

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена для девочек 5-8 классов на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Гимназии №14 «Университетская», примерной программы по учебному предмету «Технология».

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению девочек в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Рабочая программа составлена с учетом полученных девочками при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Рабочая программа является частью основной образовательной программы основного общего образования и предусматривает выполнение следующих функций:

- информационно – семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- организационно – плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей девочек;
- общеметодическое руководство. Задаются требования к материально – техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Основной целью изучения учебного предмета является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета:

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда;
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении технологии ведения дома.

«Технология ведения дома» является необходимым компонентом общего образования девочек. Его содержание предоставляет девочкам возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда – техносфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Общая характеристика учебного предмета

Обучение девочек технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей девочек, возможностей образовательного учреждения.

Содержанием рабочей программы предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность.

Девочки познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, девочки овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической документации, выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Технология ведения дома включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами предваряется освоением девочками необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение девочками творческих или проектных работ. При организации акцентировано внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительской стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность девочек.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все практические работы в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ подбирается такой объект, процесс или тема проекта, который обеспечивает охват всей совокупности технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда и соответствие возрасту, а также общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связь с алгеброй и геометрией при проведении расчетов; с химией при характеристике свойств веществ; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность – профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая – должна осуществляться технологически, т.е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Описание места учебного предмета в учебном плане

В соответствии с основной образовательной программой основного общего образования «Технология ведения дома» предусматривает 170 учебных часов для обязательного изучения в 5-8 классах. Согласно организационному разделу основной общей программы основного общего образования (учебный план, календарный учебный график) МБОУ Гимназии №14 «Университетская» включает 211 учебных часов для обязательного изучения каждого направления:

- 5 класс – 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год;
 - 6 класс – 2 часа в неделю, 70 часов за учебный год;
 - 7 класс – 1 час в неделю, 35 часов за учебный год;
 - 8 класс – 1 час в неделю, 36 часов за учебный год;
- Итого – 211 часов за уровень обучения.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения «Технологии ведения дома»

<i>Личностные результаты</i>			
<i>5 класс</i>	<i>6 класс</i>	<i>7 класс</i>	<i>8 класс</i>
<p>Проявление познавательных интересов и творческой активности. Проявление трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Проявление к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Развитие познавательных интересов и творческой активности. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Развитие бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Развитие к рациональному ведению домашнего хозяйства</p>	<p>Совершенствование познавательных интересов и творческой активности. Совершенствование ответственности за качество своей деятельности. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	<p>Закрепление познавательных интересов и творческой активности. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Закрепление овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Закрепление самооценки своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>
<i>Метапредметные результаты</i>			
<i>5 класс</i>	<i>6 класс</i>	<i>7 класс</i>	<i>8 класс</i>
<p>Планирование процесса познавательной деятельности. Проявление ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Определение адекватных условиям способов решения учебной или</p>	<p>Развитие процесса познавательной деятельности. Развитие ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Развитие адекватных способов решения учебной или трудовой</p>	<p>Совершенствование процесса познавательной деятельности. Совершенствование ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Совершенствование адекватных</p>	<p>Закрепление процесса познавательной деятельности. Закрепление ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Закрепление адекватных способов решения учебной или</p>

<p>трудоу задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Проявление аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.</p> <p>Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.</p> <p>Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудоу деятельности с другими ее участниками.</p> <p>Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.</p> <p>Соблюдение норм и правил</p>	<p>задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Развитие самостоятельного выполнения различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Развитие аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности.</p> <p>Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.</p> <p>Развитие потребностей, проектирования и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудоу деятельности с другими ее участниками.</p> <p>Развитие объективной оценки своего вклада в решение общих задач коллектива.</p>	<p>способов решения учебной или трудоу задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Совершенствование аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности.</p> <p>Совершенствование самостоятельного выполнения различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.</p> <p>Совершенствование потребностей, проектирования и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудоу деятельности с другими ее участниками.</p> <p>Развитие объективной оценки</p>	<p>трудоу задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Закрепление аргументированной защиты в устной или письменной форме результатов своей деятельности.</p> <p>Закрепление самостоятельного выполнения различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач.</p> <p>Закрепление потребностей, проектирования и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудоу деятельности с другими ее участниками.</p> <p>Развитие объективной оценки своего вклада в решение общих</p>
---	--	---	--

