|  |  |
| --- | --- |
| «СОГЛАСОВАНО»  Зам. директора по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Леухина  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г. | «УТВЕРЖДЕНО»  Директор МОУ «Гимназия» №12  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Долматова  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г. |
|  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**для учащихся 5, 6, 7 классов**

**Учитель технологии высшей категории**

**Старостина Л.П.**

**САРАНСК 2013**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 4-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2005 г.

Программа разработана для обучения девочек 5-7 классов для средней образовательной школы. Принятые в трудовом обучении два варианта изучения «Технологии»: «Техника и техническое творчество» (технический труд) и «Культура дома и художественно-декоративное творчество» (обслуживающий труд) интегрированы для девочек. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6 и 7-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей) уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 7 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем тематика разделов сохраняется и во всех трех параллелях одна и та же.

Рабочая программа по образовательной области «Технология» включает пять разделов, объединенных одной темой «Я и мой дом», где последующий раздел тесно связан с предыдущим и логически оправдан.

Раздел 1. «Черчение». Без навыков черчения и графической культуры большинство технологических процессов невыполнимы. Графика и черчение относятся к информационным технологиям, обрабатывающим информацию об объектах из конструкционных материалов, электрических цепях и т. п.

Раздел 2. «Культура дома» включает несколько тем, подчиненных единой задаче – создания уюта в доме: понятии о композиции в интерьере и современном дизайне, где включены вопросы декоративно-прикладного искусства и материаловедение, темы электротехники и электрооборудования, а также ремонтно-строительные работы и многое другое.

Раздел 3. «Мой облик». Через воспитание у учащихся эстетического отношения к себе и окружающим формируется личность грамотная в вопросах культуры поведения, культуры одежды, культуры общения и т. д.

Раздел 4. «Кулинария». Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

Раздел 5. «Элементы домашней экономики». В данный раздел программы включены только вопросы семейной экономики с опорой на знания учащихся, которые они получили ранее при изучении предметов экономического цикла. Через анализ бюджета семьи к анализу бюджета страны и рациональному планированию экономики.

Каждый раздел программы и включенные в них темы завершаются знакомством с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Цели и задачи курса:

Воспитательные:

формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Образовательные:

приобретение графических умений и навыков, графической культуры;

знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, сервиса и производства, а также освоение этих технологий;

знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов;

профессиональное самоопределение учащихся.

Согласно новым направлениям при изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую.

На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Содержание обучения

**5 класс (68 часов)**

Введение (2 ч)

Содержание и задачи курса. Правила техники безопасности (ПТБ). Санитарно-гигиенические требования (СГТ) в кабинете технологии. Понятие о технологии, виды технологий,

Раздел 1. Элементы графической грамоты (8 ч)

Понятия о графических изображениях (эскиз, чертеж, технический рисунок, схема, диаграмма, график), области их применения. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, виды линий.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Практические работы:

Оформление формата А4 и основной надписи.

Выполнение основных линий чертежа.

Выполнение плана кабинета технологии в масштабе.

Раздел 2. Культура дома (14 ч)

Интерьер жилых, помещений и их комфортность (2 ч)

Интерьер и планировка дома. Эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру. Оптимальные условия для занятий, жизни и отдыха. Систематизация и хранение книг и коллекций. Условия создания уюта.

Практическая работа:

Выполнение плана своей комнаты (чертеж комнаты, аппликация из цветной бумаги мебели и оборудования с учетом гигиенических и эргономических требований).

Технология обработки конструкционных материалов (10 ч)

Изделия из конструкционных материалов и их роль в жизни человека. Значение предметов ручного труда в оформлении интерьера помещения.

Материаловедение: древесина как природный конструкционный материал, применение в народном хозяйстве. Характерные признаки разных пород древесины, технологический процесс создания изделий. Понятие об инструкционно-технологической карте. Мозаика по дереву.

Материаловедение: тонколистовые металлы. Понятие о стали, ее механические и технологические свойства, применение в конструкциях изделий. Художественное конструирование изделий из жести.

