



## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

### УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 40»

г. Махачкала

РАССМОТРЕНО на ШМО

Протокол № 1 от

«30» 08 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР  
Чумчалова С.А.

«30» 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №40»  
Лаварсланова Л.Г.

«30» 08 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2019-2020 учебный год

по Технология

Уровень обучения (класс) Основное общее образование 5 класс

Общее количество часов: 68ч.

Количество часов в неделю: 2ч.

Уровень: базовый

Учитель:

Квалификационная категория:

Программа разработана на основе авторской программы «Технология»

Примерная основная общеобразовательная программа

«Школа России» Москва «Просвещение» 2017г.

Учебник, автор: «Технология» под редакцией В.Д. Симоненко, Н.В.Синица.

Издательство, год издания: Москва «Просвещение» 2017г.

### Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе таких нормативно-правовых документов и материалов, как:

- **Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования,**
- **Положение о рабочей программе ОУ;**
- **Учебный план ОУ;**
- **Федеральный перечень учебников;**
- **Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы;**
- **Технология. Программа 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, под ред. В.Д. Симоненко.**

В рабочей программе также учитываются основные идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий ООП ООО, преемственность с рабочими программами начального общего образования.

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

Базисный учебный ( общеобразовательный) план школы включает 240 учебных часов  
В том числе: 5 - 7 класс – по 68 ч, из расчёта 2 часа в неделю.  
8 класс – 34 ч, из расчёта 1 час в неделю.

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 расширения 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 представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическую мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа направлена на достижение целей и задач, предусмотренных автором УМК, с учётом возрастных особенностей.

*Основной (стратегической) целью* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях

*Технологические задачи* изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
  - Формирование представлений о культуре труда, производства.
  - Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.
  - Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- Рабочая программа в полной мере реализует содержание авторской программы<sup>1</sup>.

Результаты освоения учебного предмета контролируются в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации. Формы проверки и оценки результатов обучения:

- текущий контроль;
- итоговый контроль

Формы текущего контроля: устный опрос, комплексный анализ текста, выразительное чтение художественного текста наизусть творческая работа (реферат, сообщение, доклад), презентация творческой работы.

Формы итогового контроля: творческая работа, презентация творческой работы

Формы организации обучения: урок, урок – исследование (урок творчества), лабораторная работа, практическая работа, творческая работа, урок – презентация

Формы организации учебной деятельности учащихся на уроке: фронтальная, индивидуальная, работа в малых группах.

Методы обучения: метод исследовательский метод, алгоритмический метод, словесные, наглядные, практические, репродуктивные, проблемно-поисковые, индуктивные, дедуктивные.

Технологии обучения, направленные на реализацию системно-деятельностного подхода: личностно-ориентированное обучение, технология интерактивного обучения, игровые технологии, проблемное обучение.

При разработке данной программы учитывается то, что учащиеся выбирают одно из двух направлений, как прописано в ФГОС ООО. В данном случае рабочая программа составлена по направлению «Технологии ведения дома». Выбор направления обучения школьников должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:

Обязательная литература для учащихся:

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. рабочая тетрадь «Технологии ведения дома», для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. —М.: Вентана – Граф, 2012. -144с.

## Учебно-тематический план

Направление «Технологии ведения дома» (201 ч)

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (в формы)
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)</b>				
1	Интерьер столовой	2 ч.	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргонометрические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отдельной кухне. Декорированное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Работа по плану размещения оборудования в кухне – столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.</p>
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч.)</b>				
2	Бытовые электроприборы	1 ч.	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребностей в бытовые электроприборах на кухне. Изучение безоприемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч.)</b>				
3	Санитария и гигиена кухни	1 ч.	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Мойшие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью пола и стен. Безопасные приемы работы на кухне. Правила</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Подготовка посуды и инвентаря приготовлению пищи.</p>



4	Физиология питания	1 ч	<p>безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>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.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пирамид.</p>
5	Бутерброды и горячие напитки	2 ч	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячей шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао – порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Дегустиация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом горячей жидкостью.</p>
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2 ч	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каш. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление и оформление блюд круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустиация блюд. Оценка качества.</p>

7	Блюда из овощей и фруктов	4ч	<p>изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранение продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Методы определения качества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишнего нитратов из овощей. Общие правила миканической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающее сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящих в состав салатов, зеленью. Значение и виды ТО продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов ТО овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей</p>	<p>Лабораторно практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление из сырых и вареных овощей и фруктов блюд. Оценка качества</p>
---	---------------------------	----	---	---

8	Блюда из яиц	2ч.	<p>для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы – глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продукта. 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 пользование столовыми приборами.</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегаустация. Оценка качества.</p>
9	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2ч.	<p>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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>
Раздел «Черчение» (4ч.)				
10	Конструирование швейных изделий	4ч.	<p>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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18ч.)				
11	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4ч.	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение направления долевой и поперечной нитей в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочностных свойств тканей. Изучение свойств тканей из</p>



		<p>Основная и уточная нити в ткани. Такские переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие сведения текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>	<p>хлопка и льна.</p>
<p>Швейная машина</p>	<p>4ч.</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки вверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполалки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.</p>	<p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i> Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на шв. маш., заправленной нитками. Исследование работы регулирую ших механизмов. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек и изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.</p>
<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>10ч.</p>	<p>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 с портновскими булавками. 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,</p>	<p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i> Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>



прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — сметывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов, вразутюжку и стачной шов вразутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления шейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкой пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

дел «Художественные ремесла» (8 ч.)

