

РАССМОТРЕНО  
Методическим объединением  
учителей искусства и  
технологии  
Протокол № 1 от 29.08 2019г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом  
МОУ «Средняя школа № 6»  
№ 284 от 02.09.2019 г.

**Рабочая программа**  
**по учебному предмету «Технология»**  
**(5-8 классы)**  
**базовый уровень**

**Разработчик:**

**Трусова Татьяна Петровна**

**г. Луга**

**2019 г.**

## Содержание

стр.

<b>1. Планируемые результаты</b> .....	<b>3</b>
1.1. Личностные результаты.....	3
1.2. Метапредметные результаты.....	
1.3. Предметные результаты.....	
<b>2. Содержание учебного предмета</b> .....	<b>6</b>
2.1. Содержание учебного предмета «Технология» для 5 класса .....	6
2.2. Содержание учебного предмета «Технология» для 6 класса .....	
2.3. Содержание учебного предмета «Технология» для 7 класса .....	
2.4. Содержание учебного предмета «Технология» для 8 класса .....	
<b>3. Тематическое планирование</b> .....	<b>26</b>
3.1. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» для 5 класса.....	
3.2. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» для 6 класса.....	
3.3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» для 7 класса.....	
3.4. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» для 8 класса.....	
<b>4. Внутрипредметный модуль «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области»</b> .....	<b>28</b>

### Приложения

Календарно-тематическое планирование. 5 класс

Календарно-тематическое планирование. 6 класс

Календарно-тематическое планирование. 7 класс

Календарно-тематическое планирование. 8 класс

Рабочая программа предмета «Технология» разработана на основе:

- Федерального государственного стандарта основного общеобразовательного образования;
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М., «Просвещение» 2011 год (стандарты второго поколения);
- Авторской программы. Технология: программа: 5-8классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица – М.: Вентана-Граф, 2014.-144с.;
- Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы;
- Основной общеобразовательной программы основного общего образования МОУ «Средняя школа № 6».

## **1. Результаты освоения предмета «Технология»**

### **1.1 Личностные результаты:**

проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей;
- осознание необходимости общественного полезного труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

### **1.2 Метапредметные результаты:**

- определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
- соблюдение норм и правил культуры труда;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **1.3 Предметные результаты:**

#### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

#### **В трудовой сфере:**

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Обучающийся научится:**

- самостоятельно готовить блюда из сырых овощей, яиц, круп и макаронных изделий, бисквита, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;  
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;  
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Обучающийся научится\*:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;  
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

### **Обучающийся получит возможность научиться\*\*:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;  
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;  
- выполнять художественную отделку швейных изделий;  
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Обучающийся научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования простые по технологии изделия декоративно-прикладного искусства и традиционных ремёсел Ленинградской области;  
- выполнять отделочные работы.

### **Обучающийся получит возможность научиться:**

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов Ленинградской области;  
- читать и составлять схемы на основе условных обозначений в вязании, вышивке, лоскутном шитье;  
- выполнять художественную отделку готовых изделий.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

### **Обучающийся научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта,  
- планировать этапы выполнения работ;  
- выбирать средства реализации замысла;

- осуществлять технологический процесс;
- представлять проект к защите.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Обучающийся научится:**

- построению двух-трех вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## 2. Содержание учебного предмета

### 2.1. Содержание учебного предмета «Технология» для 5 класса

#### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

##### Тема «Интерьер кухни, столовой»

**Основные теоретические сведения** Общие сведения из истории интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы** Выполнение эскиза интерьера кухни.

#### Раздел «Электротехника»

##### Тема «Бытовые электроприборы»

**Теоретические сведения.** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### Раздел «Кулинария»

##### Тема «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. 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.

##### Тема «Физиология питания»

**Основные теоретические сведения** Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. 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.

## **Тема «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 чая и трав.

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

## **Тема «Блюда из яиц»**

**Основные теоретические сведения** Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

**Практические работы** Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

## **Тема «Блюда из круп и макаронных изделий»**

**Основные теоретические сведения** Питательная ценность круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

**Практические работы** Приготовление отварных макарон.

## **Тема «Блюда из овощей»**

**Основные теоретические сведения** Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Назначение, виды и технология механической и тепловой обработки овощей. Формы нарезки овощей, их первичная обработка.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Виды тепловой обработки овощей. Максимальное сохранение витаминов при тепловой обработке.

**Практические работы** Применение современных инструментов и приспособлений для механической и тепловой обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.

