

**ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
5-6 КЛАССЫ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Программа по технологии для основной школы предназначена для учащихся 5-6 классов МАОУ СОШ № 35, изучающих предмет «Технология».

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования, требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном государственном стандарте общего образования второго поколения и примерной программе по технологии. В ней также учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования, преемственность с программой начального общего образования.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Структура документа

Программа включает четыре раздела:

- «Пояснительная записка», где охарактеризован вклад предмета в достижение целей основного общего образования; сформулированы цели и основные результаты изучения предмета «Технология» на нескольких уровнях — личностном, метапредметном и предметном, дается общая характеристика курса, его места в примерном учебном плане.

- «Основное содержание», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки.

- «Примерное тематическое планирование», в котором дан примерный перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания тем и основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).

- «Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса», где дается характеристика необходимых средств обучения и учебного оборудования, обеспечивающих результативность преподавания технологии в современной школе.

Общая характеристика учебного предмета

Под «технологией» понимается алгоритм выполнения общепринятой последовательности операций преобразования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, построенный на основе совокупности средств и методов для получения искомого продукта или запланированного результата в определенной области деятельности.

Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание не только дает ребенку представление о технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой-либо продукции процессов, правил, навыков, предъявляемых к технической документации требований, но и показывает, как использовать эти знания в разных сферах учебной и внеучебной деятельности (при поиске информации, освоении новых знаний, выполнении практических заданий).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связано с алгеброй

и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

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

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагает-

ся, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Место предмета в базисном учебном плане

Учебный план школы отводит на этапе основного общего образования в 5-6 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. Обучение учащихся 5-6 классов проводится на базе школы, 7-8 классов – на базе МАОУ МУК ЦТО.

Формы организации образовательного процесса

Основной формой обучения является урок.

Основным видом деятельности на уроке является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические,

учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Организация учебно-воспитательного процесса соответствует принципам развивающего обучения: нарастание самостоятельности, поисковой деятельности школьников, выполнение заданий ведущих от воспроизводящей деятельности к творческой, а также личностно-ориентированному дифференцированному подходам.

Технологии обучения

Технологии традиционного обучения для освоения минимума содержания образования в соответствии с требованиями стандартов.

Технологии, построенные на основе объяснительно-иллюстративного способа обучения. В основе – информирование, просвещение обучающихся и организация их репродуктивных действий с целью выработки у школьников общеучебных умений и навыков.

Технологии реализации межпредметных связей в образовательном процессе.

Технология проблемного обучения с целью развития творческих способностей обучающихся, их интеллектуального потенциала, познавательных возможностей. Обучение ориентировано на самостоятельный поиск результата, самостоятельное добывание знаний, творческое, интеллектуально-познавательное усвоение учениками заданного предметного материала.

Информационно-коммуникационные технологии.

Здоровьесберегающие технологии, активное внедрение оздоровительных моментов на уроке: физкультминутки, динамические паузы, минуты релаксации, дыхательная гимнастика, гимнастика для глаз, массаж активных точек; соответствие условий в классе для проведения таких форм работы, особенно для дыхательных упражнений, наблюдение за посадкой учащихся; чередование поз в соответствии с видом работы.

Технология уровневой дифференциации. Технология обучения как учебного исследования. Технология обучения в сотрудничестве. Проектная технология.

Виды и формы контроля

Формой оценки достижения результатов освоения программы является **аттестация**.

Итоговая аттестация проводится на основании соответствующих государственных нормативных правовых документов.

Промежуточная аттестация - это оценка качества усвоения обучающимся содержания учебного предмета, по окончании его изучения по итогам четверти, полугодия, учебного года

Текущая аттестация проводится учителем как контроль качества усвоения содержания компонентов какой-либо части (темы) в процессе её изучения.

Формы контроля:

- устный опрос по содержанию дисциплины и лекции учителя;
- самостоятельные работы по изученному материалу;
- практические (индивидуальные и групповые) работы по изготовлению изделия.

Личностные, метапредметные и предметные результаты учебного предмета «Технология»

Личностными результатами освоения учащимися 5-6 классов курса «Технология» являются:

1. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда.

5. Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.

6. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения курса «Технология» являются:

1. Планирование процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы.

2. Определение организационных и материально-технических условий для выбора способа решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

3. Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

4. Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы.

6. Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий.

7. Виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов.

8. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

9. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость.

10. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

11. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

12. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

13. Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

14. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

15. Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

16. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

17. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.
3. Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда.
4. Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач.
5. Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства.
6. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.
7. Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации.
8. Применение общенаучных знаний по предметам в процессе подготовки и осуществления технологических процессов.
9. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
10. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
3. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.
4. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
5. Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ.
6. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
7. Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.
8. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
9. Обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда.
10. Выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
11. Подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения.
12. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.
13. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
14. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
15. Расчет себестоимости продукта труда.
16. Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

1. Оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
2. Оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности.
3. Выбор профиля технологической подготовки или профессии.
4. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг.
5. Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности.
6. Осознание ответственности за качество результатов труда.
7. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
8. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.
2. Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ.
3. Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.
4. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
5. Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.
2. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
3. Оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов.
4. Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.
5. Разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов.
6. Потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований.
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Универсальные учебные действия, формируемые средствами предмета «Технология»

В процессе освоения программы у учащихся 5-6 класса должны быть сформированы универсальные учебные действия.

Формирование универсальных учебных действий у учащихся 5-6 класса

Личностные универсальные учебные действия

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;

- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех ее проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;
- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях;
- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- уважение к другим народам России и мира и принятия их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и ее достоинства, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства
- чувство гордости при следовании нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

Регулятивные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты.

Учащиеся получают возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определенной сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

Учащиеся получают возможность научиться:

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство); оказывать поддержку тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнерам, внимания к личности другого, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам в процессе достижения цели совместной деятельности.

Познавательные универсальные учебные действия

Учащиеся научатся:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи, и отношения, выявляемые в ходе исследования;

Учащиеся получают возможность научиться:

- ставить проблему, аргументировать ее актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Содержание курса «Технология» (девочки)

5 класс (70 часов)

Раздел 1. Технологии ведения дома. (3 часа)

Вводный инструктаж (2 часа)

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Сущность предмета «Технология» в 5 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете.

Тема 1. Эстетика и экология жилища (1 час)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Раздел 2. Электротехника (1 час)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.

Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел 3. Кулинария (12 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена. Здоровое питание. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

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

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

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

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Таблицы, справочные материалы.

Тема 2. Сервировка стола. Этикет (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Тема 3. Технология приготовления пищи (6 часов)

БуТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

БуТЕРБРОДЫ и горячие напитки к завтраку.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Тема 4. Технология приготовления пищи: блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

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

Раздел 4. Создание изделий из текстильных и подделочных материалов (34 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения (6 часов)

Основные теоретические сведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краскометочных 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.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Тема 3. Конструирование швейных изделий (4 часа)

Основные теоретические сведения

Классово-социальное положение человека и его отражение в costume. 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.

Практические работы

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Тема 4. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. 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.

Практические работы

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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Тема 5.Технология изготовления швейных изделий (18 часов)

Основные теоретические сведения

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 края;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Выявление и исправление дефектов.

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

Практические работы

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 края.

Обработка деталей края.

Скалывание и сметывание деталей края.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Раздел 5. Художественные ремесла (10 часов)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

Основные теоретические сведения

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.

Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. 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.

Экскурсия в музей (виртуальная)

Практические работы

Выполнение эскизов орнаментов. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

Тема 2. Лоскутное шитье (4 часа)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда.

Лоскутная ткань.

Тема 3. Бисероплетение (4 часа)

Основные теоретические сведения

История бисероплетения. Бисероплетение. Основные приемы. Современные направления бисероплетения. Инструменты и материалы. Организация рабочего места. Традиционные виды бисероплетения. Последовательность выполнения простейших приемов.

Цветы из бисера. Основные приемы бисероплетения, используемые для изготовления цветов: параллельное плетение, петельное плетение, игольчатое плетение, низание дугами, косое плетение.

Практические работы

Изготовление изделия в технике бисероплетения.

Варианты объектов труда.