Декоративно

2ч.

Понятие декоративно-прикладного искусства

Лабораторно практические и практические

прикладное искусство	<p>Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам</p>	<p><i>работы.</i> Экскурсия в школьный музей. Изучение лучших мастеров декоративно – прикладного искусства родного края. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.</p>
<p>Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства</p>	<p>2ч.</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе в клетку.</p>
Лоскутное шитье	<p>2ч.</p> <p>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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблону: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>

		Апликация и стёжка (выстигивание) в лоскутном шитье.	
Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (21ч.)	7	Исследовательская и созидательная деятельность	
	21 ч.	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания <b>проектных</b> изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p><i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p>
		резервное время	





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 40»

г. Махачкала

РАССМОТРЕНО на ШМО

Протокол № 1 от

«30» ср 20 19 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР  
Чумчалова С.А.

«30» ср 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №40»  
Лаварсламова Л.Г.

«30» ср 20 19 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2019-2020 учебный год

по Технология

Уровень обучения (класс) Основное общее образование 6 класс

Общее количество часов: 68ч.

Количество часов в неделю: 2ч.

Уровень: базовый

Учитель:

Квалификационная категория:

Программа разработана на основе авторской программы «Технология»

Примерная основная общеобразовательная программа

«Школа России» Москва «Просвещение» 2017г.

Учебник, автор: «Технология» под редакцией В.Д. Симоненко, Н.В.Синица.

Издательство, год издания: Москва «Просвещение» 2017г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 6 класса разработана на основе:

- Примерной программы по учебным предметам Технология 5-9 классы (Стандарты второго поколения) - М.: Просвещение, 2010., а так же программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2007 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.
  - Примерной программы на основе Федерального компонента государственного стандарта общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / Министерство образования и науки Российской Федерации.
  - Авторской общеобразовательной программы под редакцией В.Д. Симоненко, ( М., 2008г.)
  - Учебного плана образовательного учреждения на 2013-2014 учебный год.
- Для реализации программного содержания используется учебник «Технология. Технология ведения дома» 6 класс, под редакцией Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Учебник включен в Федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в 2013-2014 учебном году. (ФГОС)
- Положения о структуре, технологии разработки, порядке рассмотрения и утверждения рабочих программ, учебных курсов предметов.

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

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

### Задачи:

- **образовательные:** приобретение элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства; знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий; знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

трудолюбия, формирование уважительного и бережного отношения к людям; формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий; формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности

#### **Место предмета в базисном учебном плане.**

Согласно федеральному базисному учебному плану рабочей программе «Технология» предусматривает организацию процесса обучения в объеме 70 часов в год, 2 часа в неделю.

#### **Формы организации образовательного процесса:**

**Формы :** урок

#### **Типы уроков:**

- - урок изучения нового материала;
- - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- -комбинированный урок;
- -урок контроля умений и навыков

#### **Виды уроков:**

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- урок – игра
- выполнение учебного проекта

#### **Методы обучения:**

##### Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

##### Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

#### **Педагогические технологии:**

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников)
12. Кооперативная деятельность обучающихся.
13. Коллективное творчество.

#### **Формы контроля:**

##### Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.



№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды формы)
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)				
1	Интерьер жилого дома	1ч.	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка</p> <p>Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола</p> <p>Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презент «Декоративное оформление интерьера».</p> <p>Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон</p>
2	Комнатные растения в интерьере	2ч.	<p>Понятие о фитодекоре. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, класной комнате, холлах шко.</p>
Раздел «Кулинария» (14ч)				
3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4ч.	<p>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 соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технологии приготовления блюд из</p>	<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.</p>

4	Блюда из мяса	4ч	<p>рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.</p> <p>Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса.</p> <p>Определение качества термической обработки мясных блюд. Технологическая подготовка блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.</p>
5	Блюда из птицы	2ч	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технологическая подготовка блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из птицы.</p>
6	Заправочные супы	2ч	<p>Значение супов в рационе питания. Технологическая подготовка бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технологическая подготовка щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупяными и мучными изделиями. Оценка готового блюда.</p> <p>Оформление готового супа и подача к столу.</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.</p>
7	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2ч	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление</p>

Раздел «Черчение» (4ч.)		Столовыми приборами		Сервировка стола к обеду (Определение калорийности блюд)
8	Конструирование швейных изделий	4ч.	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Лабораторно практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов рукавных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным в натуральную величину (практическое).
9	Моделирование швейных изделий	2ч.	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подбора. Подготовка выкройки к раскрою	Лабораторно практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18ч.)				
10	Свойства текстильных материалов	2ч.	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Лабораторно практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов химических волокон.
11	Швейная машина	2ч.	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Лабораторно практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прозных петель. Пришивание пуговицы.
12	Технология изготовления	12ч.	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	Лабораторно практические и практические работы.