## **Тема «Изделия из теста»**

**Основные теоретические сведения** Оборудование, посуда, инвентарь для замешивания и выпечки. Бисквитное тесто. Питательная ценность яблок. Оформление бисквитов.

**Практические работы** Применение современных электроприборов для работы с тестом. Нарезка яблок. Приготовление бисквита.

## Тема «Сервировка стола»

**Основные теоретические сведения** 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.

## Раздел «Художественные ремёсла»

### Тема «Лоскутное шитье»

**Основные теоретические сведения** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Практические работы** Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

## Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

### Тема «Свойства текстильных материалов»

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практических и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### Тема «Конструирование швейных изделий»

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема «Швейная машина»**

**Теоретические сведения.** 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 наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.

### **Тема «Технология изготовления швейных изделий»**

**Теоретические сведения.** 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 портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

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

**Практические работы** Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготовление сувениров. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

## 2.2. Содержание учебного предмета «Технология» для 6 класса

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### Тема «Интерьер жилого дома»

**Теоретические сведения.** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. 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. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### Тема «Комнатные растения в интерьере»

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема «Свойства текстильных материалов»**

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема «Конструирование швейных изделий»**

**Теоретические сведения.** 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 ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема «Моделирование швейных изделий»**

**Теоретические сведения.** Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема «Швейная машина»**

**Теоретические сведения.** Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Тема «Технология изготовления швейных изделий»**

**Теоретические сведения.** Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани, Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология 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 - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев - 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой 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. Профессия технолог-конструктор.

**Лабораторно-практические и практические работы.** 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 и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## Раздел «Кулинария»

### Тема 1. Бытовые электроприборы

**Теоретические сведения.** Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия.

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы** Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

### Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

**Теоретические сведения** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы.** Приготовление блюда из творога.

### Тема «Блюда из рыбы и морепродуктов»

**Теоретические сведения.** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Практические работы:** Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема «Блюда из мяса»**

**Теоретические сведения.** Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу

**Практические работы:** Определение качества мяса органолептическими методами. Приготовление горячих блюд из мяса

### **Тема «Блюда из птицы»**

**Теоретические сведения.** Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы:** Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема «Заправочные супы»**

**Теоретические сведения.** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

**Практические работы** Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 5-6 человек. Приготовление заправочного супа.

**Тема «Изделия из теста»**

**Теоретические сведения.** Виды теста. Просеивание муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Рецептура и технология приготовления песочного теста.

Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

**Практическая работа:** Выпечка кондитерских изделий из песочного теста.

**Тема «Сервировка стола. Этикет»**

**Теоретические сведения.** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Поддача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

**Лабораторно-практические и практические работы** Оформление стола к воскресному семейному обеду.

**Тема 9. Подготовка, выполнение и защита проекта «Воскресный семейный обед»**

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

**Практические работы** Расчет количества и состава продуктов для семейного обеда. Приготовление обеда из трёх блюд. Презентация выполненных работ.

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

**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».

## 2.3. Содержание учебного предмета «Технология» для 7 класса

### Раздел «Кулинария»

#### Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

**Теоретические сведения.** Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.

Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготавливать блюда из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов.

#### Тема «Виды теста. Технология приготовления блинчиков с начинкой»

**Теоретические сведения.** Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда

#### Тема «Изделия из слоеного теста. Технология приготовления выпечки из слоеного теста»

**Теоретические сведения.** Подбирать инструменты и приспособления для приготовления слоеного теста. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о классической и современной технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.

#### **Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготавливать изделия из слоеного теста. Выполнять художественное оформление изделий

#### Тема «Изделия из песочного теста. Технология выпечки из песочного теста»

**Теоретические сведения.** Подбирать инструменты и приспособления для приготовления песочного теста. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о различных выпечках из песочного теста.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выбирать и готовить изделия из песочного теста.

## **Тема «Сладости, десерты. Технология приготовления десерта»**

**Теоретические сведения.** Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.

Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Готовить десерты и сладости

## **Тема «Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол»**

**Теоретические сведения.** Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.

Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составлять меню сладкого стола. Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Готовить десерты и сладости

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»**

**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 5. «Гигиена жилища»**

**Теоретические сведения** Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. 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 «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема «Свойства текстильных материалов»**

**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 «Конструирование швейных изделий»**

**Теоретические сведения.** Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок: Снятие мерок для изготовления поясной одежды. выполнение расчетов для построения чертежа.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Построение чертежа прямой юбки в М 1:4. Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Тема «Моделирование швейных изделий»**

**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 «Швейная машина»**

**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 «Технология изготовления швейных изделий»**

**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. Вымётывание 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

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

**Теоретические сведения** Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

**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**

«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## 2.4. Содержание учебного предмета «Технология» для 8 класса

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### Тема «Экология жилища»

**Теоретические сведения.** Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

**Теоретические сведения.** Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### Раздел «Электротехника»

#### Тема «Бытовые электроприборы»

**Теоретические сведения.** Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»**

**Теоретические сведения.** Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и об её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Чтение простой электрической схемы.

