**МКОУ «Ильменская СОШ»**

**Рабочая программа**

**учебного курса**

**по технологии**

**для 5 -7 классов**

2015-2016 учебный год

**Составитель:**

учитель Маюрченко О.К.

Программа разработана на основе авторской программы **по технологии В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, Н. В. Синица** издательский центр «Вентана -Граф» 2012год. Программа выполнена по учебным предметам Технология 5-7 классы, подготовленная в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения» Министерства образования и науки Российской Федерации.

**1. Пояснительная записка.**

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-7 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы **по технологии В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, Н. В. Синица,** Издательский центр «Вентана -Граф», 2012год.

**Цель** программы:

* формирование представлений о технологической культуре производства,
* развитие культуры труда подрастающих поколений,
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений,
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами** курса являются:

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**2. Общая характеристика учебного предмета** **«Технология»**

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

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Независимо от изучаемых технологий содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* культура, и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономика;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся:*

* с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой тру­да, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями; *овладеют:*
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогиче­ской науки, учитель может подготовить дополнительный автор­ский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

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

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждо­го года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, про­ектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума

рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» сле­дует организовать для учащихся летнюю технологическую прак­тику за счёт времени из компонента образовательного учрежде­ния. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и нагляд­ных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**3. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искус­ственной, созданной людьми среды техники и технологий, на­зываемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 156 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе 5 класс – 52 часа, 1 раз – 2 часа в неделю, 6 класс – 52 часа, 1 раз – 2 часа в неделю, 7 класс – 52 часа, 1 раз в неделю. С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

С учётом общих требований федерального государственно­го образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**4. Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов дея­тельности и ключевых компетенций.

В результате обучения обучающиеся овладеют:

* 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 показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независи­мо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться:*

* с основными технологическими понятиями и характери­стиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* 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, выполнения работ или получения продукта;
* 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, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготов­ляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;
* распределять работу при коллективной деятельности;
* использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:
* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**5. Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
* ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты*** освоения обучающимися предме­та «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
* *в мотивационной сфере:*
* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;
* *в эстетической сфере:*
* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности

продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;
* *в коммуникативной сфере:*
* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных
* высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* *в физиолого-психологической сфере:*
* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Требования к уровню подготовки обучащихся 5 класса**

**Учащиеся должны знать:**

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

**Учащиеся должны уметь:**

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лап­ки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся**

**6 классов**

**Должны знать:**

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

-правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

-санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;

-общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;

о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;

* технологию приготовления компотов киселей;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
* правила заготовки продуктов: квашение, соление, сушка;
* технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
* основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* принцип действия регуляторов швейной машины;
* виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
* экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа

**Должны уметь:**

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество рыбы, оттаивать рыбу, приготовлять полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;
* определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
* приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
* готовить пищевые разрыхлители,
* варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
* заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка);
* регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
* выполнять вышивку в технике счётных швов;
* читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

**Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся**

**7 классов**

**Учащиеся должны знать:**

* О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.
* Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
* Общие сведенья о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
* Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
* Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
* Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
* Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.
* Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.
* Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.
* Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.
* Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.
* Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.
* Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.
* Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.
* Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.
* Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

**Учащиеся должны уметь**:

* Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
* Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.
* Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.
* Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
* Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.
* Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.
* Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
* Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
* Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
* Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.
* Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.
* Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
* Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

**Условия реализации программы**

Данная программа по технологии для 5—7 классов является комплексной. В нее включены разделы «Кулинария», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Конструирование и моделирование рабочей одежды»

Программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектная деятельность». Этот раздел соединен с часами того раздела, в рамках которого предусмотрено выполнение учебного творческого проекта.

**Сроки и этапы реализации программы**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 156 ч для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5, 6 и 7 классах по 52 ч, из расчета 2 ч в неделю.

**Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты,

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Направление «Технологии ведения дома»**

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют три проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть). В связи с тем, что уроки технологии являются сдвоенными, а на изучение тем «Бытовые электроприборы»(5класс), «Интерьер жилого дома»(6класс) предусмотрено по 1 часу, то в целях системного и последовательного изучения материала добавлен ещё 1 час из темы «Исследовательская и созидательная деятельность».

По каждому разделу обучающиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями

Содержание программы

5класс

Раздел «Кулинария» 18 часов

Тема. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Овощи в питании. Блюда из овощей. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей.

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов..

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц. Практическая работа.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

Тема. Составление меню завтрака. Разработка проекта «Завтрак для моих родителей». Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел « Рукоделие. Художественные ремёсла» 14 часов

Тема. Знакомство с видами вышивки. Вышивка

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

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

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

### *Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, носовой платок.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 18 часов

**Элементы материаловедения**

*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.

**Элементы машиноведения** *.*

*Основные теоретические сведения* Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

*Варианты объектов труда.* Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Тема. Конструирование швейных изделий

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 фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Примерные проектные работы:**

1. Бутерброды;
2. Салаты из овощей;
3. Вышитая салфетка;
4. Фартук.

6класс

Раздел «Кулинария» 12 часов

Тема. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Физиология питания**

*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.

**Технология приготовления пищи**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*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.

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Раздел «Рукоделия и художественные ремёсла» 20 часов

Тема. Вязание крючком

*Т*еоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема. Роспись разделочной доски.

Теоретические сведения. Изучение видов ДПИ, изучение основ Хохломской и городецкой росписи, подготовка доски к работе.

Лабораторно-практические и практические работы. роспись разделочной доски.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часов

**Элементы материаловедения**

*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.

**Элементы машиноведения**

*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.

*Конструирование и моделирование поясных швейных изделий*

*Основные теоретические сведения*

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

**Технология изготовления поясных швейных**

*Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Примерные проектные работы:

1. Гречневая каша;
2. Молочный суп;
3. Разделочная доска;
4. Вязаная прихватка;

**7 класс**

**Вводное занятие (1 ч)**

*Основные теоретические сведения****.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

*Варианты объектов труда****.***Учебник «Технология» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Раздел «КУЛИНАРИЯ (10 ч)»**

**Тема. «Физиология питания»**

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

Безопасные приемы. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.*

*Практические работы.* Работа с таблицами«Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

*Варианты объектов труда.*Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал.

**Тема. Изделия из дрожжевого, песочного и бисквитного теста.**

*Теоретические сведения.* Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

*Практические работы.*

Приготовление и оформление песочного печенья;

Оценка качества;

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

*Варианты объектов труда.*Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал, мука, тесто.

**Тема. Пельмени и вареники**

*Теоретические сведени****я*** Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии.

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

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

*Практические работы* Приготовление блюд из пресного теста ( вареники), дегустация.

Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

**Тема. Сладкие блюда и десерт**

*Теоретические сведения*

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

*Практические работы.*  Приготовление компота из свежих фруктов

Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

**Тема. Проект «Сладкое блюдо»**

*Теоретические сведения*

Пищевые качества сладких блюд. Расчет калорийности блюд. Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

*Лабораторно – практические работы*. Работа с проектом

Оценка качества.

**Раздел. «Рукоделие. Художественные ремесла** **«24 часа»**

**Тема. Вышивка атласными лентами. Различные виды швов**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подготовка материалов к работе. Технология выполнения швов.

Правила безопасного труда.

*Практические работы*Выполнение различных видов швов

*Варианты объектов труда****.*** Канва, атласные ленты, иглы.

**Тема.** **Вышивка атласными лентами. Способы нанесения рисунка на ткань.**

*Основные теоретические сведения*

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на ткань.

*Практические работы.* Подготовка ткани к работе, перевод рисунка на ткань.

*Варианты объектов труда****.*** Канва, атласные ленты, иглы.

**Тема.** **Вышивка атласными лентами. Панно с цветами.**

*Основные теоретические сведения*

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: вышивка панно растительным орнаментом. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

*Практические работы.* Вышивка изделия, оформление в раму.

