

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

«Технология»

5-9 классы

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета Изобразительное искусство разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта уровня основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897, к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, на основе авторской программы Технология: программа: 5-8 классы/И. А. Сасова.- М.: Вентана – Граф, 2015 год;

РАЗДЕЛ 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

5 класс

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно- преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате изучения технологии **в 5 классе** учащийся

научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.
 - как определять потребности людей;
 - какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность:
 - как планировать и реализовывать творческий проект;
 - кратко формулировать задачу своей деятельности;
 - отбирать и использовать информацию для своего проекта;
 - определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
 - оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличие времени, оборудования, материалов, уровня знаний, умений, необходимых для реализации выбранной идеи;

- выполнять упражнение для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
 - планировать изготовление изделий и изготавливать их;
 - определять затраты на изготовление изделий, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
 - использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
 - применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
 - понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической чистки;
 - осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
 - проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
 - соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
 - анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
 - реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
 - использовать различные виды оборудования современной кухни;
 - выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
 - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
 - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
 - составлять меню завтрака, обеда, ужина;
 - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
 - соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
 - оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
 - определять назначение и особенности различных швейных изделий;
 - различать основные стили в одежде и современные направления моды;
 - различать виды традиционных народных промыслов; выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
 - снимать мерки с фигуры человека;
 - строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
 - выбирать модель с учётом особенностей фигуры; проводить примерку изделия;
 - изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом; подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх; выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
 - проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание; выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий;
 - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
 - определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям; выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;

выполнять образцы узоров; подбирать пряжу для вязания разных изделий; изготавливать образцы вязанных изделий; выполнять традиционную и современную вышивку; использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий

- различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами; определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.
 - анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
 - формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
 - определять перечень профессий необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
 - использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.
- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях; подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены;
 - анализировать «пищевую пирамиду»;
 - повышать качество приготовленных продуктов;
 - сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
 - консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
 - готовить национальные блюда;
 - составлять индивидуальный режим питания; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по

готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину; проводить анализ прочности окраски тканей; находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
- выполнять аппликации;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).
- представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио- и оптическую связь; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

6 класс

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате изучения технологии в 6 классе учащийся **научится:**
знать /понимать:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, молока и молочных продуктов, круп (каши) и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая

правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- классифицировать текстильные волокна, исследовать свойства тканей из химических волокон;
- определять неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой, неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток, готовить швейную машину к работе, обметывать петли и пришивать пуговицы с помощью швейной машины;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели плечевых швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Выполнять традиционную и современную вышивку; использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиции художественно-прикладных изделий
- 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.

ученик получит возможность научиться:

- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*
- *организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*
- *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *работать на бытовой швейной машине;*
- *выполнять несложные приёмы моделирования плечевых швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты плечевых швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку плечевых швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

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

7 класс

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно- преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; овладение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате изучения технологии **в 7 классе** учащийся

научится:

знать /понимать:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, птицы, готовить заправочные супы, десерты, закуски отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины, простые по конструкции модели поясных швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Выполнять образцы узоров; подбирать пряжу для вязания разных изделий; изготавливать образцы вязанных изделий
- 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;
- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

ученик получит возможность научиться:

- *применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;*
- *определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;*
- *проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;*
- *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;*
- *выполнять несложные приёмы моделирования поясных швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты поясных швейных изделий;*
- *изготавливать вязанные образцы и изделия;*
- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; -*

планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;*
- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;*
- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании.*

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества.

Технологии в жизни человека и общества. Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

Основные компоненты. Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проектирования.

Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью).

Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта.

Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.

Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия.

Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.

Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Эстетика и экология жилища.

Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.

Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями.

Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению

пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда

Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами.

Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений

Раздел 4. Кулинария.

Интерьер кухни. Физиология и гигиена питания. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.

Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.

Знакомиться с профессией повар

Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника

Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии

Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.

Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты

Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.

Соблюдать правила поведения за столом

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов. Графика, черчение. Швейная машина. Конструирование и моделирование швейных изделий. Технологии изготовления швейных изделий.

Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.

Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач

Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы

несложных деталей и сборочных единиц.

Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий

Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий

Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда

Раздел 6. Художественные ремёсла.

Декоративно-прикладное искусство. Лоскутное шитьё.

Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий

Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья

Раздел 7. Электротехника.

Бытовые электроприборы

Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов.

Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами

6 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Технологии в жизни человека и общества.

Приводить примеры технологических процессов.

Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность
Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проектирования.

Определять основные компоненты проекта.

Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте.

Выявлять аналоги. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда.

Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда. Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта.

Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества.

Разрабатывать план представления результатов проектной деятельности. Обосновывать тему и цель проекта. Представлять ход исследования.

Использовать компьютер для презентации проекта

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Эстетика и экология жилища.

Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств.

Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.

Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера.

Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности

Раздел 4. Кулинария

Физиология и гигиена питания. Технологии обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Сервировка стола и правила поведения за столом.

Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках.

Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет. Находить в СМИ и сети Интернет информацию о приготовлении и подаче блюд, правилах пользования столовыми приборами при употреблении разнообразной пищи. Определять качество молока и кисломолочных продуктов.

Соблюдать условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий

Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.

Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда.
Определять срок годности рыбных консервов.
Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах.
Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов. Графика, черчение. Швейная машина. Конструирование и моделирование швейных изделий. Технологии изготовления швейных изделий.

Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять различия тканей из природных и химических волокон.

Находить информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении.

Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон. 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.

Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине.

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки проектного изделия.

Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Выполнять проект.

Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Основы композиции и цветовое решение. Технологии вышивания.

Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора. Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом.

Раздел 7. Электротехника

Электротехнические работы в жилых помещениях. Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами.

Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах.

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Технологии в жизни человека и общества.

Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий. Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Этапы проектной деятельности. Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проектирования. Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта. Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы. Использовать современные способы представления проекта в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Семейная экономика. Бюджет семьи.

Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи.

Раздел 4. Кулинария

Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Холодные закуски. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Супы. Десерты. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Экономить время при подготовке различных блюд. Соблюдать способы хранения пищевых продуктов. Овладеть навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение. Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам

Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать

безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд. Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Графика, черчение. Конструирование и моделирование швейных изделий. Технологии изготовления швейных поясных изделий. Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертёж швейного изделия в заданном масштабе. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Строить чертёж прямой юбки, брюк. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия.

Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом.

Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Обрабатывать средний шов с застёжкой-молнией на проектном изделии.

Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Вязание крючком и спицами. Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел 7. Электротехника

Электротехнические работы в жилых помещениях. Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её

стоимость по показаниям электросчётчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах.

РАЗДЕЛ 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№	Раздел учебного курса	Кол-во часов на изучение раздела
1.	Технологии в жизни человека и общества.	2
2.	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	8
3.	Технологии домашнего хозяйства.	4
4.	Кулинария	28
5.	Создание изделий из текстильных материалов	18
6.	Художественные ремёсла	6
7.	Электротехника	2
	Итого:	68

6 класс

№	Раздел учебного курса	Кол-во часов на изучение раздела
1	Технологии в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	6
3	Технологии домашнего хозяйства	6
4	Кулинария	18
5	Создание изделий из текстильных материалов	26
6	Художественные ремёсла	8
7	Электротехника	2
	Итого:	68

7класс

№	Раздел учебного курса	Кол-во часов на изучение раздела
1	Технологии в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	8
3	Технологии домашнего хозяйства	8
4	Кулинария	20
5	Создание изделий из текстильных материалов	16
6	Художественные ремёсла	12
7	Электротехника	2
	Итого:	68