<p>культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.</p> <p>Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.</p>	<p>Развитие соблюдения норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.</p>	<p>своего вклада в решение общих задач коллектива.</p> <p>Совершенствование соблюдения безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p>	<p>задач коллектива.</p> <p>Закрепление соблюдения безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p>
--	--	---	---

Предметные результаты

<i>5 класс</i>	<i>6 класс</i>	<i>7 класс</i>	<i>8 класс</i>
<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <p>Проявление рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p> <p>Проявление оценки технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Проявление ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.</p>	<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <p>Развитие рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p> <p>Развитие оценки технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Развитие ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.</p> <p>Развитие овладения алгоритмами и методами решения технических и</p>	<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <p>Совершенствование рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p> <p>Совершенствование оценки технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Совершенствование ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.</p>	<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <p>Закрепление рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования создания объектов труда.</p> <p>Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Закрепление ориентации в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.</p> <p>Закрепление овладения</p>

<p>Проявление владения алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.</p> <p>Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.</p> <p><u>В трудовой сфере:</u></p> <p>Проявление планирования технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.</p> <p>Планирование последовательности операций и составление технологической карты.</p> <p>Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p> <p>Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Формирование ответственного отношения к сохранению своего</p>	<p>технологических задач.</p> <p>Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.</p> <p><u>В трудовой сфере:</u></p> <p>Развитие планирования технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.</p> <p>Развивать планирование последовательности операций и составление технологической карты.</p> <p>Развивать выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p> <p>Развивать определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.</p>	<p>Совершенствование овладения алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.</p> <p>Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.</p> <p><u>В трудовой сфере:</u></p> <p>Совершенствование планирования технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Совершенствование проведения необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.</p> <p>Совершенствовать планирование последовательности операций и составление технологической карты.</p> <p>Совершенствовать выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p>	<p>алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.</p> <p>Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.</p> <p><u>В трудовой сфере:</u></p> <p>Закрепление планирования технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Закрепление проведения необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.</p> <p>Закрепление планирования последовательности операций и составление технологической карты.</p> <p>Закрепление выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p>
---	--	---	---

<p>здоровья. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	<p>Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Развивать соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	<p>Совершенствовать определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья. Совершенствование составления меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	<p>Закрепление определения качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья. Закрепление составления меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p>
<p><u>В мотивационной сфере:</u> Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности. Проявить согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности. Осознание ответственности за качество результатов труда. Проявить экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ. Проявить стремление к экономии и бережливости в расходовании</p>	<p><u>В мотивационной сфере:</u> Развитие оценки своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности. Развитие согласования своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности. Осознание ответственности за качество результатов труда. Развить экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ. Развивать стремление к экономии</p>	<p><u>В мотивационной сфере:</u> Совершенствование оценки своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности. Совершенствование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности. Осознание ответственности за качество результатов труда. Совершенствовать экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p>	<p><u>В мотивационной сфере:</u> Закрепление оценки своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности. Закрепление согласования своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности. Осознание ответственности за качество результатов труда. Закрепить экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p>

<p>времени, материалов, денежных средств и труда.</p>	<p>и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p>	<p>Совершенствовать стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p>	<p>Закрепить стремление к бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p>
<p><u>В эстетической сфере:</u> Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ. Проявление моделирования художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ. Разработка вариантов рекламы выполненного объекта или результатов труда. Проявление эстетического и рационального оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Проявление рационального выбора рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.</p>	<p><u>В эстетической сфере:</u> Развитие дизайнерского проектирования изделия или рациональная эстетическая организация работ. Развитие моделирования и художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ. Развитие разработки вариантов рекламы выполненного объекта или результатов труда. Развитие эстетического и рационального оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Развитие рационального выбора рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.</p>	<p><u>В эстетической сфере:</u> Совершенствование дизайнерского проектирования изделия или рациональная эстетическая организация работ. Совершенствование моделирования художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ. Совершенствование разработки вариантов рекламы выполненного объекта или результатов труда. Совершенствование эстетического и рационального оснащения рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Совершенствование рационального выбора рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.</p>	<p><u>В эстетической сфере:</u> Закрепление дизайнерского проектирования изделия или рациональная эстетическая организация работ. Закрепление моделирования художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ. Закрепление разработки вариантов рекламы выполненного объекта или результатов труда. Закрепление эстетического и рационального оснащения рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Закрепление рационального выбора рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.</p>
<p><u>В коммуникативной сфере:</u> Проявлять умение быть лидером и рядовым членом коллектива. Проявлять формирование рабочей группы с учетом общности</p>	<p><u>В коммуникативной сфере:</u> Развивать умение быть лидером и рядовым членом коллектива. Развивать формирование рабочей группы с учетом общности</p>	<p><u>В коммуникативной сфере:</u> Совершенствовать умение быть лидером и рядовым членом коллектива. Совершенствовать</p>	<p><u>В коммуникативной сфере:</u> Закреплять умение быть лидером и рядовым членом коллектива. Закрепление формирований</p>