Бисер, ткань, иголки, нитки.

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

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)

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

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

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

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Проекты социальной направленности.

Раздел 7. Черчение и графика (в процессе уроков)

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Резерв рабочего времени (2 часа)

Планируемые результаты изучения учебного курса «Технология» 5 класс

Технологии ведения дома

Ученик научится:

- оформлять кухню изделиями собственного изготовления.

Ученик получит возможность научиться:

- создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Электротехника

Ученик научится:

- ориентироваться в простейших электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов,

Ученик получит возможность научиться:

- составлять простейшие электрические схемы составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей.

Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

6 класс (70 часов)

Раздел 1. Технология ведения дома. Электротехнические работы (5 часов)

Вводный инструктаж (1 час)

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Сущность предмета «Технология» в 6 классе. Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете.

Тема 1. Уход за одеждой и обувью (2 час)

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви*. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Тема 2. Электроосветительные и электронагревательные приборы (1 час)

Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминесцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере (1 час)

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.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 2. Кулинария (12 часов)

Тема 1. Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Тема 2. Технология приготовления пищи (11 часов)

Приготовление обеда в походных условиях (1 час)

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Заправочные супы (2 часа)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

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

Приготовление заправочного супа.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и подделочных материалов (34 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Тема 2. Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Тема 3. Конструирование швейных изделий (6 часов)

Основные теоретические сведения

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

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.

Практические работы

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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка изделия.

Тема 4. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. 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.

Практические работы

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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка изделия.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (18 часов)

Основные теоретические сведения

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, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- 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.

Практические работы

Подшивание низа изделия.

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.

Варианты объектов труда.

Изделие для шитья.

Раздел 4. Художественные ремесла (10 часов)

Тема 1. Вязание крючком (6 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Варианты объектов труда.

Крючок для вязания, нитки.

Тема 2. Вязание на спицах (4 часа)

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Варианты объектов труда.

Спицы для вязания, нитки.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (8 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)

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

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Раздел 5. Черчение и графика (в процессе уроков)

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Практические работы

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Резерв свободного времени (1 час)

Планируемые результаты изучения учебного курса «Технология» 6 класс

Технология ведения дома

Ученик научится:

- выполнять мелкий ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами;
- закладке на хранение шерстяных и меховых изделий;
- закладке на летнее хранение зимней обуви;
- выполнению влажной уборки дома.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнению эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты;
- оформлению интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства;
- оформлению интерьера комнатными растениями.

Электротехника

Ученик научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в эксплуатации электрифицированных светильников, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

№ п/п занятия	Темы и количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии ведения дома (3 часа) <i>Запуск первого проекта «Планирование кухни-столовой».</i>			
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж, правила поведения в мастерской (1). Творческая проектная деятель-	Содержание и задачи курса «Технология». Правила пожарной безопасности. Правила эвакуации из кабинета технологии. Правила внутреннего распорядка. Содержание курса технологии за 5 класс. Требования, предъявляемые на	Изучить правила внутреннего распорядка, инструкцию по охране труда, правила пожарной безопасности на уроках технологии.

	ность (1).	уроках технологии. Понятие творческой проектной деятельности. Цель проектной деятельности, задачи. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.	Познакомиться понятием «творческая проектная деятельность», этапами выполнения творческого проекта.
2	Тема 1. Эстетика и экология жилища (1 ч)	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	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
Раздел 2. Электротехника (1 час)			
	Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне (1 ч).	Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.
Раздел 3. Кулинария (12 ч)			
<i>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».</i>			
3	Тема 1. Санитария и гигиена. Здоровое питание (2 ч).	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, 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. Первая помощь при пищевых отравлениях. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.

