

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Огурская средняя общеобразовательная школа

«Согласовано»

«24» августа 2017 г.

Заместитель директора
школы по УВР *Джесен*

«Утверждаю»

Приказ № 117 от 30 августа 2017 г.

Директор школы
В.Б. Кочетков /Кочетков В.Б./



Рабочая программа по технологии

для 5 класса

на 2017-2018 учебный год

учитель Плотникова Е.Ю.

с. Огур
2017 г.

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» для 5-х классов составлена на основе следующих нормативных документах:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 № 1897
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.)
4. Программа «Технология» 5-8 классы, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
5. Локальных локально-нормативных актов:
 - Учебный план МБОУ Огурской СОШ на 2017-2018 учебный год.
 - Основной образовательной программы основного общего образования;
 - Положения о программе отдельных учебных предметов, курсов (ФГОС) ООО.

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования.

Целевые установки технологического образования трёхпозиционны.

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.

2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.

3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение преемственности технологического образования в начальной, основной и старшей школе;
- установление требований к воспитанию, социализации, профессиональному самоопределению обучающихся;

- создание условий для интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического, творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

- включение обучающихся в процессы познания и преобразования материальных и духовных ценностей для приобретения опыта реальной предметно-преобразующей инновационной деятельности;

- обучение исследованию формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;

- сохранение и укрепление физического и психологического здоровья обучающихся;

- ознакомление с путями получения профессионального образования.

2 Особенностью программы является то, что овладение обучающимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется и через учебные проекты. Они содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности обучающихся, самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

Цель выполнения проектов заключается в обучении учащихся самостоятельному поиску проблем, требующих решения, в освоении ими поиска необходимой информации, в овладении алгоритмом преобразовательной деятельности.

Проект — это творческое задание интеллектуально-практического характера, результатом выполнения которого является:

- создание материального продукта;
- создание интеллектуального продукта;
- организация сервисных услуг;
- разработка эколого-экономических нововведений;
- решение хозяйственно-бытовых задач и др.

Учебный проект представляет собой вид учебной деятельности, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;

- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
 - разработку перечня критериев, которым должны соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющие конкретную потребность;
 - выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделия;
 - выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям;
 - исследование процесса планирования и изготовления изделия или услуги;
 - изготовление изделия или оказание услуги;
 - проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определённой цели выполняемой работы и её значимости для обучающегося, его семьи, школы, общества и в переходе к мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения в целях получения изделия заданного качества. Выполнение упражнений предусматривает овладение определёнными знаниями, умениями и навыками.

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные темы, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство предлагаемых проектов. Несмотря на то что в проект входит большое количество компонентов, программой отводится 60-70 % времени на изготовление изделия (включая учебный труд — упражнения на приобретение умений по обработке материалов и использованию инструментов, эксперименты, лабораторно-практические работы с материалами и т. п.)

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии.

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.

Содержание технологического образования в определённой степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами являются:

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

Предметные результаты включают:

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

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

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных;

использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности.

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

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

• умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации. В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела получает возможность: ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы;
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках; • применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учебно-тематический план

№ п\п	Тема	Количество часов
1	Технология в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	8
3	Технология домашнего хозяйства	4
4	Создание изделий из текстильных материалов	20
5	Кулинария	28
6	Художественные ремесла	6
7	Электротехника	2
	Итого	70

Содержание программы

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

Тема 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

Теоретические сведения. Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид

деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Найти информацию в интернете о том, какие природные и искусственные материалы человек использует в повседневной жизни, подготовьте сообщение.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

Тема 2.1. Основные компоненты проекта (4 ч)

Теоретические сведения. Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта

Лабораторно-практические и практические работы

1. Презентация проекта с использованием компьютерной техники

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2 ч)

Теоретические сведения. Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта. Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте.

Тема 2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)

Теоретические сведения. Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК). Готовить устные сообщения о

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

Лабораторно-практические и практические работы

1. Заполнение ТТР, рисунков, эскизов, чертежей.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)

Тема 3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)

Теоретические сведения. Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.

Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Пришивание пуговиц, крючков, молний.

Тема 3.2. Эстетика и экология жилища (2 ч)

Теоретические сведения. Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении. Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений

Лабораторно-практические и практические работы

1. Разрабатывать варианты размещения мебели.

Раздел 4. Кулинария (28 ч)

Тема 4.1. Интерьер кухни (2 ч)

Теоретические сведения. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка

кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК. Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания (2 ч)

Теоретические сведения. Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

Лабораторно-практические и практические работы

1. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.

Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (20 ч)

Тема 4.3.1. Бутерброды и горячие напитки (6 ч)

Теоретические сведения. Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. с профессией повар

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Тема 4.3.2. Блюда из яиц (4 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии

варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюд из яиц.

Тема 4.3.3. Блюда из овощей и фруктов (6 ч)

Теоретические сведения. Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд. Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Тема 4.3.4. Приготовление завтрака (4 ч)

Теоретические сведения. Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи. Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.

Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Проект «Воскресный завтрак».
2. Представление проекта с помощью презентации или фотоотчета.

Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (4 ч)

Теоретические сведения. Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.

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

Соблюдать правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

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

Тема 5.1. Создание изделий из текстильных материалов (20 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.

Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Найти в интернете и СМИ информацию об искусственных и синтетических материалах. Составить таблицу с помощью компьютера.

Тема 5.2. Графика, черчение (2 ч)

Теоретические сведения. Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками. Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам.

Тема 5.3. Швейная машина (4 ч)

Теоретические сведения. Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Овладевать безопасными приёмами труда.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Снимать мерки с фигуры человека

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

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели фартука в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование фартука выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки фартука.

Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий (8 ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно – тепловая обработка изделия.

Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)

Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем. Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-

прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. 1 Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 6.3. Лоскутное шитьё (4ч)

Теоретические сведения. Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия. Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 7. Электротехника (2 ч)

Тема 7.3. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие

применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов.

Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Перечень учебно-методического обеспечения для учителя:

1. Сасова И. А. Технология: 5-8 классы. Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.
2. «Пэчворк и квилтинг» М. Кольская (эл. вариант)
3. «Лоскутное шитье и аппликация» С. Ращупкина (эл. вариант)
4. «Шитье» К. Сухаревич (эл. вариант)
5. «Технология. Сборник Проектов» И.А. Сасова (эл. вариант)
6. «Методика преподавания обслуживающего труда» А.М. Уколова (эл. вариант)
7. «Технология в схемах, таблицах, рисунках» С.Э. Маркуцкая (эл. вариант)

Таблица календарно-тематического планирования

№ урока	Дата		Тема урока.	Примечание
	План	Факт		
1	2	3	4	5
Технология в жизни человека и общества				
1			Вводное занятие. Первичный инструктаж учащихся по охране труда	
2			Технологии в жизни человека и общества Урок диалог	
Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.				
3			Учебный проект	
4			Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение	
5			Набор первоначальных идей Урок игра	
6			Разработка простейшей технологической карты	
7			Этапы проектной деятельности	
8			Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта Урок обобщение	
9			Способы предоставления результатов	
10			Окончательная оценка проекта Урок творческий отчет	
Технологии домашнего хозяйства				
11			Технологии ухода за жилыми помещениями	
12			Технология ухода за одеждой и обувью Урок поиска истины	
13			Эстетика жилища	
14			Экология жилища Урок «Следствие ведут знатоки»	
Создание изделий из текстильных материалов				
15			Классификация текстильных волокон. Ткацкие переплетения	
16			Технология выполнения ручных стежков и строчек Урок соревнование	
17			Назначение и устройство швейных машин. ТБ работы на швейной машине	
18			Выполнение пробных строчек на швейной машине	
19			Технология выполнения соединительных и краевых швов.	

20			Одежда и мода Урок семинар	
21			Разработка критериев для изготовления изделия	
22			Размерные признаки, их определение и приемы измерения фигуры	
23			Конструирование фартука	
24			Моделирование фартуков Урок творчество	
25			Поиск решения поставленной цели	
26			Выработка первоначальных идей	
27			Планирование процесса изготовления изделия	
28			Раскрой изделия	
29			Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и концов пояса	
30			Обработка нагрудника и соединение с ним бретелей	
31			Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука	
32			Обработка срезов нижней части фартука. Соединение деталей изделия. ВТО фартука. Урок семинар	
33			Окончательная отделка изделия	
34			Защита проектов Урок творческий отчет	
Художественные ремесла				
34			Русская вышивка: ее мотивы: сказочные и местные. Материалы и инструменты для вышивки. Простые швы	
36			Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Варианты узоров вышивки простейшими швами.	
37			Лоскутное шитье, как вид рукоделия. Подготовка материалов к работе Урок семинар	
38			Технология соединения деталей между собой	
39			Аппликация и стежка	
40			Обработка срезов лоскутного изделия. Защита проекта. Урок творческий отчет	
Кулинария				
41			Оборудование современной кухни	
42			Правила санитарии, гигиены Урок диалог	
43			Физиология питания	

44			ТБ при выполнении кулинарных работ	
45			Профессия повар Урок экскурсия	
46			Открытые бутерброды	
47			Закрытые бутерброды	
48			Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения Урок фантазия	
49			Горячие напитки	
50			Полезные свойства разных сортов чая Урок семинар	
51			Сорта и виды кофе	
52			Получение какао порошка.	
53			Значение яиц в питании человека	
54			Технологии варки куриных яиц	
55			Приготовление блюд из яиц	
56			Пищевая ценность овощей	
57			Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салата	
58			Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов Урок фантазия	
59			Приготовление блюд из вареных овощей	
60			Проект «Новая пицца» Урок конкурс	
61			Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи	
62			Калорийность продуктов питания Урок семинар	
63			Составление рационального меню завтрака	
64			Сервировка стола к завтраку	
65			Правила поведения за столом Урок сомнение	
66			Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами	
67			Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака Урок пресс-конференция	
68			Защита проекта «Воскресный завтрак»	
Электротехника				
69			Электроосветительные и электронагревательные приборы	
70			ТБ пользования бытовыми приборами	