Материаловедение: проволока, виды проволоки, ее применение. Круглогубцы, плоскогубцы и кусачки, их назначение и основные части. Расчет длины заготовки из проволоки.

Правила безопасной работы с жестью и проволокой, колющими и режущими инструментами.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Практические работы:

Выполнение мозаичного изображения в технике «маркетри» из бумаги.

Выполнение художественно-бытовых изделий из жести.

Выполнение художественно-бытовых изделий из проволоки.

Культура поведения в семье (2 ч)

Понятие об этике поведения в семье и обществе. Золотое правило этики. Воспитание бережливости, нравственности, уважения к старшим.

Практическая работа:

Обоснованное распределение обязанностей по дому между членами семьи.

Раздел 3. Мой облик (28 ч) Гигиена человека (2 ч)

Основные правила гигиены девочек и мальчиков. Понятие о здоровом образе жизни. История одежды. Одежда и обувь по назначению. Виды рабочей одежды. Общие правила по уходу за одеждой и обувью.

Правила безопасной работы с химикатами.

Практическая работа:

Удаление пятен с одежды

Элементы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон, их свойства. Основная и уточная нити ткани, лицевая и изнаночная сторона. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Символы по уходу за одеждой из хлопчатобумажной и льняной ткани.

Ручные работы: прямые стежки; строчки, выполняемые прямыми стежками; размер стежков.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Практические работы:

Определение лицевой и изнаночной стороны ткани, направление долевой нити.

Выполнение различных видов ручных стежков на ткани.

Элементы машиноведения (6 ч)

Машина и ее роль в техническом прогрессе. Технические достижения древнего мира, осуществленные с помощью машин. Великие изобретения и технический прогресс.

Классификация машин по выполняемым ими функциям.

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды машинных швов. Обработка края изделия.

Правила техники безопасности при выполнении машинных работ.

Практические работы:

Подготовка машины к работе. Выполнение машинных строчек.

Раскрой и пошив кухонного полотенца.

Конструирование, моделирование и технология изготовления рабочей одежды (фартука) (14ч)

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

Снятие мерок и построение чертежа фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука, обмеловка и раскрой ткани.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя.

Обработка пояса и бретелей.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Ремонт одежды (2 ч)

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды.

Профессии, связанные с конструированием, моделированием и изготовлением одежды. Практическая работа:

Выполнение накладной заплаты и соединение распоровшихся швов.

Раздел 4. Кулинария (14 ч) Санитария и гигиена (2 ч)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Практическая работа:

Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.

Сервировка стола (2 ч)

Эстетическое оформление стола. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Практическая работа:

Сервировка стола.

Физиология питания (2 ч)

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Классификация витаминов. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Технология приготовления пищи (8 ч)

Бутерброды, виды бутербродов. Способы оформления бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу. Горячие напитки, виды горячих напитков. Способы заваривания чая, кофе, какао и трав.

Правила хранения сухих продуктов. Подача к столу.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека, их использование в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Условия и сроки хранения яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы крашения яиц к Пасхе натуральными красителями и роспись яиц.

Блюда из овощей. Виды овощей. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Технология приготовления блюд из свежих и вареных овощей. Правила кулинарной обработки овощей, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Техника безопасности при приготовлении холодных и горячих блюд.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы:

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Приготовление омлета или яичницы.

Приготовление салатов из сырых овощей.

Приготовление салатов из вареных овощей.