		<p>порезах.</p> <p>Пищевые (питательные) вещества. Пищевая пирамида. Режим питания.</p>	
4	<p>Тема 2. Сервировка стола. Этикет (2 ч)</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление.</p> <p>Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.</p>	<p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку.</p> <p>Овладевать навыками эстетического оформления стола.</p>
5	<p>Тема 3. Технология приготовления пищи.</p> <p>Бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц (2 ч)</p>	<p>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.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорты кофе и какао. Устройства для</p>	<p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>

		размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.	
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)	<p>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.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p>
7-8	Блюда из овощей (4 ч)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов</p>	<p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Органолептически оценивать готовые блюда.</p> <p>Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>

		<p>продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>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.</p>	
<p>Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч) <i>Запуск третьего проекта «Фартук для работы на кухне».</i></p>			
9-10	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в тканях.</p> <p>Виды переплетения нитей в тканях. Лицевая и изнаночная стороны в тканях.</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p>Находить информацию о современных тканях.</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Определять переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>
11-13	Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч)	<p>Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>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.</p> <p>Назначение и принцип получения</p>	<p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным хо-</p>

		простой строчки.	дом машины. Овладевать безопасными приемами труда.
14-15	Тема 3. Конструирование швейных изделий (4 ч) Снятие мерок. Изготовление выкройки фартука.	<p>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.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Снятие мерок.</p> <p>Последовательность построения чертежа основы фартука по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы фартука.</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж фартука в масштабе 1:4и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
16	Тема 4. Моделирование швейного изделия (2ч)	<p>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.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.</p>	<p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей фартуков.</p> <p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
17-25	Тема 5. Технология изготовления швейного изделия (фартука) (18 ч)	<p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>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 ли-</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции,</p>

		<p>ний выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработка деталей кроя; – обработка карманов, поясов, бретелей; – обметывание швов ручным и машинным способами; – обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
<p>Раздел 5. Художественные ремесла (10 ч)</p> <p><i>Запуск четвертого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».</i></p>			
26	Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)	<p>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.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p>Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p>Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p>Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.</p> <p>Посещать краеведческий уголок школы и музей района.</p>
27-28	Тема 2. Лоскут-	Краткие сведения из истории созда-	Изучать различные виды техники

	ное шитье (4 ч)	<p>ния изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.</p> <p>Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.</p> <p>Искусственные цветы из ткани.</p>	<p>лоскутного шитья.</p> <p>Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Рационально использовать отходы.</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.</p> <p>Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p>
29-30	Тема 3. Бисероплетение. Стилизированные цветы из бисера. (4 ч)	<p>История бисероплетения. Бисероплетение. Основные приемы. Современные направления бисероплетения. Инструменты и материалы. Организация рабочего места. Традиционные виды бисероплетения. Последовательность выполнения простейших приемов.</p> <p>Цветы из бисера. Основные приемы бисероплетения, используемые для изготовления цветов: параллельное плетение, петельное плетение, игольчатое плетение, низание дугами, косое плетение.</p>	<p>Осваивать различные приемы бисероплетения.</p> <p>Подбирать бисер по цвету, форме.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p>
Раздел 6. Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности (8 ч)			
31-34	Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p> <p>Исследовательская и созидательная деятельность.</p> <p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.</p> <p>Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Защита проекта.</p>	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.</p> <p>Изготавливать сувенир в технике бисероплетения.</p> <p>Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности.</p>
35	Резерв или урок-игра (2 ч)	Урок-игра (по темам 5 класса)	Использовать приобретенные знания и умения в игре.

6 класс

№ п/п занятия	Темы и количество часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
<p>Раздел 1. Технология ведения дома (5 часов) <i>Запуск первого проекта «Растение в интерьере жилого дома».</i></p>			
1	Введение. Творческий проект (1 ч)	<p>Содержание и задачи курса «Технология» на 6 класс.</p> <p>Правила пожарной безопасности. Правила эвакуации из кабинета технологии.</p> <p>Правила внутреннего распорядка.</p> <p>Правила поведения в мастерской.</p> <p>Требования, предъявляемые на уроках технологии.</p> <p>Творческий проект. Портфолио по технологии.</p>	<p>Изучить правила внутреннего распорядка, инструкцию по охране труда, правила пожарной безопасности на уроках технологии.</p> <p>Познакомиться с тематикой творческих проектов</p>
	Тема 1. Уход за одеждой и обувью (1 час)	<p>Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.</p>	<p>Выполнять ремонт одежды декоративными отделочными заплатами.</p> <p>Знать правила выполнения влажной уборки дома.</p> <p>Уметь закладывать на хранение зимнюю обувь.</p>
	Тема 2. Электроосветительные и электронагревательные приборы (1 час)	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.</p>	<p>Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.</p> <p>Знать способы экономии электрической энергии.</p> <p>Характеризовать гальванические источники тока, знать их сравнительные характеристики и область применения.</p>
2	Тема 3. Комнатные растения в интерьере (1 ч)	<p>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.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к состав-</p>	<p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>

