

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 93» городского округа Самара

«Рассмотрено»
на заседании методического
объединения учителей
политехнического цикла
от «30» августа 2018

Председатель МО
Федорчук В.К.Федорчук

«Согласовано»
Заместитель директора по УР
МБОУ Школы №93 г.о. Самара
Гончарова Е.П. Гончарова

от «30» августа 2018 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ Школы №93
Петрушкин В.А. Петрушкин

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для 5 – 8 классов

программа разработана на основе: авторской программы по предмету «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г.) ФГОС.

2 часа в неделю (всего 238 часов)

Составитель:
В.К.Федорчук

г. Самара
2018 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС. Учебники: Технология. Ведение дома 5-7кл., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г., Технология. 8кл., Симоненко В.Д., Электров А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырев А.Н. Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г.,

Программа рассчитана на 238 учебных часа. В том числе: в 5-7 классах – по 68 ч, из расчета 2ч в неделю, в 8 классах по 1ч в неделю.

Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
 - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
 - осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
 - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
 - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
 - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
-
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;

- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

Основное содержание учебного предмета.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии тестопластика, плетение из газетных трубочек, декупаж, вышивка лентами, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Раздел «Электротехника» был сокращен, так как материально-техническая база кабинета не позволяет проводить практическую часть.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.
Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.
Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.
Определение качества мяса лабораторными методами.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.

Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

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

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности.

Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.

Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Вышивка

Краткие сведения из истории возникновения вышивки. Возможности вышивки, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для вышивки. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления. Технология выполнения простых стежков и украшающих швов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление образцов вышитых элементов.

Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 4. Тестопластика

История появления гончарного ремесла. Материалы и инструменты, используемые для работы с пластичными материалами. Способы изготовления соленого теста. Особенности окрашивания и декорирования изделий. Колористическое построение композиции.

Подбор красок. Приемы выполнения изделий из соленого теста.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Оформление изделий в технике тестоластики.

Тема 5. Плетение из газетных трубочек

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Плетеные изделия в современной моде. Инструменты и материалы для плетения. Подготовка материалов к работе. Выбор красителей. Технология выполнения различного плетения.

Примерная тема практической работы:

Изготовление простых плетеных изделий.

Тема 6. Декупаж

История появления техники «декупаж». Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Материалы и инструменты для декупажа Подготовка материалов к работе. Выбор красителей. Технология выполнения декупажа.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение изделий в технике «декупаж».

Раздел 4. Технология домашнего хозяйства

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

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

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

Тема 5. Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 5. «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике вышивания.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике декупажа.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике плетения из газет.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Тематическое планирование предметной линии «Технология» в 5классе по программе Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.
Технология ведения дома - 68 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Характеристика видов деятельности
1.	Вводное занятие.	1	Знакомство с программой, техника безопасности на уроках технологии
Раздел «Электротехника» - 1 час			
2.	Бытовые электроприборы	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.
Раздел «Кулинария» - 10 часов			
3-4.	«Санитария и гигиена на кухне» «Физиология питания»	2	Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
5-6.	«Бутерброды и горячие напитки»	2	Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.
7-8.	«Блюда из яиц»	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
9-10.	«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку, столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку сто салфетки.
11-12.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария».
Раздел «Оформление интерьера» - 2 часа			
13-14.	Интерьер кухни, столовой»	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 44 часа			
			Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, свойства нитей основы и утка

15-20.	<p>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения Производство тканей. Натуральные волокна – 2ч. Ткацкие переплетения – 2ч. Виды отделки тканей – 2ч.</p>	6	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям, свойства тканей из хлопка и льна Определять направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований</p>
21-28.	Швейная машина	8	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электроприводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка, закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>
29-34.	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Выполнять эскиз изделия. Изучать приёмы моделирования швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий и о составлении выкройки.</p>
35-54.	<p>«Технология изготовления швейных изделий» Раскладка и раскрой швейного изделия - 4 часа Ручные работы. Сметывание деталей фартука - 4 часа Технология пошива фартука. Машинные работы. – 10 час.</p>	20	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>

	Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль качества готового изделия - 2 часа		
55-58.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Раздел «Художественные ремёсла» - 10 часов			
59.	«Декоративно-прикладное искусство»	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
60.	«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.
61-66.	Ручная вышивка Простейшие ручные швы – 2ч. Украшающие швы – 4ч.	6	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Уметь пришивать пуговицы различными способами. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории ручной вышивки, о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
67-68.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Тематическое планирование предметной линии «Технология» в бклассе по программе Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Технология ведения дома - 68 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Характеристика видов деятельности
1	Вводное занятие.	1	Знакомство с программой, техника безопасности на уроках технологии
Раздел «Кулинария» - 9 часов			
2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	3	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Уметь сервировать стол. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
5	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Защищать творческий проект.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4 часа			
6	Интерьер жилого дома	2	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.

			Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
7	Комнатные растения в интерьере	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 34 часа			
8-9	Свойства текстильных материалов животного происхождения	4	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
10	Швейная машина	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.
11	Машинные швы	2	Знать классификацию машинных швов. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Изготавливать образцы машинных швов. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.
12	Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж изделия (рюкзак, сумка пляжная, мешок для обуви и т. д.) Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
13-14	Моделирование швейных изделий	4	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
15-23	Технология изготовления швейных изделий Раскладка и раскрой швейного изделия. - 4 часа	18	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.

	<p>Ручные работы. Сметывание деталей - 2 ч.</p> <p>Обработка плечевых швов и нижних срезов рукавов – 2ч.</p> <p>Обработка горловины подкройной обтачкой – 4ч.</p> <p>Обработка боковых срезов изделия. Обработка оборки и соединение ее с изделием – 4 ч.</p> <p>Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия – 2 ч.</p>		<p>Выполнять правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание, втачивание замка «молния». Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.</p>
24	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта</p>
Раздел «Художественные ремесла» - 20часов			
25	История возникновения вышивки, как вида декоративно-прикладного творчества. Материалы и инструменты, используемые в работе.	2	<p>Знакомиться с народными традициями народного искусства.</p> <p>Знакомиться с физико-механическими, технологическими, экологическими свойствами материалов</p> <p>Уметь пользоваться инструментами и приспособлениями</p> <p>Знать принципы организации рабочего места и основные правила техники безопасности.</p>
26-30	Приемы работы, применяемые в вышивке «крестиком». 1. Последовательность выполнения работ. Перевод рисунка на ткань – 2ч 2. Приемы закрепления рабочей нити. Техника выполнения шва «крест» – 2ч 3. Практическая работа – 6ч.	10	<p>Моделировать в процессе совместного обсуждения алгоритм выполнения и использовать его в ходе самостоятельной работы.</p> <p>Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.</p> <p>Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.</p> <p>Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории ручной вышивки. Соблюдать способы экономного расходования материалов, бережного обращения с инструментами, оборудованием и приспособлениями.</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ.</p>

31	История возникновения гончарного ремесла. Свойства пластичных материалов.	2	<p>Знакомиться с традициями народного искусства по лепке из глины, традиционными методами лепки из глины, жгутовой лепкой, технологией изготовления декоративной игрушки из глины, росписью, декорированием изделий.</p> <p>Знакомиться с физико-механическими, технологическими, экологическими свойствами материалов.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах художественной обработки, истории возникновения и развития промысла по художественной обработке глины.</p>
32	Материалы и инструменты для работы с пластичными материалами. Разработка эскизов изделия для изготовления объемной игрушки.	2	<p>Моделировать в процессе совместного обсуждения алгоритм выполнения декоративного панно; использовать его в ходе самостоятельной работы.</p> <p>Выполнять элементы и мотивы орнаментов в технике лепки, самостоятельно разрабатывать композиции для выполнения панно.</p> <p>Знать основы композиции: основные принципы декоративного оформления плоскости.</p> <p>Знать последовательность выполнения работ.</p> <p>Уметь использовать плоские рисованные изображения для создания объемных форм</p> <p>Уметь пользоваться глиной, красками, кистью, стеками, наждачной бумагой.</p> <p>Знать принципы организации рабочего места и основные правила техники безопасности. Знакомиться с профессией гончар.</p>
33	Создание изделий из пластичных материалов.	2	<p>Знать последовательность выполнения работ.</p> <p>Применять придуманный рисунок с листа бумаги на объемном объекте</p> <p>Осваивать основные приёмы лепки, типовые композиции и их выполнение на различных видах изделий.</p> <p>Соблюдать способы экономного расходования материалов, бережного обращения с инструментами, оборудованием и приспособлениями.</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ.</p> <p>Выполнять технологический процесс изготовления изделий и их декорирование.</p> <p>Уметь пользоваться глиной, красками, кистью, стеками, наждачной бумагой.</p>
34	Работа по оформлению творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»	2	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект.</p>

Тематическое планирование предметной линии «Технология» в 7 классе по программе Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Технология ведения дома - 68 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Характеристика видов деятельности
1	Вводное занятие.	1	Знакомство с программой, техника безопасности на уроках технологии
Раздел «Кулинария» - 16 часов			
2	Блюда из мяса	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Знать механическую кулинарную обработку мяса. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
3-4	«Блюда из овощей и фруктов»	2	Знать кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.
5-6	Заправочные супы	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Уметь выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Знать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью, приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Уметь читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять информацию о различных супах
7-8	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	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. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.