<p>интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Проявлять выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.. Разрабатывать варианты рекламных образов, слоганов и лейблов.</p>	<p>интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Развивать выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.. Развивать разработку вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов. Развивать потребительскую оценку зрительного ряда действующей рекламы.</p>	<p>формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Совершенствование выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации. Совершенствование публичной презентации и защиты идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.. Совершенствование разработки вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов. Совершенствование потребительской оценки зрительного ряда действующей рекламы.</p>	<p>рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива. Закрепление выбора знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.. Закрепление разработки вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов. Закрепление потребительской оценки зрительного ряда действующей рекламы.</p>
<p><u>В физиолого-психологической сфере:</u> Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом</p>	<p><u>В физиолого-психологической сфере:</u> Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; Развитие необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций. Развитие соблюдения требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с</p>	<p><u>В физиолого-психологической сфере:</u> Совершенствование моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями. Совершенствование достижения необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций. Совершенствование</p>	<p><u>В физиолого-психологической сфере:</u> Закрепление развития моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями. Закрепление достижения необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций. Закрепление соблюдения</p>

<p>технологических требований. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</p>	<p>учетом технологических требований. Развитие сочетания образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</p>	<p>соблюдения требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований. Совершенствование образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</p>	<p>требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований. Закрепление образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</p>
--	--	---	--

Содержание учебного предмета

В программе предусматривается новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение девочек. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно – практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс – лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у девочек ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

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

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

При изучении темы «Костюмирование и моделирование» девочки учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» девочки знакомятся с новыми техническими возможностями совершенных швейных машин, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит девочек с новыми разработками текстильной промышленности: волдокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими. Эстетическими и гигиеническими свойствами.

В разделе «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

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

В содержание «Технология ведения дома» включены следующие разделы:

Раздел «Кулинария»: основная цель изучения раздела – овладеть правилами безопасных приемов труда, санитарии и гигиены, технологией приготовления блюд.

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

Правила мытья посуды, применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Физиология питания: понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.

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

Составление рациона здорового питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки: значение яиц в питании человека. Использование их в кулинарии. Способы определения свежести и хранения яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков. Правила хранения. Сорты и вкусовые качества, способы приготовления.

Блюда из овощей: виды овощей. Содержание в них питательных веществ, их сохранность в процессе хранения и механической обработки. Содержание влаги в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей, методы определения качества. Назначение и санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и виды нарезки, инструменты и приспособления. Виды тепловой обработки. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей, их оформление. Изменение и содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий обработки. Требования к качеству готовых блюд.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов: значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемый при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из рыбы и морепродуктов: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Блюда из птицы: виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология

приготовления блюд. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки.

Блюда из мяса: значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Заправочные супы: значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Сервировка стола и этикет: особенности сервировки стола к завтраку, обеду и ужину, празднику. Наборы столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях, время и продолжительность визита.

Изделия из теста: виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного, песочного теста. Рецептура и технология приготовления. Правила раскатки теста, инструменты для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

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

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов: классификация текстильных волокон, способы получения натуральных волокон, виды. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Элементы машиноведения: история создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного

труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначения основных узлов. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Конструирование швейных изделий: краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм. Типовые фигуры и размерные признаки. Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно – графической системы конструирования. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Моделирование швейных изделий: понятие о композиции в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры.

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

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

Технология изготовления швейных изделий: правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали).

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере фартука. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Декоративно-прикладное искусство: история и виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, роспись, шитье и т.д. Традиции, обряды, семейные праздники. Экскурсия в музей.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства: эмоциональное воздействие декоративной композиции. Симметричные и асимметричные композиции. Символика в орнаменте, цветовое сочетание, его виды. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно – прикладного искусства.

Лоскутное шитье: история лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов; раскрой; соединение деталей между собой и с подкладкой.

