

**Рабочая программа
по ТЕХНОЛОГИИ
5 – 7 классы**

Автор-составитель:

Гуровиц Владимир Михайлович,
заведующий кафедрой компьютерных
технологий и дизайна

Рассмотрена на заседании кафедры
компьютерных технологий и дизайна,
протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

Программа учебного предмета «Технологии» основного общего образования (5–9 классы) для ОАНО «Летово» (далее – Программа) составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018 г.) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 (ред. от 31.12.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 01.02.2011 № 19644) с изменениями внесенными приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в Федеральный образовательный стандарт основного общего образования»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол № 1/15 от 08.04.2015);
- Письмо Минобрнауки России от 28.10.2015 № 08-1786, от 03.03.2016 № 08-334 «О рабочих программах учебных предметов, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 №253 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2014/2015 учебный год» (с посл. изменениями).

Основные задачи обучения

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Изучение предмета «Технология» в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

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

При изучении предмета «Технология» в 5-7 классах используется **учебно-методический комплекс** под редакцией Сасовой И.А.:

№ п/п	Авторы, название учебника	Класс	Издательство
1	Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др.	5	«ВЕНТАНА - ГРАФ»
2	Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др.	6	«ВЕНТАНА - ГРАФ»
3	Технология. Индустриальные технологии: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др.	7	«ВЕНТАНА - ГРАФ»
4	Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / И.А. Сасова, М.Б. Павлова, А.Ю. Шарутина, М.И. Гуревич и др.	7	«ВЕНТАНА - ГРАФ»

По учебному плану ОАНО «Школа «ЛЕТОВО» на уровне основного общего образования предмет «Технология» изучается в объёме 210 часов. В том числе:

- в 5 классе – 70 часов (2 часа в неделю),
- в 6 классе – 70 часов (2 часа в неделю),
- в 7 классе – 70 часов (2 часа в неделю).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные, результаты в целом по предмету

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные результаты в целом по предмету:

- Алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения

нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

Предметные результаты освоения рабочей программы

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;

• Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства».

- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;

- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
- соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом

требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды; в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта;
- публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;
- разработка вариантов рекламных образцов.

Планируемые предметные результаты изучения предмета «Технология»

Выпускник научится

- проявлять познавательный интерес и активность в данной области;
- трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
- рациональному использованию учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- достичь необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- проявлять познавательный интерес и активность в данной области;
- рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;
- достичь необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Выпускник имеет возможность научиться:

- владеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- бережному отношению к природным и хозяйственным ресурсам;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности;
- владеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Кулинария. Санитария и гигиена.

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

Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы

работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания.

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

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки.

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

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

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

Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

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

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

Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

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

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

Практические работы. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление

блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

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

Сервировка стола.

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

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

Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие. Художественные ремесла.

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

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

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

Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик. **Основные теоретические сведения.** Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа. Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда. Салфетки. Шарфик. Кепка.

Элементы материаловедения.

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

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

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения.

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

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

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Основные теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии ведения дома . Эстетика и экология жилища

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

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

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Кулинария. Физиология питания.

Основные теоретические сведения Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

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

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

обработки рыбы.

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

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

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

Практическая работа: Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

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

Варианты объектов труда. Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие. Художественные ремесла.

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

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

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

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

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

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

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

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

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

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

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

Практические работы Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и

исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома

Уход за одеждой и обувью

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Исполнитель и алгоритмы

Алгоритм. Свойства алгоритмом. Способы записи алгоритмов. Язык блок-схем. Структура «следования». Линейный алгоритм. Структура ветвления. Структура цикла.

Циклические алгоритмы.

Программа, язык программирования Лого, программист. Среда исполнителя. Команды исполнителя Черепашка. Относительность и абсолютность (команды, повороты). Установка цвета и размера. Понятие переменных. Использование условного оператора в Лого. Организация диалога в программе. Циклы. Типы циклов. Практическая работа по использованию циклов в программе. Случайные числа в Лого. Геометрия в Лого. Практическая работа. Составление программ в среде Лого. Контрольная работа. Исполнитель и алгоритм.

Компьютерный практикум:

строить алгоритмы решения задачи с использованием основных алгоритмических конструкций;
составлять блок-схему решения задачи;
преобразовывать один способ записи алгоритма в другой;
исполнять алгоритм;
строить различные алгоритмы решения задачи как реализацию различных методов решения данной задачи.

Алгоритмизация и программирование

Классификация языков программирования. Основное понятие о языке программирования. Язык программирования Бейсик. Алфавит, синтаксис, семантика языка. Типы данных. Константы. Переменные. Арифметические выражения в языке программирования. Правила записи арифметических выражений в языке программирования Бейсик. Стандартные функции.

Ввод данных с клавиатуры. Координатный вывод данных. Цвет шрифта.

Условный оператор. Полное и неполное ветвление. Оператор безусловного перехода.

Оператор выбора.

Циклы. Типы циклических алгоритмов. Оператор с заранее известным числом повторений. Цикл с параметром. Оператор цикла с предусловием. Оператор цикла с постусловием. Вложенные циклы.

Графика в Бейсике. Графический режим. Установка системы координат. Графические примитивы. Точки и линии. Прямоугольники. Окружности и дуги. Раскрашивание рисунков. Сектор.

Случайные числа. Динамические рисунки.

Мини-проект «Графика в Бейсике».

Компьютерный практикум

Знакомство со средой программирования.

Составление простых программ. Работа в непосредственном режиме.

Запись выражений, используя стандартные функции.

Составление программ, используя оператор ввода.

Составление программ, используя оператор Locate.

Программа «Открытие».

Составление линейных программ.

Составление программ с ветвлением.

Составление программ с оператором безусловного перехода.

Составление блок-схем и реализация алгоритмов на языке программирования.

Составление программ, используя оператор безусловного перехода.

Составление программ, используя циклические структуры.

Составление программ с оператором for.

Составление программ, используя циклы с параметром.

Составление программ, используя циклы с предусловием.

Составление программ, используя циклы с постусловием.

Составление программ, используя вложенные циклы.

Составление программ, используя графические примитивы.

Составление программы рисунка «Ёлка»

Построение прямоугольников в различных частях экрана.

Рисунок «Домик».

Задание на построение окружностей и дуг.

Рисунок «Морской пейзаж».

Построение секторов.

Рисунок «Зонтик»

Рисунок «Салют»

Рисунок «Звёздное небо»

Рисунок «Движение шариков по экрану».

Рисунок «Движение автомобиля»

Рисунок на свободную тему, используя движение.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Технологии домашнего хозяйства	2	
2	Кулинария	10	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	20	1
4	Художественные ремесла	10	1
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	12	1
6	Исследовательская и созидательная деятельность	16	
Итого:		70	

6 класс

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Технологии домашнего хозяйства	2	
2	Кулинария	10	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	20	
4	Художественные ремесла	10	1
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	12	
6	Исследовательская и созидательная деятельность	16	1
Итого:		70	70

7 класс

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Алгоритм	6	
2	Циклические алгоритмы	8	1
3	Классификация языков программирования	10	
4	Условный оператор	10	
5	Оператор выбора	6	
6	Циклы	8	1
7	Графика в Бейсике	10	1
8	Случайные числа. Динамические рисунки	12	1
Итого:		70	