*Варианты объектов труда****.*** Канва, атласные ленты, иглы.

**Тема. Папье маше**

*Основные теоретические сведения*

Подготовка формы для работы, запись рецепта для массы папье - маше

*Практические работы.* изготовление изделия из папье - маше

*Варианты объектов труда. Поднос из папье - маше,*

**Тема. Художественная роспись**

*Основные теоретические сведения*

Виды декоративно-прикладного творчества. Хохломская роспись, городецкая роспись, Жостовская роспись. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: поднос.

*Практические работы. Нанесение рисунка на подготовленный поднос. Роспись подноса выбранным узором.*

*Варианты объектов труда. Поднос из папье - маше, гуашь, кисти.*

**Тема. Вязание на спицах и крючком**

*Основные теоретические сведения.*

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Условные обозначения, схема вязания изделия. Ритм прибавления петель. Вязание петель подъема в начале ряда, замыкание ряда. Работа по схеме. Изготовление прихваток в виде прямоугольника и круга в технике вязания крючком. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Раппорт узора и его запись. Вязание по кругу с прибавлением петель. Изготовление салфетки из различных комбинаций петель, с орнаментом в технике вязания крючком. Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел).

*Практические работы*.

Вязание по кругу с прибавлением петель. Изготовление салфетки из различных комбинаций петель, с орнаментом в технике вязания крючком

*Варианты объектов труда.*

Нитки для вязания крючком, крючок.

**Тема. Плетение из бисера**

*Основные теоретические сведения.*

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Условные обозначения, схема плетения изделия. Различные виды бисера. Чтение схем плетения.

*Практические работы*.

Плетение цветов.

*Варианты объектов труда. Бисер, проволока.*

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

**Тема. Химические волокна и ткани из них (2ч)**

*Основные теоретические сведения* Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

*Практические работы.* Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

*Варианты объектов труда.* Образцы тканей из химических волокон.

*Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения»*

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» по теме: «Химические волокна и ткани из них».

**Элементы машиноведения (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. Современное текстильное и швейное оборудование. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины Регулировка качества строчки

*Практические работы.* «Установка приспособлений»

*Варианты объектов труда.* Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

**Раздел «Конструирование и моделирование рабочей одежды» (18 Часов)**

Тема. **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**

*Основные теоретические сведения.* Виды женского легкого платья и спортивной одежды.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления легкого платья.

*Практические работы*. Современные направления моды в одежде.

Конструирование одежды.

*Варианты объектов труда.* Тетрадь, карандаш.

Тема. Технология изготовления ночной сорочки.

*Основные теоретические сведения.* Эскизная разработка модели швейного изделия.

*Практические работы. Технологическая карта изготовления ночной сорочки.*

*Варианты объектов труда. Тетрадь*

Тема. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки.

*Основные теоретические сведения.*

Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Прибавки к меркам на свободу облегания. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека.

*Практические работы. Снятие мерок и запись в тетрадь.*

*Варианты объектов труда. Сантиметровая лента, ручка, тетрадь.*

Тема. Построение чертежа сорочки.

*Основные теоретические сведения.*

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. Организация рабочего места для выполнения графических работ

Построение основы чертежа в масштабе 1:4. Построение основы чертежа изделия плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

*Практические работы.*

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов.

*Варианты объектов труда.* Бумага, линейка, карандаш.

Тема. Подготовка ткани к раскрою.

*Основные теоретические сведения.*

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.

Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.* Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, чертеж.*

Тема. Раскрой ночной сорочки.

*Основные теоретические сведения.*

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

*Практические работы.* Раскрой ночной сорочки.

*Варианты объектов труда.* Ткань, ножницы, чертеж.

Тема. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

*Основные теоретические сведения.*

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.

*Практические работы.*

*Варианты объектов труда.* Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Обработка боковых и нижнего края сорочки.

*Основные теоретические сведения.*

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов

*Практические работы.* Обработка края изделия.

*Варианты объектов труда.* Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Обработка горловины и пройм.