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пальцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Простейшие ручные швы (тамбурный, стебельчатый, петельчатый, козлик): выполнение ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Технология выполнения простейших ручных швов: тамбурный, стебельчатый, петельчатый, козлик. Создание идеи для выполнения творческого задания.

Роспись ткани: история появления техники «узелковый батик ». Материалы и приспособления. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Температура и время окрашивания. Свободная роспись.

Вязание крючком и спицами: краткие сведения из истории старинного рукоделия. История вязания, материалы и инструменты. Виды крючков, расчет количества петель для изделия. Условные обозначения, вязание полотна, вязание по кругу. Вязание на спицах кромочных, лицевых и изнаночных петель. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Раздел «Оформление интерьера»

Интерьер кухни, столовой: общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Интерьер жилого дома: понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовление пищи. Столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

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

Подбор современной и бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Комнатные растения в интерьере: роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Светлюбивые и тенелюбивые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы: применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

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

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера: сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»: цель изучения данного раздела – научить школьников творчески использовать знания и трудовые умения для решения задач, выдвигаемых практикой.

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

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

<i>Тема</i>	<i>Лабораторно – практическая работа</i>
<i>5 класс</i>	
Санитария и гигиена	Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета. Проведение санитарно– гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
Физиология питания:	Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.
Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки	Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественно оформленных бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
Блюда из овощей	Нарезка овощей. Приготовление салатов. Приготовление гарниров из овощей.
Сервировка стола и этикет	Оформление стола к празднику. Организация фуршета.
Изделия из теста	Выпечка блинов
Свойства текстильных материалов	Изучение свойств нити основы и утка в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Изучение видов и свойств, хлопчатобумажных и льняных тканей
Элементы машиноведения	Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.
Конструирование швейных изделий	Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1 по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление выкройки проектного швейного изделия
Моделирование швейных изделий	Моделирование изделия. Расчет количества ткани. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
Технология изготовления швейных изделий	Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия. Моделирование выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

	<p>Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия.</p>
Лоскутное шитье	<p>Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки). Изготовление шаблонов (треугольник, квадрат, шестиугольник) из плотной бумаги или картона Раскрой деталей и соединение их между собой</p>
Роспись ткани	<p>Оформление изделия в технике «узелковый батик».</p>
Интерьер кухни, столовой	<p>Выполнение эскиза интерьера кухни.</p>
Комнатные растения в интерьере	<p>Эскиз комнаты с комнатными растениями Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями</p>
Технологии творческой и опытнической деятельности	<p>Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.</p>
<i>6 класс</i>	
Санитария и гигиена	<p>Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета. Проведение санитарно – гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.</p>
Физиология питания:	<p>Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.</p>
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<p>Приготовление молочной каши. Приготовление блюда из творога.</p>
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление рассыпчатой, вязкой, жидкой каши</p>
Блюда из рыбы и морепродуктов	<p>Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.</p>
Сервировка стола и этикет	<p>Оформление стола к празднику. Организация фуршета.</p>
Элементы машиноведения	<p>Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.</p>
Конструирование швейных изделий	<p>Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1 по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление выкройки проектного швейного изделия</p>
Моделирование швейных изделий	<p>Моделирование изделия. Расчет количества ткани. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.</p>
Технология изготовления швейных изделий	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия. Упражнения на перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком и прямыми стежками. Обметывание срезов деталей кроя. Выполнение ручных работ.</p>

	Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.
Декоративно-прикладное искусство	Выполнение эскизов орнамента для платка. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.
Интерьер жилого дома	Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.
Технологии творческой и опытнической деятельности	Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями
<i>7 класс</i>	
Санитария и гигиена	Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета. Проведение санитарно - гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
Физиология питания:	Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
Блюда из птицы	Приготовление блюда из птицы
Блюда из мяса	Приготовление мясных блюд (по выбору)
Заправочные супы	Приготовление заправочного супа
Сервировка стола и этикет	Оформление стола к празднику. Организация фуршета.
Изделия из теста	Приготовление вареников с начинкой. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.
Конструирование швейных изделий	Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:1 по своим меркам или по заданным размерам. Изготовление выкройки проектного швейного изделия
Моделирование швейных изделий	Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
Технология изготовления швейных изделий	Подготовка выкройки к раскрою. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки изделия на ткани. Выкраивание изделия. Упражнения на перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком и прямыми стежками. Обметывание срезов деталей кроя. Выполнение ручных работ. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.
Вязание крючком и спицами	Изготовление образцов вязания крючком и сувениров. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов.