Резервное время (2 ч)

Темы проектной деятельности:

Фартук как элемент национальной одежды

Блюда национальной кухни

Знания и умения, приобретаемые учащимися после изучения данного курса

Учащиеся должны знать / понимать:

приемы работы с чертежными инструментами;

простейшие геометрические построения;

общие требования, предъявляемые к интерьеру помещения;

культуру поведения в семье;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;

общие сведения о системах конструирования одежды;

основы технологии выполнения простейшего вида рабочей одежды - фартука;

технологию выполнения простейших швов вручную и на швейной машине;

способы ремонта и ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей;

гигиену и правила ухода за собой;

содержание конструкционно-технологических карт;

свойства материалов (древесина и металл) и учитывать их при обработке;

негативные последствия трудовой деятельности человека на окружающую среду;

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

виды овощей и их пищевую ценность;

использование яиц в кулинарии;

виды бутербродов и технологию их приготовления;

правила санитарии и гигиены при обработке продуктов;

содержание и характер труда конструкторов и специалистов при обработке дерева, металла, тканей и продуктов питания;

основы сервировки стола.

Учащиеся должны уметь:

проводить самоконтроль правильности и качества выполнения простейших графических работ;

приводить примеры использования графики в жизни;

читать простейшие технические рисунки и чертежи;

пользоваться конструкционно-технологическими картами;

выполнять простейшие операции с металлом с помощью ручных принадлежностей;

находить необходимую техническую информацию в области кулинарии и обработке материалов (ткани, дерева и металла);

выполнять простейшие швы вручную и на швейной машине;

снимать мерки, выполнять выкройку изделия;

шить на швейной машине простейшие изделия (фартук);

работать с кухонным оборудованием;

готовить бутерброды и горячие напитки, простейшие блюда из яиц, овощей.

**6 класс (68 часов)**

Введение (2 ч)

Содержание и задачи курса. Правила техники безопасности (ПТБ). Санитарно-гигиенические требования (СГТ) в кабинете технологии. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения.

Раздел 1. Черчение (6 ч)

Шрифт: размер, классификация, угол наклона. Основные правила выполнения чертежного шрифта.

Правила нанесения размеров на чертежах.

Простейшие геометрические построения геометрических фигур и тел; деление окружности на равные части (2 и 4 части) при помощи линейки и угольника; построение сопряжений прямых линий и дуг окружностей.

Практические работы:

Выполнение шрифта по данному размеру.

Выполнение чертежа «плоской» детали с нанесением размеров.

Выполнение простейших геометрических построений.

Раздел 2. Культура дома (12 ч) Композиция интерьера (4 ч)

Интерьер. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Понятие о дизайне. Эстетические качества интерьера. Внутренняя отделка помещений декоративными тканями: ковры, накидки, скатерти, обивка мебели. Оформление окон и дверных проемов занавесями: шторами, гардинами, портьерами и жалюзи. Профессия дизайнера. Практическая работа:

Изготовление макета оформления окна тканями.

Электротехника (6 ч)

Общие понятия об электрическом токе. Источники и потребители электрической энергии.

Естественное и искусственное освещение. Электрическая лампа накаливания и люминесцентная лампа дневного света. Гальванические источники тока, области применения.

Роль освещения в интерьере помещения. Общее, местное и декоративное освещение.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Виды проводов.

Бытовые электроприборы. Подбор современной бытовой техники по мощности и напряжению с учетом потребностей и доходов семьи. Способы экономии электроэнергии.

Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств и приборов.

Практические работы:

Составление электрической схемы освещения кабинета технологии.

Замена электроламп. Изучение устройства электрической вилки.

Определение расхода и стоимости электроэнергии домашних электроприборов.

Гигиена жилища (2 ч)

Санитарное состояние помещений: кухни, детской комнаты, спальни и т.д. Виды уборок помещений: сухая, влажная, генеральная. Выбор средств ухода за половыми покрытиями, окнами и санитарно-техническим оборудованием. Практическая работа:

Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел 3. Мой облик (36 ч) Гигиена человека (2 ч)

Общие сведения об истории косметики. Мужская и женская, повседневная и праздничная косметика. Подбор косметических средств в гармонии со стилем одежды. Эстетика одежды. Формирование вкуса в одежде. Поясные изделия: ассортимент женской и мужской одежды. Эстетические, гигиенические и эксплуатационные требования к одежде.