		лению букета. Символическое значение цветов	
	Раздел 2. Кулинария (12 ч) <i>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».</i>		
	Тема 1. Физиология питания (1 час)	Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.	Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих точную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.
3	Тема 2. Технология приготовления пищи: приготовление обеда в походных условиях (1 ч)	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.	Расчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников.
4-5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	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 ку-	Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда.

		<p>линарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила подачи рыбных блюд к столу</p>	<p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Сервировать стол. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)	<p>Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. <i>Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</i></p>	<p>Осуществлять первичную обработку крупы.</p> <p>Определять качество молока.</p> <p>Готовить молочный суп или молочную кашу.</p> <p>Готовить простоквашу, кефир, творог в домашних условиях.</p> <p>Готовить блюда из кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Оформлять готовое блюдо и подавать его к столу. Сервировать стол к обеду.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
7	Заправочные супы (2 ч)	<p>Значение супов в рационе питания.</p> <p>Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.</p>	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p>
8	Заготовка продуктов (2 час).	<p>Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения</p>	<p>Осуществлять первичную обработку овощей перед засолкой.</p> <p>Подготавливать тару.</p> <p>Определять количества соли и специй.</p> <p>производить засолку огурцов или томатов, квашение капусты.</p>
<p>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (34 ч) <i>Запуск третьего проекта «Наряд для семейного обеда».</i></p>			

9-10	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч) Текстильные материалы из химических волокон.	Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из химических волокон. Находить информацию о современных тканях. Распознавать виды ткани. Оформлять результаты исследований.
11-12	Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч)	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. 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	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину.
13-15	Тема 3. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 ч)	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. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Определение размеров фигуры человека. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по своим меркам.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обес-

			печения).
16	Тема 4. Моделирование плечевой одежды (2ч)	<p>Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.</p>	<p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей фартуков.</p> <p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
17-25	Тема 5. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (18 ч)	<p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>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.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработка мелких деталей кроя (обработка карманов, пояса и др.); — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов; — обработка срезов подкройной обтачкой; — обработка боковых срезов и соединение лифа с юбкой; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Подготовка и проведение примерки.</p> <p>Сборка изделия. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия (обметывание петель, пришивание пуговиц, окончательная влажно-тепловая обработка). Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы узлов обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия,</p>

			анализировать ошибки.
Раздел 4. Художественные ремесла (10 ч)			
<i>Запуск четвертого проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».</i>			
26-28	Тема 1. Вязание крючком (6 ч)	Художественная обработка материалов. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Выполнять эскизов вязанных декоративных элементов для платьев. Посещать краеведческий уголок школы и музей района.
29-30	Тема 2. Вязание на спицах (4 ч)	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязанных изделий	Выполнять эскизы вязанных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах. Обсуждать наиболее удачные работы.
Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (8 ч)			
31-34	Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности.
35	Резерв или урок-игра (1 ч)	Урок-игра (по темам 6 класса)	Использовать приобретенные знания и умения в игре.

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Учебно-методический комплекс (УМК) 5 класс:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2011. – 96с. – (Стандарты второго поколения).

2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 192с.: ил.

3. Сеница Н.В. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2012. – 96 с.: ил.

Учебно-методический комплекс (УМК) 6 класс:

1. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192с.: ил.

2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2011. – 96с. – (Стандарты второго поколения).

Дополнительная литература и другие источники

1. Сайт standart.edu.ru «Федеральный государственный стандарт». Примерные программы по учебным предметам. Технология.

2. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В. А. Горский, А. А. Тимофеев, Д. В. Смирнов и др.]; под ред. В. А. Горского. – 2-е изд. – М.: просвещение, 2011. – 111с. - (Стандарты второго поколения).