Бытовые электроприборы	Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.
Технологии творческой и опытнической деятельности	Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских сказок.
<i>8 класс</i>	
Санитария и гигиена	Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета. Проведение санитарно – гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
Физиология питания.	Составление меню из малокалорийных продуктов.
Приготовление обеда в походных условиях	Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников
Бытовые электроприборы	Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.
Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера	Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями
Технологии творческой и опытнической деятельности	Организация и проведения внеклассного мероприятия. Проекты социальной направленности.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1.	<i>Вводное занятие.</i>	1	Осваивать безопасные приемы работы и правила поведения в учебных мастерских.
2.	<i>Технология в жизни человека и общества.</i>	1	Изучать виды различных технологий в жизни человека. Виды человеческой деятельности.
3.	<u>Кулинария.</u> Санитария и гигиена. Физиология питания. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. Блюда из овощей; Сервировка стола и этикет.	16 1 1 6 6 2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; организовывать рабочее место; осваивать безопасные виды работы; овладевать правилами и способами приготовления пищи; соблюдать последовательность приготовления; рассчитывать калорийность блюд; определять доброкачественность продуктов; читать технологическую документацию; составлять меню; осваивать исследовательские навыки; осуществлять сервировку стола; овладевать навыками деловых отношений в группе; оказывать первую помощь.

4.	<p><u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></p> <p>Свойства текстильных материалов. Машиноведение. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Технология изготовления швейных изделий.</p>	20	<p>Изучать характеристики видов волокон и тканей; исследовать свойства натуральных волокон; определять виды переплетений, свойства долевой и уточной нитей; оформлять результаты исследований; изучать устройство современной бытовой швейной машины; заправлять нижнюю и верхнюю нити; выполнять образцы ручных и машинных строчек и швов; регулировать строчки; заменять иглу; анализировать причины дефектов; чистить и смазывать машинку; изучать правила и снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж по своим меркам; рассчитывать количество ткани на изделие; находить информацию о современных направлениях моды; разрабатывать эскизы и подбирать цветовую гамму для будущего изделия; подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскладку выкройки на ткань; проводить примерку и устранять дефекты; стачивать детали проводить влажно-тепловую обработку; овладевать безопасными приемами труда; осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки.</p>
	<p><u>Художественные ремесла</u></p> <p>Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета; Лоскутное шитье. Простейшие ручные швы (тамбурный, стебельчатый, петельчатый, козлик). Роспись ткани.</p>	18	<p>Изучать работы мастеров декоративно-прикладного творчества; анализировать особенности искусства народов России; Определять соотношение композиционного решения функциональному назначению изделия; выполнять эскизы орнаментов; изучать различные виды лоскутной техники, составлять орнамент; изготавливать шаблоны, подбирать лоскуты, изготавливать изделие в технике лоскутного шитья; изучать виды и технологию выполнения простейших ручных швов, выполнять образцы; выбирать краситель и ткань для изделия, изучать технологию узелкового батика, оформлять изделие; организовывать рабочее место; посещать музеи.</p>
5.	<p><u>Оформление интерьера</u></p> <p>Интерьер кухни, столовой. Комнатные растения в интерьере.</p>	4	<p>Находить и анализировать историю интерьера народов мира; знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно – гигиеническими требованиями к интерьеру; выполнять эскизы кухни, столовой, размещения комнатных растений в интерьере.</p>
6.	<p><u>Технология исследовательской и созидательной деятельности</u></p> <p>Исследовательская и созидательная деятельность.</p>	10	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства родного края; изготавливать изделия в технике лоскутного шитья, изделия для украшения интерьера; изготавливать сувениры, декоративные панно; организовывать и проводить различные мероприятия; создавать эскизы карнавальных костюмов.</p>
<i>Итого</i>		70	