<p>швейных и вязаных изделий</p>	<p>Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технологія соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — выметывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность и изготовление плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технологія обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>Раскрой швейного изделия.      • Дублирование деталей клеевой прокладкой.      Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке.      Проведение примерки проектного изделия.      Обработка среднего шва спинки, плечевых нижних срезов рукавов, горловины и закреплённого изделия; боковых срезов и отреза изделия; нижнего среза изделия.      Окончательная обработка изделия.</p>
<p>Раздел «Художественные ремесла» (8 ч.)</p>	<p>13 Вязание крючком 4 ч. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — <i>Лабиринтно — проектные и практические</i></p>	

14	Вязание спицами	4ч.	<p>вязания. Вязные изделия в современной моде</p> <p>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.</p> <p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p> <p>Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p><i>работы.</i></p> <p>Вывязывание полотна из столбиков с несколькими способами. Вывязывание при вязании по кругу.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21ч.)				
15	Исследовательская и созидательная деятельность	21ч.	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p> <p>Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе.</p> <p>Составные части годового творческого проекта: шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p><i>Практические работы.</i> Творческий проект разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p>
2 ч. резервное время				



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 40»**

**г. Махачкала**

РАССМОТРЕНО на ШМО

Протокол № 1 от

«30» 08 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР  
Чумчалова С.А.

«30» 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №40»  
Лаварсланова Л.Г.

«30» 08 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**на 2019-2020 учебный год**

по Технология

Уровень обучения (класс) Основное общее образование 7 класс

Общее количество часов: 68ч.

Количество часов в неделю: 2ч.

Уровень: базовый

Учитель:

Квалификационная категория:

Программа разработана на основе авторской программы «Технология»

Примерная основная общеобразовательная программа

«Школа России» Москва «Просвещение» 2017г.

Учебник, автор: «Технология» под редакцией В.Д. Симоненко, Н.В.Синица.

Издательство, год издания: Москва «Просвещение» 2017г.



лицевыми и изнаночными петлями, вязание двусторонних 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.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

- Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **Содержание программы 7 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

## Раздел «Электрогазика» (1 ч)

### Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## Раздел «Кулинария» (5 ч)

### Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч)

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч)

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч)

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 ч)

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

#### Тема 2. Сервировка сладкого стола. Праздничный завтрак (4 ч)

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч)**

#### Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч)

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч)

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### Тема 4. Швейная машина (1 ч)

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

#### Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4 ч)

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

● Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 2. Вышивание (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.



7 класс (70 ч)

Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)
<b>Модуль «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)</b>			
Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2ч.	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.
Гигиена жилища	2ч.	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.
<b>Модуль «Электротехника» (2ч.)</b>			
Бытовые электроприборы	2ч.	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.
<b>Модуль «Кулинария» (12ч.)</b>			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2ч.	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд.	<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

		<p>из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши. Технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	
5	Изделия из жидкого теста	3ч.	<p>Еиды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>
6	Виды теста и выпечки	3ч.	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>
7	Сладости, десерты, напитки	2ч.	<p>Еиды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, мусс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>
8	Сервировка сладкого стола. Праздничные этикет	2ч.	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила</p>
			<p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.</p>
			<p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.</p>
			<p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Приготовление сладких блюд и напитков.</p>
			<p><i>Лабораторно-практические работы.</i> Разработка меню. Приготовление блюд праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.</p>



		приглашения гостей. Разработка приглашений с помощью ПК	Разработка приглашения с помощью ПК
9	Свойства текстильных материалов	2ч.	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p> <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>
10	Конструирование швейных изделий	2ч.	<p>Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p>
11	Моделирование швейных изделий	2ч.	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>
12	Швейная машина	2ч.	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>
13	Технология изготовления швейных изделий	4ч.	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества края. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикреплении подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные</p>
			<p>приглашения гостей. Разработка приглашений с помощью ПК</p> <p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i></p> <p>Определение сырьевого состава тка изучение их свойств.</p> <p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i></p> <p>Изготовление выкроек для образцов руч машинных работ. Снятие мерок и постро чертежа прямой юбки в натуральную велич</p> <p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i></p> <p>Моделирование юбки Получение вы швейного изделия из журнала мод. Подг выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i></p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и с Выполнение потайного подшивания окантовывания среза с помощью приспособ к швейной машине.</p> <p><i>Лабораторно практические и практические работы.</i></p> <p>Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного</p>

	<p>операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых срезов; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технологии обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>изделия Обработка юбки после примерки вы боковых срезов, верхнего среза притачным поясом, нижнего среза. Выпр прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-теп обработка.</p>
<p>Раздел «Художественные ремесла» (12 ч.)</p>	<p>14 Ручная роспись тканей 4ч.</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в тем холодного батика.</p>
<p>15 Вышивание 8ч.</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и</p>	<p>Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прям петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образцов вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гла</p>



		<p>владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>французским узелком и рококо. Было образец вышивки атласными лентами.</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и исследовательской и созидательная деятельность» 28ч.</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p><i>Практические работы.</i> Творческий проект разделу «Кульнари», Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p>	