9-10	Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста	2	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией кондитер.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p> <p>Знать технологию приготовления изделий из жидкого теста.</p> <p>Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>
11-12	Сладости, десерты, напитки	2	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
13-14	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	<p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>
15-16	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект.</p>
Раздел «Художественные ремёсла» -- 20час			
17-18	История возникновения вязания. Свойства пряжи и		<p>Знакомиться с традициями народного искусства по вязанию, традиционными методами и технологией изготовления декоративной вязаной игрушки.</p> <p>Знакомиться с физико-механическими, технологическими, экологическими</p>

	ниток. Инструменты и материалы. Техника безопасности.	2	свойствами материалов. Изучать материалы и инструменты для вязания. Знать правила подбора крючка для вязания; условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготавливать нитки для вязания. Создавать эскиз изделия. Знакомиться с вязаными изделиями. Знать принципы организации рабочего места и основные правила техники безопасности. Знакомиться с профессией вязальщица. Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники вязания в различных странах.
19-30	Основные виды петель при вязании крючком – 2час. Условные обозначения, чтение схем, вывязывание образцов - 4час. Вязание по кругу- 6час.	12	Знать последовательность выполнения работ. Подготавливать нитки для вязания. Создавать эскиз изделия. Осваивать основные приёмы вязания, типовые схемы и их выполнение на различных видах изделий. Уметь пользоваться крючком. Выполнять технологический процесс изготовления изделий Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ.
31-34	Работа по оформлению творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»	4	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 30час.			
35-36	Свойства текстильных материалов	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператора производства химических волокон
37-40	Швейная машина	4	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Стачивать косую бейку. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.

41-42	Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
43-46	Моделирование швейных изделий	4	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки различных моделей. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
47-60	Технология изготовления швейных изделий Раскладка и раскрой швейного изделия – 2ч Ручные операции при изготовлении изделия – 2ч Обработка швейного изделия -6ч Устранение дефектов – 2ч Окончательная обработка изделия – 2ч	14	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Обрабатывать шов с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для ВТО
61-64	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
Технология домашнего хозяйства – 4 часа			
65-66	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Знать о роли освещения в интерьере и системе освещения жилого помещения. Понимать особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Знакомиться с предметами искусства и коллекции в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер.

67-68	Гигиена жилища	2	Знать значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Различать виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная, их особенности и правила проведения. Уметь пользоваться современными натуральными и синтетическими средствами, применяемыми при уходе за посудой, уборке помещения.
-------	----------------	---	--

Тематическое планирование предметной линии «Технология» в 7 классе по программе Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.

Технология ведения дома - 68 часов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Характеристика видов деятельности
1	Вводное занятие.	1	Знакомство с программой, техника безопасности на уроках технологии
Раздел «Кулинария» - 16 часов			
2	Блюда из мяса	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Знать механическую кулинарную обработку мяса. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
3-4	«Блюда из овощей и фруктов»	2	Знать кулинарную механическую обработку овощей и фруктов, фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.
5-6	Заправочные супы	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Уметь выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Знать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью, приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Уметь читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте.

			Находить и представлять информацию о различных супах
7-8	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	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. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
9-10	Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста Знать технологию приготовления изделий из жидкого теста. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.
11-12	Сладости, десерты, напитки	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
13-14	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
15-16	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.

			<p>Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
Раздел «Художественные ремёсла» -- 20час			
17-18	<p>История возникновения вязания. Свойства пряжи и ниток. Инструменты и материалы. Техника безопасности.</p>	2	<p>Знакомиться с традициями народного искусства по вязанию, традиционными методами и технологией изготовления декоративной вязаной игрушки. Знакомиться с физико-механическими, технологическими, экологическими свойствами материалов. Изучать материалы и инструменты для вязания. Знать правила подбора крючка для вязания; условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготавливать нитки для вязания. Создавать эскиз изделия. Знакомиться с вязаными изделиями. Знать принципы организации рабочего места и основные правила техники безопасности. Знакомиться с профессией вязальщица. Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники вязания в различных странах.</p>
19-30	<p>Основные виды петель при вязании крючком – 2час. Условные обозначения, чтение схем, вывязывание образцов - 4час. Вязание по кругу- 6час.</p>	12	<p>Знать последовательность выполнения работ. Подготавливать нитки для вязания. Создавать эскиз изделия. Осваивать основные приёмы вязания, типовые схемы и их выполнение на различных видах изделий. Уметь пользоваться крючком. Выполнять технологический процесс изготовления изделий Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии, внутреннего распорядка в процессе выполнения работ.</p>
31-34	<p>Работа по оформлению творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»</p>	4	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 30час.			
35-36	<p>Свойства</p>	2	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p>

	текстильных материалов		Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператора на производстве химических волокон
37-40	Швейная машина	4	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Стачивать косую бейку. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.
41-42	Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
43-46	Моделирование швейных изделий	4	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки различных моделей. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
47-60	Технология изготовления швейных изделий Раскладка и раскрой швейного изделия – 2ч Ручные операции при изготовлении изделия – 2ч Обработка швейного изделия -6ч Устранение дефектов – 2ч Окончательная обработка изделия – 2ч	14	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Обрабатывать шов с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для ВТО
61-64	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта

Технология домашнего хозяйства – 4 часа

65-66	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	Знать о роли освещения в интерьере и системе освещения жилого помещения. Понимать особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Знакомиться с предметами искусства и коллекции в интерьере. Знакомиться с профессией дизайнер.
67-68	Гигиена жилища	2	Знать значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Различать виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная, их особенности и правила проведения. Уметь пользоваться современными натуральными и синтетическими средствами, применяемыми при уходе за посудой, уборке помещения.