (2 часа)

Примерные темы проектов:

Изготовление изделия из дерева.

8 класс

Раздел 1. Введение. Технология домашнего хозяйства (11)

Вводное занятие. Техника безопасности и организация рабочего места. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении., с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребительская корзина. Технология построения семейного бюджета. Анализ потребностей членов семьи. Технология совершения покупок. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Технология ведения бизнеса. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности. Водопровод и канализация. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для сан.тех .работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные с выполнением сан.тех. работ.

Практические работы: Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Раздел 2. Электротехника (12 часов)

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Чтение простой эл. схемы. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости эл. энергии. Виды датчиков. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, холодильниках, стиральных машин и правилах их эксплуатации. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Раздел 3. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Роль профессии в жизни человека. Классификация профессий. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях проф. образования.

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (8 часов)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки, презентации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки, презентации. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление

пояснительной записки, презентации. Проведение презентации с помощью ПК. Оценка проекта.

Планируемые результаты изучения курса технологии. Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения технологии ученик должен:

Знать/понимать:

– классификацию текстильных волокон;
– основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
– виды швейных машин и их технические характеристики;
– устройство бытовой швейной машины, приемы заправки верхней и нижней нити;
– правила безопасной работы на швейной машине;
– технологию выполнения ручных и машинных швов;
– виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
– назначение различных швейных изделий;
– экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
– назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной обтачкой и косой бейкой;
– традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества;
– основные виды узоров в лоскутной технике;
– основные приемы вязания крючком и спицами;
– пищевую ценность овощей, фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий;
– пищевую ценность рыбы и морепродуктов, мяса, птицы;
– роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека;
– роль питательных веществ в жизнедеятельности человека;
– санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
– способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
– суточную потребность в питательных веществах;
– суточную потребность в солях;
– правила безопасной работы на кухне;
– правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
– виды оборудования современной кухни;
– виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;

– влияние на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;

– влияние способов обработки на питательную ценность продуктов;

– назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

– общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

– технологии первичной и тепловой обработки продуктов;

– требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

– виды ремонта: косметический, капитальный, евроремонт;

– материалы и инструменты для ремонта;

– общие требования к покрытию стен, потолка, пола;

– различные покрытия, применяемые в отделке жилища;

– технологии выполнения ремонта;

– технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь:

– организовывать рабочее место;

– снимать мерки с фигуры человека;

– строить чертеж фартука;

– строить чертежи простых поясных, плечевых швейных изделий;

– соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

– подготавливать швейную машину к работе;

– выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

– выбирать модель с учетом особенностей фигуры;

– работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны ночной сорочки;

– выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, косой бейкой;

– выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа платья;

– выполнять ручные стежки и машинные швы;

– закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

– проводить влажно-тепловую обработку;

– выполнять основные виды вязания крючком и спицами;

– выполнять основные узоры в лоскутной технике;

– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

– определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

– организовывать рабочее место для работ по приготовлению блюд;

– соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

– соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

– выполнять первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;

– приготавливать блюда из овощей, фруктов, яиц, круп, бобовых, макаронных изделий;

– приготавливать блюда из рыбы, мяса, птицы;

– приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;

– проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

– составлять меню завтрака;

– составлять меню обеда;

– выполнять эскизы помещения при косметическом ремонте.

– планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;

– подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещения;

– выращивать комнатные растения и размещать их;

– находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

– сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

– обосновывать выбор изделия проекта;

– формировать задачу проекта; разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;

– осуществлять дизайн-анализ изделий;

– проводить опрос (интервью) для определения потребностей;

– определять потребности людей и общества;

– представлять результаты проектной деятельности;

– проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

– составлять пояснительную записку к проекту, защищать проект, аргументировать свой выбор

– рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

– объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;

– оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

– выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использоватьприобретенныезнанияиумениявпрактической деятельности повседневнойжизни *для:*

– безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;

– оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании;

– осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам;

– построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

– выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Реализация воспитательного потенциала урока предполагает следующие задачи:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к изучаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных и дидактических игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Тематическое планирование

Технология для девочек

5 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0
2	Технологии домашнего хозяйства	4	2
3	Электротехника	1	0
4	Кулинария	14	7
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	10
6	Художественные ремесла	7	3
7	Черчение и графика	2	1
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	18	9

6 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0
2	Технологии домашнего хозяйства	4	2
3	Кулинария	16	8
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	10
5	Художественные ремесла	8	4