*Основные теоретические сведения.* Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подкройные обтачки, окантовочный шов. Технические условия и последовательность обработки выреза подкройной обтачкой. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкойСпособы переноса контурных и контрольных линий на ткань подготовка деталей кроя к обработке Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя

Обработка деталей кроя.

*Практические работы.* Обработка горловины и пройм изделия.

*Варианты объектов труда.* Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Окончательная обработка ночной сорочки.

*Основные теоретические сведения.*Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ.

*Практические работы.* Обработка изделия.

*Варианты объектов труда.* Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Творческий проект – что это такое? Этапы творческого проекта.

*Основные теоретические сведения.* Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта. Краткая формулировка задачи. Сбор и анализ информации о потребности в планируемом изделии, анализ имеющихся изделий, оценка возможностей. Определение проблемы. Постановка цели, задач. Анализ информации

*Практические работы. Запись в тетрадь.*

*Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.*

Тема. Реализация творческих проектов учащихся

*Основные теоретические сведения.* Определение подробного перечня критериев, которым должно соответствовать изделие. Выработка первоначальных идей реализации проекта. Оценка представленных идей, критериев. Составление перечня критериев. Выбор лучшей идеи и ее обоснование. Выполнение эскизов, чертежей, моделей и т.п., составление технологических карт, подбор материалов и инструментов с отражением результатов в дизайн-папке. Конструкторская и дизайнерская проработка идеи. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. Выявление недостающих знаний и умений для выполнения проекта и их самостоятельное приобретение., Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Оформление проекта.

*Практические работы. Запись в тетрадь.*

*Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.*

Тема. Защита проекта

*Основные теоретические сведения.* Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия. Оригинальная упаковка. Презентация проект

**Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

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

**Общие результаты технологического образования состоят:**

• в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

• в приобретенном 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 нем; 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 обучающимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта 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.

**Список литературы**

**Литература для учителя**

1.Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки).-Москва: 5 за знания, 2007.

2.Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы. – Москва: Экзамен, 2009.

3.Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд. – Москва: Экзамен, 2009.

**Литература для учащихся**

1.**Технология. Обслуживающий труд: 5 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2008.

2. **Технология: 6 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2007.

3.Рабочая тетрадь. **Технология. 5 класс.** Вариант для девочек: в 2 частях. Межуева Ю.В. Саратов: Лицей, 2006.

4. Рабочая тетрадь. **Технология. 6 класс.** Вариант для девочек: в 2 частях. Межуева Ю.В. Саратов: Лицей, 2006.

**Дополнительная литература**

1.Припеченкова С.И., Глушкова Э.Ю. Уроки труда. 5 класс. Макраме. Вышивание: поурочные планы. – Волгоград: Учитель, 2002.

2.Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. Трудовое обучение. – Москва: Педагогическое общество России, 2002.

3.Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. – Москва: Вентана-Граф, 2003.

4.Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Сборник проектов по курсу «Технология-5». Пособие для учителя. – Москва: Вентана-Граф, 2003.

5.Гильман Р.А. Художественная роспись ткани: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы». – Москва: ВЛАДОС, 2005.

1.*Технология.* Технологии обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразователь­ных учреждений / Н.В.Синицина, О.В.Табурчак, О.А.Кожина, под ред. В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана-Граф», 2012

1.*Технология.* Технологии обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразователь­ных учреждений / Н.В.Синицина, О.В.Табурчак, О.А.Кожина, под ред. В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана-Граф», 2012

2.Володина Е.Д., Суслина В.Ю. Технология, предметные недели в школе, - Волгоград: «Учитель», 2008

3.И.В.Червякова, Технология 7 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, Волгоград: «Учетель-АСТ», 2005

4.О.Леонова, Рисуем нитью. Ажурные картины, - С-Пб: «Литера», 2005

5.А.В.Леонтьев, Дети и бизнес. – Елабуга: 2001

6.М.О.Синеглазова, Батик, – М: «Издательский Дом МСП», 2006

7.Энн Чиварди и Пенни Кинг, Праздничные украшения, - С-Пб:«Норинт», 2000