Материаловедение (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения: шерсть, пух и шелк. Способы их получения.

Свойства натуральных волокон. Ассортимент тканей. Символы на ярлыках одежды из шерсти и

шелка. Уход за одеждой из шерсти, шелка, кожи, замши и велюра.

Практическая работа:

Сравнение волокон шерсти и натурального шелка. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

Машиноведение (4 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной.

Различные виды машинных швов.

ПТБ при работе на швейной машине.

Практические работы:

Подбор и установка машинной иглы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Выполнение различных образцов машинных швов.

Декоративно-прикладное творчество (6 ч)

История развития лоскутного шитья. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Инструменты, приспособления и шаблоны. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Практические работы:

Изготовление шаблона прихватки из картона.

Подбор, раскрой и соединение лоскутов тканей.

Изготовление прихватки.

Конструирование, моделирование и технология изготовления поясных швейных изделий (шорты) (14 ч)

Виды и характеристики поясных изделий. Шорты: выбор модели, подбор ткани. Снятие необходимых мерок. Технология изготовления шорт. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы:

Снятие мерок и построение чертежа шорт.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки шорт, обмеловка и раскрой ткани.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Обработка пояса и низа шорт.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Ремонт одежды (4 ч)

Фурнитура: виды, способы оформления и ремонта изделий. Ремонт низа изделий: тесьмой, клеевой лентой, машинной строчкой и пр.

Практические работы:

Ремонт готовых изделий с помощью фурнитуры.

Ремонт низа изделий.

Раздел 4. Кулинария (14 ч) Физиология питания (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значений солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Практическая работа:

Составление и расчет: стоимости меню, обеспечивающего суточную потребность организма минеральными солями и микроэлементами.

Технология приготовления пищи (10 ч)

Виды молока и кисломолочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока.

Условия и сроки его хранения. Домашние животные, молоко которых используется в пищу.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий. Правила хранения круп и макарон. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Посуда и инвентарь при варке каш и макаронных изделий.

Рыба морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Оформление готовых блюд. Подача к столу.

Сладкие блюда (муссы и желе): продукты, желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты и посуда для приготовления сладких блюд.

Оформление готовых блюд. Подача к столу.

Техника безопасности при приготовлении холодных и горячих блюд.

Практические работы:

Кипячение молока. Приготовление сырников.

Приготовление творожной запеканки.

Приготовление гречневой каши и макаронных изделий.

Разделка сельди и подача к столу.

Приготовление сладких блюд (по выбору).

Сервировка стола (2 ч)

Особенности сервировка стола: посуда, столовые приборы, художественное оформление.

Правила подачи блюд.

Гости: приглашение, выбор и оформление подарков, рассаживание гостей, правила поведения.

Практическая работа:

Составление схемы расстановки столовых приборов и схемы рассадки гостей.

Резервное время (2 ч)

Темы проектной деятельности:

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья Составление праздничного меню (день рождения, Новый год и пр.)

Знания и умения, приобретаемые учащимися после изучения данного курса

Учащиеся должны знать /понимать:

приемы построения сопряжений на чертеже;

правила выполнения чертежей;

основные сведения о шрифте;

негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;

основы семейного уюта;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими, режущими инструментами и электробытовыми приборами;

принцип производства, передачи и использования электроэнергии;

устройство простейших электроосветительных приборов;

простейшие схемы электрических цепей;

способы получения волокон животного происхождения и их использования;

принцип действия и назначение регуляторов в швейной машине;

правила подготовки ткани к раскрою;

технологию пошива поясного изделия (шорты);

основы лоскутной пластики;

основные приемы, применяемые в лоскутной пластике;

основные требования по уходу за одеждой;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов;

пищевые ценности молока, рыбы, круп и макаронных изделий;

правила сервировки стола.