6	Черчение и графика	2	1
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	8

7 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1	Технологии в жизни человека и общества	2	0
2	Технологии домашнего хозяйства	5	2
3	Электротехника	2	1
4	Кулинария	13	7
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	10
6	Художественные ремесла	6	3
7	Черчение и графика	2	1
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	18	12

8 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1	Технологии в жизни человека и общества	1	1
2	Технологии домашнего хозяйства	4	2
3	Черчение и графика	2	2
4	Художественные ремесла	2	1
5	Электротехника	2	2
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	5	2
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	8	8

Технология для мальчиков

5 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1.	Введение.	4	
2.	Исследовательская и созидательная деятельность.	4	
3.	Технологии домашнего хозяйства	6	
4.	Древесина. Пиломатериалы.	16	
5.	Графическая работа	6	
6.	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	22	
7.	Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов.	10	

6 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1.	Технология ручной обработки древесины и древесных материалов	12	
2.	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	8	
3.	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	14	
4.	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	2	
5.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	8	
6.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	14	

7 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1.	Введение.	2	
2.	Технологии ручной и машинной обработки древесины и древесных материалов.	18	
3.	Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов	26	
4.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	14	
5.	Технологии домашнего хозяйства	4	
6.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4	

8 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1.	Введение. Технология домашнего хозяйства	11	
2.	Электротехника	12	
3.	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	
4.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	7	

Ресурсное обеспечение:

1. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. [Электронный ресурс]-М.: Вентана-Граф, 2015.-144с.
2. Технология. Технологии ведения дома [Электронный ресурс]: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2013. - 192 с.
3. Технология [Электронный ресурс]: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2007. - 208 с.
4. Технология. Обслуживающий труд [Электронный ресурс]: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2013. - 176 с.
5. Технология [Электронный ресурс]: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.].- М.: Вентана-Граф, 2016. - 160 с.
6. Мультимедийные уроки по технологии. 5 класс для девочек. Сборник составлен по программе Симоненко В.Д. [Электронный ресурс]-Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
7. Мультимедийные уроки по технологии. 6 класс для девочек. Сборник составлен по программе Симоненко В.Д. [Электронный ресурс]-Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
8. Мультимедийные уроки по технологии. 7 класс для девочек. Сборник составлен по программе Симоненко В.Д. [Электронный ресурс]-Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
9. Мультимедийные уроки по технологии. 8 класс для девочек. Сборник составлен по программе Симоненко В.Д. [Электронный ресурс]-Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
10. #мясомясо (книга+диск)/Н. Белоцерковская.-Москва: Эксмо, 2014.-264 с.
11. 50 рецептов пиццы. От простого до изысканного/ М. швилус; пер. с нем. Л. Шароновой. М.: Астрель, 2012.-72с.
12. 50 рецептов суши. Бонус: легкие закуски к суши/ М. швилус; пер. с нем. Л. Шароновой. М.: Астрель, 2012.-72с.
13. Burda. Шитье: настольная книга/ Н. Эбустейт, Э. Келли; [пер. с англ. Е.Г. Расиной]. – Москва: Издательство «Э», 2016. – 208с.
14. Большая книга советского домоводства/ И.С. Тихонова. – Москва: Издательство АСТ, 2016.-240с.
15. Кройка и шитье: основные техники и приемы/ А. Крфиата.-Москва: Издательство АСТ, 2016.-144 с.
16. Легендарные советские торты: строго по ГОСТу/ под ред. Т.А. Куличихиной.-М.: Издательство АСТ, 2017.-191 с.
17. Пироги для начинающих кулинаров.-Москва: Эксмо, 2015.-112 с.

18. Самое вкусное в мире печенье.-Москва: Издательство «Э», 2016.- 64 с.
19. Секреты вкусного праздника: Дом. Досуг. Кулинария.-Москва: Эксмо, 2015. – 224 с.
20. Т. Лазарева Энциклопедия рукоделия: лоскутное шитье. Выпуск 1. [Электронный ресурс]- Москва, ООО «Телекомпания СГУ ТВ», 2010.-Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
21. Технология. Кройка и шитьё [Электронный ресурс]-М.: ЭКЗАМЕН, 2017.- Электрон. опт. Диск (CD–ROM).
22. Хлеб своими руками.-М.:Эксмо,2013.-96 с.
23. Я тоже не умела готовить. Кулинарная книга на счастье/Н. Скворцова.-М.:Эксмо, 2013.-264 с.