6 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1.	<i>Вводное занятие.</i>	1	Осваивать безопасные приемы работы и правила поведения в учебных мастерских.
2.	<i>Технология в жизни человека и общества.</i>	1	Технология в решении житейских проблем. Потребности людей и способы их удовлетворения.
3.	<p><u>Кулинария.</u></p> <p>Санитария и гигиена. Физиология питания. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и морепродуктов. Сервировка стола и этикет.</p>	<p>16</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>2</p>	<p>Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества; Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Организация рабочего места; осваивать безопасные виды работы; овладевать правилами и способами приготовления пищи; соблюдать последовательность приготовления; рассчитывать калорийность блюд; определять доброкачественность продуктов; читать технологическую документацию; составлять меню; осваивать исследовательские навыки; осуществлять сервировку стола; овладевать навыками деловых отношений в группе; оказывать первую помощь.</p>
4.	<p><u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></p> <p>Свойства текстильных материалов. Машиноведение. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Технология изготовления швейных изделий.</p> <p><u>Художественные ремесла</u></p> <p>Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета.</p>	<p>20</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>7</p> <p>18</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Изучать характеристики видов волокон и тканей; исследовать свойства натуральных волокон; определять виды переплетений, свойства долевой и уточной нитей; оформлять результаты исследований; изучать устройство современной бытовой швейной машины; заправлять нижнюю и верхнюю нити; выполнять образцы ручных и машинных строчек и швов; регулировать строчки; заменять иглу; анализировать причины дефектов; чистить и смазывать машинку; изучать правила и снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж по своим меркам; рассчитывать количество ткани на изделие; находить информацию о современных направлениях моды; разрабатывать эскизы и подбирать цветовую гамму для будущего изделия; подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскладку выкройки на ткань; проводить примерку и устранять дефекты; стачивать детали проводить влажно-тепловую обработку; овладевать безопасными приемами труда; осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Изучать работы мастеров декоративно-прикладного творчества; анализировать особенности искусства народов России; Определять соотношение композиционного решения функциональному назначению изделия; выполнять эскизы орнаментов; изучать различные виды лоскутной техники,</p>

	Лоскутное шитье. Простейшие ручные швы (вперед иголка, за иголку, крест, гладь, козлик). Аппликация.	6 4 4	составлять орнамент; изготавливать шаблоны, подбирать лоскуты, изготавливать изделие в технике лоскутного шитья; изучать виды и технологию выполнения простейших ручных швов, выполнять образцы; выбирать краситель и ткань для изделия, изучать технологию узелкового батика, оформлять изделие; организовывать рабочее место; посещать музеи.
5.	<u>Интерьер жилого дома</u> Понятие о композиции в интерьере. Роль освещения в интерьере.	4 2 2	Находить и анализировать историю интерьера; знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно – гигиеническими требованиями к интерьеру; выполнять эскизы планировки городской квартиры, подбор современной бытовой техники, оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.
6.	<u>Технология исследовательской и созидательной деятельности</u> Исследовательская и созидательная деятельность.	10	Собирать коллекцию образцов декоративно- прикладного искусства родного края; изготавливать изделия в технике лоскутного шитья, изделия для украшения интерьера; изготавливать сувениры, декоративные панно; организовывать и проводить различные мероприятия; создавать эскизы карнавальных костюмов.
<i>Итого</i>		70	

7 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	<i>Вводное занятие.</i>	1	Осваивать безопасные приемы работы и правила поведения в учебных мастерских.
2	<i>Технология в жизни человека и общества.</i>	1	Находить в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий.
3	<u>Кулинария.</u> Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	10	Соблюдать последовательность при механической обработке продуктов. Соблюдать способы хранения продуктов. Овладеть навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения. Выбирать и готовить блюда из мяса. Определять качество мяса. Готовить и оформлять десерт. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Овладеть навыками эстетического оформления стола.
4	<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u> Графика, черчение. Конструирование и моделирование швейных изделий.	8 1 2	Проводить анализ изделий по чертежу. Читать схемы, технологические карты. Строить чертеж швейного изделия в заданном масштабе. Снимать мерки с фигуры человека. Изучать приемы моделирования юбки, готовить выкройку к раскрою. Выполнять экономичную раскладку выкроек. Выполнять раскрой

	Технологии изготовления швейных изделий.	5	изделия. Соблюдают правила безопасной работы с колющими, режущими принадлежностями. Подготавливать изделие к примерке. Устранять дефекты. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки.
	<u>Художественные ремесла</u> Вязание крючком и спицами.	6	Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
5	<u>Технологии домашнего хозяйства</u> Семейная экономика. Бюджет семьи.	4 2 2	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара.
6	<u>Электротехника</u> Электротехнические работы в жилых помещениях.	2	Пути экономии электрической энергии. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Определять затраты электроэнергии, ее стоимость по показаниям счетчика. Соблюдать правила безопасности труда при электротехнических работах.
7	<u>Технология исследовательской и созидательной деятельности</u> Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проекта.	3 1 2	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Определять затраты времени, материалов и других средств, для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Применять ПК для презентации проекта.
<i>Итого</i>		35	