Учащиеся должны уметь:

анализировать форму предмета по чертежу;

выполнять надписи чертежным шрифтом;

выполнять чертежи с нанесением размеров;

выполнять простейшие геометрические построения;

проводить уборку помещения;

создавать уют помещения с помощью декоративных тканей;

работать с бытовыми электроприборами, моющими и чистящими химическими средствами;

производить расчет потребления электроэнергии;

регулировать качество машинной строчки;

подбирать модель, ткань и отделку для изготовления поясного швейного изделия;

пришивать фурнитуру, подшивать низ изделия;

определять качество молока и рыбы;

готовить простейшие блюда из молока, рыбы, круп и макаронных изделий;

сервировать стол и подавать блюда к столу.

**7 класс (68 часов)**

Введение (2 ч)

Содержание и задачи курса. Правила техники безопасности (ПТБ). Санитарно-гигиенические требования (СГТ) в кабинете технологии. Важнейшие технологии преобразования материалов, энергии и информации и их значение для человека.

Раздел 1. Черчение (8 ч)

Геометрические построения: деление окружности на 3, 5, 6 и 8 равных частей с помощью циркуля; построение «звездочек».

Метод проецирования. Центральное и параллельное проецирование. Значение перспективы и прямоугольного проецирования в окружающей действительности. Проецирование на нескольких плоскостях (фронтальное, горизонтальное и профильное).

Основные виды чертежа: спереди, сверху, слева. Построение третьего вида по двум заданным.

Выбор главного вида. Местные виды. Последовательность выполнения чертежа.

Практические работы:

Деление окружности на равные части с помощью циркуля.

Выполнение объемной пятиконечной звезды из бумаги.

Построение третьей проекции по двум заданным.

Построение местных видов, расположенных в проекционной связи.

Раздел 2. Культура дома (14 ч) Экология жилища (2 ч)

Комнатные растения и их влияние на микроклимат помещения. Комнатные растения в интерьере помещения. Виды комнатных растений и уход за ними. Декоративное цветоводство. Практическая работа:

Подбор и посадка комнатных растений.

Ремонтно-отделочные и строительные работы (12 ч)

Настенные предметы и их закрепление. Ручные и механические инструменты: молоток, дрель, сверла, клещи и др.

Виды металлических креплений: гвозди, шурупы, саморезы и дюбели. Технология закрепления предметов в деревянной, кирпичной, бетонной стенах.

Обои, виды обоев. Выбор обоев в зависимости от освещенности помещения. Расчет нужного количества материала. Инструменты, материалы и приспособления для оклейки поверхности обоями. Технология выполнения работ.

Малярные работы, виды малярных работ. Типы красок. Олифа. Инструменты и приспособления для малярных работ. Подготовка поверхности и основные правила нанесения краски на горизонтальную и вертикальную поверхности.

Правила техники безопасности при выполнении ремонтно-строительных работ.

Профессии в области труда, связанного с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Практические работы:

Скрепление деревянных предметов с помощью гвоздей и шурупов.

Расчет количества материала для оклейки комнаты. Расчет стоимости материалов.

Оклейка макетной стены кабинета обоями.

Изготовление трафарета и нанесение бордюра на лист картона.

Раздел 3. Мой облик (22 ч) Стили одежды (2 ч)

Понятие о стиле одежды: классический, спортивный и романтический. Силуэт в одежде. Соответствие силуэта фигуре человека. Виды плечевых изделий. Роль аксессуаров в одежде. Определение индивидуального стиля одежды.

Практическая работа:

Определение индивидуального стиля одежды.

Материаловедение (2 ч)

Искусственные волокна. Свойства и технология производства искусственных волокон. Ассортимент тканей из искусственных волокон. Символы на ярлыках одежды из искусственных волокон. Уход за одеждой из искусственных волокон. Практическая работа:

Определение свойств тканей из искусственных волокон.

Машиноведение (4 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки челнока.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки.

ПТБ при работе на швейной машине.

Практические работы:

Разборка и сборка челнока швейной машины. Закрепление строчки обратным ходом машины.

Выполнение зигзагообразной строчки и обработка срезов.