3. М. В. Максимова. М. А. Кузьмина. Вышивка. – М., 1998.

4. Бердник Т. О., Неклюдова Т. П. Дизайн костюма. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000.

5. Ерзенкова Н. В. Женская одежда в деталях. – ТОО «Лейла», 1994.

6. Ханашевич Д. Р. Учитесь вязать крючком: Научно-популярная литература/ Рис. Е. Беловой. М.: Дет. Лит., 1986.-96 с., ил. («Знай и умей»).

7. Максимова М. В. «Азбука вязания» 1993 г.

8. Светлана Толкачева «Народный костюм Воронежской губернии» - Центр духовного возрождения Черноземного края, Воронеж, 2007, 222 с.: ил.

9. Пономарев П.Д. Народный костюм Воронежской губернии. – Воронеж, 1994. – 192 с.

10. Живые истоки. Обряды и праздники, промыслы и ремёсла Воронежской области под ред. А.М. Зайцева – Воронеж,1995.

11. Федотова М., Валюх Г. Цветы из бисера. М.: Изд-во «Культура и традиции», 2005.

Интернет-источники:

- Сайт tehnologi.su
- Сайт «Живые истоки»
- Сайт «Осинка»
- Сайт «festival.1september»
- Сайт «Pedsovet.su»

Материально-техническое обеспечение мастерской:

➤ Наглядный материал по соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций.

- Мультимедийные презентации по темам.
- Швейные машины «Janome»
- Утюг и гладильная доска.
- Ножницы для раскроя.
- Ножницы для обрезки ниток.
- Иглы ручные.
- Наперстки.
- Игольницы.
- Линейки закройщика.

- Линейки.
- Угольники.
- Ленты сантиметровые.
- Изделия народных промыслов.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Перечень обучающих компьютерных программ и дисков

1. Обучающий диск бытовой швейной машины Brother.
2. Диск «Легко вязать» практическое пособие по вязанию спицами, крючком.
3. Компьютерная программа по вышивке «PatternMaker».
4. Стандартные компьютерные программы Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher).

Планируемые результаты изучения учебного курса «Технология»

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 приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретённых школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нём; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыт познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и

имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Исследовательская и созидательная деятельность

**Темы проектных, творческих работ
5 класс**

- 1) Украшение салатов.
- 2) Чайный стол.
- 3) Прихватки различных видов.
- 4) Салфетки с вышивкой.
- 5) Поздравительная открытка в технике «скрапбукинг».
- 6) Чехол на чайник.
- 7) Панно в лоскутной технике.
- 8) Мягкая игрушка.
- 9) Салфетки из лоскутов.
- 10) Искусственные цветы из лоскута.
- 11) Поделки в технике "Лоскутная кукла".
- 12) Игольница.
- 13) Одежда для кукол.
- 14) Декоративный мешочек для мелочей.
- 15) Чехол на табурет.
- 16) Наволочка на диванную подушку.
- 17) Фенечки из бисера, нитей и лент
- 18) Вышивание бисером.
- 19) Работы из бисера.
- 20) Декоративная закладка (брошь).
- 21) Искусственные цветы из бисера.

6 класс

- 1) Оформление интерьера декоративными растениями.
- 2) Кулинарная книга.
- 3) Поздравительная открытка, приглашение.
- 4) Вязаные сувениры.
- 5) Искусственные цветы из пряжи, ниток, ткани.
- 6) Ажурная салфетка.
- 7) Чехол для телефона.
- 8) Вязаный чехол на табурет.
- 9) Вязаная прихватка.
- 10) Носовой платок, обвязанный крючком.
- 11) Изготовление плечевого изделия.
- 12) Изготовление вязаного изделия.
- 13) Салфетки, связанные крючком.
- 14) Вязаные воротнички.
- 15) Диванная подушка.
- 16) Стилизованные цветы.
- 17) Комплект для кухни (прихватки, салфетки, грелка на чайник).
- 18) Вязаный коврик.
- 19) Изделия из бросового материала (отходов тканей, ниток, пластиковых бутылок, др.).
- 20) Пляжная сумка (вязание крючком).
- 21) Головной убор (панама, кепка, шляпа).