8 класс

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	<i>Вводное занятие.</i>	1	Осваивать безопасные приемы работы и правила поведения в учебных мастерских.
2	<i>Технология в жизни человека и общества.</i>	1	Понятие «инновационные технологии». Использование современных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач.
3	<u>Кулинария.</u> Санитария и гигиена. Изделия из теста. Приготовление обеда в походных условиях.	8 1 3 4	Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях. Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных

			приборов. Расчет количества и состава продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Готовить пищу в походных условиях.
4	<i>Декларативно – прикладное творчество.</i> Лоскутное шитью. Вязание на спицах.	10	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре. Качеству волокнистого состава. Обсуждать наиболее удачные работы. Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.
5	<u>Электротехника</u> Электротехнические работы в жилых помещениях. Бытовые электроприборы.	4 2 2	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость её экономии. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Соблюдать правила безопасности труда при электротехнических работах.
6	<i>Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.</i>	8	Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Посещать предприятия легкой промышленности.
7.	<u>Технология исследовательской и созидательной деятельности</u> Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проекта.	4 2 2	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Определять затраты времени, материалов и других средств, для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Применять ПК для презентации проекта.
<i>Итого</i>		36	

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Учебно-методическое обеспечение

Для учителя:

1. Закон РФ «Об образовании в РФ» <http://минобрнауки.рф>
2. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: проект [Текст]/Рос. акад. образования; под ред. А. М. Кондакова, А. А. Кузнецова. – М.: Просвещение, 2008. – 39 с. (Стандарты второго поколения).
3. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования/Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения) <http://www.standart.edu.ru>

4. Фундаментальное ядро содержания общего образования [Текст] / Под. Ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. – М.: Просвещение, 2009. – 48 с. (Стандарты второго поколения) - <http://www.standart.edu.ru>
5. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011. – 342с. - (Стандарты второго поколения)
6. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2011. – 96с. – (Стандарты второго поколения).
7. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя/ М.Б. Павлова, Дж. Питт, М.И. Гуревич, И.А. Сасова. – М.: Вентана – Граф, 2000. – 76 с.
8. Сборник нормативно – методических материалов по технологии / А.В. Марченко, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. - М.: Вентана – Граф, 2014. – 85 с.
9. Технология . 5 класс: сборник проектов: пособие для учителя / М.Б. Павлова, Дж. Питт, М.И. Гуревич, И.А. Сасова. – М.: Вентана – Граф, 2010. – 76 с.
10. Дизайн – подход как основа обучения / М.Б. Павлова, Дж. Питт. – Н. Новгород: НГЦ, 2009. – 56с.
11. Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки / И.А. Сасова, А.Ф. Аменд. – М., 2000. – 46с.

Для учащихся:

5 класс

1. Технология: учеб. пособие для уч-ся 5 класса / М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.
2. Технология: тетрадь творческих работ (вариант для девочек) / М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.

6 класс

1. Технология: учеб. пособие для уч-ся 6 класса / М.Б.Павлова, И.А.Сасова, М.И.Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.
2. Технология: тетрадь творческих работ (вариант для девочек) / М.Б.Павлова, И.А.Сасова, М.И.Гуревич; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.

7 класс

1. Технология: учеб. пособие для уч-ся 7 класса / М.Б.Павлова, А.Ю. Шарутина, И.А.Сасова; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.
2. Технология: тетрадь творческих работ (вариант для девочек) / М.Б.Павлова, А.Ю. Шарутина, И.А.Сасова; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.

8 класс

1. Технология: учеб. пособие для уч-ся 8 класса Л.В.Леонтьев, В.С. Капустин, И.А.Сасова; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.,

2. Технология: тетрадь творческих работ (вариант для девочек) / Л.В.Леонтьев, В.С. Капустин, И.А.Сасова; под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Материально-техническое, информационное обеспечение

Таблицы:

- Правила по технике безопасности при работе на кухне
- Пищевые вещества
- Классификация блюд
- Санитарно-гигиенические правила
- Приемы работы ножом и приспособлениями
- Сервировка стола
- Правила пользования столовыми приборами
- Первичная обработка овощей
- Приготовление бутербродов
- Приготовление блюд из яиц
- Напитки (чай, какао, кофе)
- Правильная посадка
- Машинная игла и моталка
- Техника безопасности при работе ручными инструментами
- Швейная машина типа ПМЗ
- Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами
- Раскрой швейных изделий (раскладка)
- Машинные швы
- Обработка фартука
- Приводные устройства
- Ручные стежки и строчки
- Разработка моделей фартуков
- Заправка ниток в швейную машину