Конструирование, моделирование и технология изготовления плечевых швейных изделий (халат-кимоно) (16 ч)

Виды и характеристики плечевых изделий. Халат: выбор модели, подбор ткани. Снятие необходимых мерок. Технология изготовления халата. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы:

Снятие мерок и построение чертежа халата.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки халата, обмеловка и раскрой ткани.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Обработка пояса, выреза горловины, среза рукавов и низа халата.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 4. Кулинария (10 ч) Физиология питания (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевая, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Практическая работа:

Определение доброкачественности различных видов продуктов.

Технология приготовления пищи (8 ч)

Мясо, виды мясного сырья. Питательная ценность и химический состав мяса. Условия и сроки его хранения. Домашние животные, мясо которых используется в пищу. Значение мяса в питании человека. Способы определения качества мяса. Оборудование, инструменты и посуда для приготовления мясных полуфабрикатов и готовых мясных блюд. Технология приготовления вареного и жареного мяса. Гарниры и соусы к мясным блюдам. Оформление готовых блюд. Подача к столу.

Тесто, виды изделий из теста. Жидкое тесто: дрожжевое и бездрожжевое. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Подача к столу.

Техника безопасности при приготовлении горячих блюд.

Практические работы:

Приготовление мясного фарша и котлет.

Приготовление различных блюд из дичи.

Приготовление оладий и блинчиков.

Приготовление и украшение праздничного торта.

Раздел 5. Элементы домашней экономики (10 ч) Домашняя экономика

(2 ч)

Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т.д.) Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи. Практическая работа:

Заполнение семейной финансовой документации.

Бюджет семьи (2 ч)

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета.

Профессиональная ориентация школьника.

Деловая игра «Бюджет семьи»

Расходы семьи (4 ч)

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Распределение семейного бюджета. Расходы на энергоносители, на услуги, на питание, на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Бюджет школьника.

Практическая работа:

Расчет стоимости питания семьи по физиологическим нормам потребления продуктов.

Деловая игра «Семейный совет».

Резервное время (2 ч)

Темы проектной деятельности:

Прожиточный минимум семьи и расчет потребительской корзины.

Реклама товаров. Маркетинговые исследования рынка канцелярских товаров.

Мои жизненные планы.

Знания и умения, приобретаемые учащимися после изучения данного курса

Учащиеся должны знать /понимать:

основы прямоугольного проецирования на одну, две и три взаимно-перпендикулярные плоскости проекций;

принципы построения наглядных изображений;

основные виды чертежа;

виды технологий строительных и отделочных работ;

основы оклейки стен обоями;

основы малярных работ;

основы закрепления предметов на деревянных, кирпичных и бетонных стенах;

виды крепежных приспособлений;

роль комнатных растений и их влияние на микроклимат жилища;

виды искусственных волокон и их свойства;

стиль одежды, силуэты;

виды соединения деталей в узлах машины;

принцип получения зигзагообразной строчки;

ассортимент женской и мужской одежды;

виды плечевых изделий;

выбор ткани и технологию изготовления плечевого изделия;

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;

общие правила оказания первой помощи при ожогах и отравлениях;

виды мясного сырья, правила хранения и обработки, кулинарное использование;

виды теста, способы приготовления для различного вида кулинарных изделий;

цели и значение домашней экономики;

общие правила ведения домашнего хозяйства;

основы семейного бюджета;

основные статьи расходов в семье.

Учащиеся должны уметь:

делить окружность на равные части с помощью циркуля;

строить проекции предметов;

читать и выполнять различные виды чертежей;

оклеивать стены обоями;

выполнять простейшие малярные работы;

скреплять деревянные изделия с помощью крепежных инструментов;

выращивать, ухаживать и размещать комнатные растения;

работать с тканями из искусственных волокон на швейной машине;

разбирать и собирать челнок;

регулировать машинные строчки по виду;

подбирать стили одежды;

подбирать ткань и выполнять плечевое изделие;

оказывать первую помощь при ожогах, поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;

определять качество мяса;

готовить простейшие блюда из мяса и теста;

анализировать семейный бюджет;

заполнять простейшую семейную финансовую документацию;

определять прожиточный минимум семьи;

анализировать рекламу потребительских товаров;

осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности.

