

Приложение № 16
к Образовательной
программе основного
общего образования,
утвержденной приказом
директора № 208 от
30.08.2018

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 23» г. Сысерть

РАССМОТРЕНО:
Заседание ШМО
Протокол № 1
от «30»августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:
Заседание МС
Протокол № 1
от «30»августа 2018 г.

Рабочая программа
по предмету «Технология»
5-8 классы

Технология 5 - 8 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- Испытывать потребность в творческой деятельности и реализации собственных замыслов.
- Уметь выполнять самооценку на основе критерия успешности учебной деятельности.
- Владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающейся, рефлексивной.
- Решать жизненно-практические задачи, применяя полученные знания.

Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Регулятивные УУД

- Самостоятельно организовывать свое рабочее место, сохранять порядок на рабочем месте
- Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью
- Следовать при выполнении работы указаниям учителя или инструкциям
- Руководствоваться правилами при выполнении работы
- Осуществлять самоконтроль выполняемых практических действий

Познавательные УУД

- Находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника
- Анализировать предлагаемую информацию, сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности
- Анализировать устройство изделия; выделять и называть детали, части изделия, их форму, взаимное расположение, определять способы соединения деталей

Коммуникативные УУД

- Организовывать под руководством учителя совместную работу в группах: распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь
- Формулировать собственные мнения и идеи, аргументировано их излагать
- Выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы
- В доброжелательной форме комментировать и оценивать достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания
- Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатом их работ

Предметные результаты освоения предмета

Выпускник будет знать:

- Негативные последствия на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения и хранения информации, источники и носители информации;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов;

- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов дизайн-проектов по созданию интерьера;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойство тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- Правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- Виды простейших ручных швов;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятие композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, пояса;
- Гигиенические требования, правила и средства ухода за одеждой. Ремонт одежды «Замена фурнитуры».
- Последовательность разработки творческого проекта.

Выпускник будет уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей готовить блюда из сырых овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол;
- Разрабатывать и оформлять интерьер кухни, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Определять нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- Подготавливать швейную машину к работе. Наматывать нитки на шпульку, заправлять нижнюю нить и верхнюю. Запускать швейную машину и регулировать ее скорость. Включать и отключать маховое колесо от механизма машины. Выполнять машинные строчки (по прямой и вогнутой линии, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка) Соблюдать правила техники безопасности.

- Выполнять вышивальные швы: стебельчатый, шнурок, тамбурный, петля вприкреп, одиночный крестик.
- Увеличивать рисунок. Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать нитки и иглы, заправлять изделие в пальцы, выполнять простейшие ручные швы;
- Подготавливать материалы к работе, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали между собой;
- Снимать мерки, выполнять по образцу расчеты. Читать и строить чертеж фартука, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку и ткань к раскрою; раскраивать фартук при помощи учителя;
- Выполнять машинные швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым и открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом.
- Обрабатывать простые накладные карманы и соединять их с изделием.
- Обрабатывать бретели и соединять их с нагрудником.
- Определять качество готового изделия.
- Заменять фурнитуру на одежде.

Содержание учебного предмета – 5 класс

Раздел 1. Кулинария

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Правила технологии приготовления блюд, условия хранения продуктов. Оформление готовых блюд. Сервировка стола. Составление рациона здорового питания. Технология приготовления блюд из яиц, круп овощей.

Раздел 2. Оформление и дизайн дома

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Бытовые приборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»

Раздел 3. Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Производство текстильных материалов. Определение основной и уточной нити, лицевой и изнаночной стороны ткани. Материалы и их свойства. Основные признаки льняных и хлопчатобумажных тканей.

Раздел 4. Элементы машиноведения

Классификация швейных машин по их назначению, степени автоматизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Организация рабочего места при шитье. Охрана труда при изготовлении швейных изделий.

Раздел 5. Технология машинных швов

Понятие о стежке, строчке и шве. Виды машинных швов, последовательность изготовления, классификация. Практические работы по изготовлению соединительных, краевых швов. Требования к выполнению машинных работ.

Раздел 6. Элементы конструирования

Краткие сведения из истории одежды. Народный костюм, как основа в построении. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и Изготовление выкроек. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Раздел 7. Элементы моделирования

Понятие о композиции в одежде. Виды оформления швейных изделий. Выбор модели с учетом индивидуальных особенностей фигуры человека. Способы моделирования швейных изделий. Практическая работа «Моделирование юбки, брюк»

Раздел 8. Технология изготовления одежды

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Правила проведения примерки. Правила выполнения технологических операций при пошиве:

- обработка деталей кроя;

- обработка верхнего и нижнего краев изделия, застежки;

Сборка и оформление изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Раздел 9. Декоративно-прикладное творчество

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно-прикладные изделия.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества в народных промыслах.

Орнамент, символика в орнаменте. Цветовые сочетания. Лоскутное шитье и его особенности.

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Тематическое планирование

№	Разделы	Часы
1	Кулинария	12
2	Оформление и дизайн дома	6
3	Элементы материаловедения	4
4	Элементы машиноведения	4
5	Технология машинных швов.	6
6	Элементы конструирования	4
7	Элементы моделирования	2
8	Технология изготовления одежды	16
9	Декоративно-прикладное творчество	14
	Итого	68

Содержание учебного предмета- 6 класс

Раздел 1. «Интерьер жилого дома»

Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.

Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.

Раздел 2. «Кулинария»

Определять свежесть продуктов органо-лептическими методами. Определять срок годности продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению

блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о различных блюдах. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, мясо-птицы. Приготовление супов. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.

Раздел 3. Элементы материаловедения

Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.

Раздел 4. Элементы машиноведения

Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.

Раздел 5. Технология машинных швов

Выполнять машинные швы: обтачной с расположением шва на сгибе и в кант. Знать графическое изображение этих швов и последовательность выполнения.

Раздел 6. Элементы Конструирования

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.

Раздел 7. Элементы моделирования

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Раздел 8. Технология изготовления швейных изделий

Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали края клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.

Раздел 9. Декоративно-прикладное творчество

Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок (спицы) и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.

Тематическое планирование

№	Раздел	Количество часов
1	Кулинария	12
2	Оформление и дизайн дома	6
3	Элементы материаловедения	4
4	Элементы машиноведения	4
5	Технология машинных швов	6
6	Элементы конструирования	4
7	Элементы моделирования	2
8	Технология изготовления швейных изделий	16
9	Декоративно-прикладное творчество	14
	Итого:	68

Содержание учебного предмета – 7 класс

Раздел 1. Кулинария

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Правила технологии приготовления блюд, условия хранения продуктов. Оформление готовых блюд. Сервировка стола. Составление рациона здорового питания. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Изготовление изделий из жидкого теста. Особенности и технология приготовления десертов, сладостей и напитков. Творческий проект «Сладкий стол»

Раздел 2. Интерьер жилого дома

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилья. Творческий проект «умный дом»

Раздел 3. Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Производство текстильных материалов. Определение видов тканей по сырьевому составу. Материалы и их свойства. Основные признаки тканей и натуральных волокон.

Раздел 4. Элементы машиноведения

Классификация швейных машин по их назначению, степени автоматизации и автоматизации. Применение приспособлений. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Организация рабочего места при шитье. Охрана труда при изготовлении швейных изделий.

Раздел 5. Технология машинных швов

Виды краевых машинных швов, последовательность изготовления, классификация. Практические работы по изготовлению краевых швов. Требования к выполнению машинных работ.

Раздел 6. Элементы конструирования

Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Последовательность снятия мерок. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Раздел 7. Элементы моделирования

Понятие о композиции в одежде. Виды оформления швейных изделий. Выбор модели с учетом индивидуальных особенностей фигуры человека. Способы моделирования швейных изделий. Практическая работа «Моделирование поясной одежды»

Раздел 8. Создание изделий из текстильных материалов

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Правила проведения примерки. Правила выполнения технологических операций при пошиве:

- обработка деталей кроя;
- обработка карманов;
- обработка складок;
- обработка верхнего и нижнего краев изделия, застежки;

Сборка и оформление изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия. Творческий проект «Праздничный наряд»

Раздел 9. Художественные ремесла

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно-прикладные изделия.

Ручная роспись. Вышивание ручными стежками и швы на их основе.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества в народных промыслах.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Тематическое планирование

№	Разделы	Часы
1	Кулинария	12
2	Интерьер жилого дома	6
3	Элементы материаловедения	4
4	Элементы машиноведения	4
5	Технология машинных швов.	6
6	Элементы конструирования	4
7	Элементы моделирования	2
8	Создание изделий из текстильных материалов	16
9	Художественные ремесла	14
	Итого	68

Содержание программы- 8 класс

Раздел 1. «Семейная экономика, бюджет семьи»

Экономические функции семьи; понятие «домашняя экономика»; источники доходов семьи; особенности семейной предпринимательской деятельности; бюджет семьи; правила расшифровки штрихового кода; основные способы определения качества продуктов; основные требования к уходу за квартирой; средства для уборки; правила ухода за мебелью; обустройство современного интерьера квартиры своими руками.

Раздел 2. Технология домашнего хозяйства

Роль инженерных коммуникаций в доме, устройство и работа отдельных частей коммуникационных систем, экологическая зависимость от правильного расположения и конструкции канализации. Роль системы водоснабжения в жизни человека, конструкции. Роль санитарно-гигиеническими мероприятий. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Раздел 3. «Электротехника»

Виды электронагревательных приборов; устройство, принципиальную электрическую схему, правила эксплуатации, приемы безопасной работы утюга; устройство и принцип действия электроизмерительных приборов, правила пользования ими. Устройство лампы накаливания, утюга, амперметра.

Раздел 4. «Бытовая техника»

История возникновения и устройство холодильников. Руководство по эксплуатации бытового холодильника; технические характеристики, Определение опытным путем температуры воздуха в холодильнике и морозильной камере. Эксплуатация стиральных машин; программа для стирки различных видов швейных и трикотажных изделий. Правильная эксплуатация и уход за бытовой техникой.

Раздел 5. «Современное производство и профессионально самоопределение»

Профессиональное образование, пути освоения профессии, ситуации выбора профессии, Алгоритм выбора профессии, классификации профессий. Профессиональное самоопределение, диагностика склонностей и качеств личности, планы профессионального образования и трудоустройства, мотивы выбора профессии. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».

Тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Семейная экономика, бюджет семьи	8
2	Технология домашнего хозяйства	2
3	Электротехника	9
4	«Бытовая техника»	4
5	Современное производство и профессиональное самоопределение	11
	Итого	34 часа