Компьютерные и коммуникативные средства

Компьютерные слайдовые презентации:

- Бутерброды
- Овощи
- Овощи и блюда из них
- Сервировка стола к завтраку
- Физиология питания
- Бытовые приборы на кухне
- Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна
- Растительные волокна
- Лен
- Хлопок
- Машиноведение
- История создания швейной машины
- Лоскутное шитье
- Пэчворк
- Построение узоров в лоскутной пластике

- Виды машинных швов
- Виды одежды и ее назначение
- Снятие мерок и их запись
- Построение чертежа фартука в масштабе
- Построение чертежа фартука в натуральную величину
- Конструирование фартука
- Моделирование фартука

Электронные и образовательные ресурсы

Оформление интерьера:

1. Программа для проектирования кухни в Икеа: <http://kitchenplanner.ikea.com/RU/UI/Pages/VPUI.htm>
2. Программа для проектирования мебели и аранжировки интерьеров : <http://ru.pro100.eu/pro100> Программа PRO100:

Кулинария:

1. Готовим дома: <http://gotovim-doma.ru/>
2. Бутерброды: <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=37>
3. Салаты овощные: <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=19>
4. Овощи: <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=15>
5. Паста, лазанья (макаронны): <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=14>

Создание изделий из текстильных материалов:

Ремесло25:

1. Лен http://www.youtube.com/watch?v=1FKxMCNGiPM&list=PL447547D347F861CF&index=23&feature=plpp_video
2. Видео - презентация
3. «Про хлопок» <http://www.youtube.com/watch?v=uJ2vGRaCcFU>
4. Обыкновенная история. Швейная машинка. История первая. <http://www.youtube.com/watch?v=AoI06OQdrUU>
5. Обыкновенная история. Швейная машинка. История вторая. http://www.youtube.com/watch?v=sr_TwD4zalo
6. Построение выкройки брюк на резинке прямого покроя.avi <http://www.youtube.com/watch?v=e88Oj97n1pc>

Художественные ремесла:

1. Ремесло 1: Лоскутное шитье http://www.youtube.com/watch?v=DUS0nyZX864&list=PL447547D347F861CF&index=1&feature=plpp_video
2. Ремесло 23: Лоскутное одеяло http://www.youtube.com/watch?v=UusZX1X65qU&list=PL447547D347F861CF&index=21&feature=plpp_video
3. Ремесло 73: Лоскутный костюм http://www.youtube.com/watch?v=1FKxMCNGiPM&list=PL447547D347F861CF&index=23&feature=plpp_video
4. Город мастеров №5. Лоскутное шитьё. <http://www.youtube.com/watch?v=UHvmf1ksNoE>

Натуральные объекты:

- Коллекции текстильных волокон

- Коллекции текстильных материалов
- Аптечка первой мед. помощи
- Оборудование кабинета (мастерская для девочек)*
- Парты ученические -12 шт
- Стулья ученические – 24 шт
- Стол учительский - 1 шт
- Секционные шкафы - 1 шт
- Аудиторная доска с магнитной поверхностью - 1 шт
- Компьютер – 1 шт
- Колонки - 1 шт
- Принтер, сканер – 1 шт
- Электроплита – 1 шт
- Холодильник – 1 шт
- Доска разделочная для нарезки хлеба, гастрономических продуктов – 5 шт
- Кухонные ножи – 10 шт
- Тарелки и блюда – 20 шт
- Кастрюля – 6 шт
- Чайные ложки -10 шт
- Миска – 3 шт
- Образцы тканей – 4 набора
- Пинцет -1 шт
- Толстая игла – 5 шт
- Набор игл ручных – 3 комплекта
- Ножницы – 16 шт
- Клей – 3 шт
- Манекен (учебный) – 2 шт
- Швейная машина бытовая универсальная - 7 шт
- Швейные нитки - 10 коробок
- Отвертки – 3 набора
- Набор машинных игл -3 набора
- Утюг – 1 шт
- Карандаш – 15 шт
- Линейка – 15 шт
- Булавки – 1 коробка
- Гладильная доска – 1 шт
- Образцы швейных изделий – 1 альбом
- Сантиметровая лента – 6 шт

Планируемые результаты изучения «Технологии ведения дома»

В результате обучения девочки 5-9 класса 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 свойствами;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии девочки независимо от изучаемого блока или раздела получают возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека.

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 сырье, 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 приемы 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 учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

- использовать приобретенные 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;
- 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;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.