Материально-техническое обеспечение

Швейные машины

Утюги

Гладильная доска

Таблицы устройства швейной машины

Электроплиты

Холодильник

Комплект столовой посуды

Комплект чайной посуды

Столовые приборы

Оборудование и инструменты для кулинарной обработки пищи

Таблицы по кулинарии

Образцы декоративно-прикладного искусству

Простейшие осветительные приборы

Макетная стена для оклейки обоев

Обои, клей для обоев, оборудование для оклейки обоев

Столярно - слесарные инструменты

Опытные образцы для электроработ Деревянные заготовки

Таблицы по черчению

Рекомендуемая литература для учащихся

Симоненко В.Д. Технология, 5 класс (вариант для девочек). М: Вентана-Граф, 2004

Глозман А.Е., Глозман Е.С. и др. Технология. Технический труд, 5 класс. М: Мнемозина, 2004

Симоненко В.Д. Технология, 6 класс (вариант для девочек). М: Вентана-Граф, 2004

Симоненко В.Д. Технология, 6 класс (вариант для мальчиков). М: Вентана-Граф, 2004

Симоненко В.Д. Технология, 7 класс (вариант для девочек). М: Вентана-Граф, 2000

Симоненко В.Д. Технология, 7 класс (вариант для мальчиков). М: Вентана-Граф, 2000

Симоненко В.Д. Технология, 8 класс. М: Вентана-Граф, 1998

Ботвинников А.Д., Виноградов В.Н., Вышнепольский И.С. Черчение, 7-8 класс.

М: Просвещение, 2000

Рекомендуемая литература для учителя

Адреев В. Современный этикет и русские традиции, М: Вече, 2005

Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс. М: Ижица, 2003

Ермакова В.И. Кулинария. М: Просвещение, 1993

Ефимов Ф.П. 1600 полезных советов хозяевам дома. Якутск: Фарус, 1990

Лазарева Т.Ф. Технология. Тестовые задания. Кроссворды. Карточки-задания. М: Ижица, 2003

Полянина А.Ю., Ларина О.В. Комнатные цветы. М: Дом Славянской книги, 2005

# Тематический план по технологии

(для классов совместного обучения) «Я и мой дом»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№* |  | 5 | *6* | 7 |
| *п/п* | *Название разделов, тем* | *класс* | *класс* | *класс* |
| 1 | Введение. ПТБ и СГТ | 2 | *2* | *2* |
| 2 | Черчение | 8 | 6 | 8 |
| 3 | Культура дома | 16 | 12 | 14 |
|  | • интерьер жилых помещений; | 2 | 4 | 2 |
|  | • технология обработки конструкционных | 12 |  |  |
|  | материалов (дерево, металл); |  |  |  |
|  | • электротехника; |  | 6 |  |
|  | • ремонтно-отделочные работы; |  |  | 12 |
|  | • гигиена жилища | 2 | 2 |  |
| 4 | Мой облик | 28 | 32 | 24 |
|  | • гигиена человека; | 2 | 2 | 2 |
|  | • материаловедение; | 2 | 2 | 2 |
|  | • ручные работы; | 2 |  |  |
|  | • машиноведение; | 6 | 4 | 4 |
|  | • рукоделие (лоскутное шитье); |  | 6 |  |
|  |  | 14 | 14 | 16 |
|  | • технология проектирования и изготовления |  |  |  |
|  | швейного изделия; |  |  |  |
|  |  | 2 | 4 |  |
|  | • уход за одеждой, ремонт одежды |  |  |  |
| 5 | Кулинария | 14 | 16 | 10 |
| 6 | Элементы домашней экономики |  |  | 10 |
| Всего: | | 68 | 68 | 68 |