### **Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»**

**Теоретические сведения.** Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема «Бюджет семьи»**

**Теоретические сведения.** Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология по строению семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила по ведению при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

**Практические работы.** Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### **Тема «Сферы производства и разделение труда»**

**Теоретические сведения.** Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»**

**Теоретические сведения.** Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

**Теоретические сведения.** Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Практические работы.** Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

**Варианты творческих проектов:** «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

### 3. Тематическое планирование

#### 3.1. Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 класс

Раздел	Темы	Кол-во часов
Кулинария - 10 часов	Технология приготовления пищи	10
Создание изделий из текстильных материалов - 24 часа	Свойства текстильных материалов	4
	Элементы машиноведения	6
	Конструирование швейных изделий	4
	Технология изготовления швейных изделий	10
Художественные ремесла - 6 час	Лоскутное шитье	6
Технологии домашнего хозяйства -2 часа	Интерьер кухни, столовой	2
Технологии творческой и опытнической деятельности – 12 часов	Исследовательская и созидательная деятельность	12
ИТОГО		<b>54</b>
Резерв		2
Модуль	Прикладное искусство (Ленинградская область)	<b>14</b>

#### 3.2. Тематическое планирование учебного предмета «Технология». 6 класс

Раздел	Темы	Кол-во часов
Кулинария – 12 часов	Технология приготовления пищи	12
Создание изделий из текстильных материалов - 24 часа	Свойства текстильных материалов	2
	Элементы машиноведения	2
	Конструирование швейных изделий	4
	Моделирование швейных изделий	2
	Технология изготовления швейных изделий	14
Технологии домашнего хозяйства – 3 часа	Интерьер жилого дома	1
	Комнатные растения в интерьере	2
Технологии творческой и опытнической деятельности – 9 часов	Исследовательская и созидательная деятельность	11
ИТОГО		<b>50</b>
Резерв		2
Модуль	Прикладное искусство (Ленинградская область)	<b>18</b>

### 3.3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология». 7 класс

Раздел	Темы	Кол-во часов
Кулинария- 10 часов	Технология приготовления пищи	10
Создание изделий из текстильных материалов - 26 часов	Свойства текстильных материалов	2
	Конструирование швейных изделий	4
	Моделирование швейных изделий	2
	Швейная машина	2
	Технология изготовления швейных изделий	16
Технологии жилого дома - 4 часа Электротехника - 2 час	Освещение жилого дома	1
	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
	Гигиена жилища	1
	Бытовые электроприборы	1
Технологии творческой и опытнической деятельности – 4 часа	Исследовательская и созидательная деятельность	8
<b>ИТОГО</b>		<b>48</b>
Резерв		2
Модуль	Прикладное искусство (Ленинградская область)	<b>20</b>

### 3.4. Тематическое планирование учебного предмета «Технология». 8 класс

Раздел	Темы	Кол-во часов
Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа	Сферы производства и разделение труда	2
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2
Технологии домашнего хозяйства - 4 часа	Экология жилища	2
	Водоснабжение и канализация в доме	2
Семейная экономика - 6 час	Бюджет семьи	2
	Технология совершения покупок	2
	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	2
Электротехника - 4час	Бытовые электроприборы	2
	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
Технологии творческой и опытнической деятельности - 16 час	Исследовательская и созидательная деятельность	14
<b>ИТОГО</b>		<b>34</b>

## **4. Внутрипредметный модуль «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области»**

Внутрипредметный модуль «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области» к рабочей программе предмета «Технология» разработана на основе:

- КОНЦЕПЦИИ преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы;
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М., «Просвещение» 2011 год (стандарты второго поколения);
- Авторская программа. Технология: программа: 5-8классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица – М.: Вентана-Граф, 2014.-2014с.;

### **4.1. Результаты освоения модуля**

#### **4.1.1. Личностные**

Обучающийся способен:

- проявлять познавательный интерес и активность в области декоративно-прикладного искусства;
- к саморазвитию и личностному творческому росту;
- вести диалог с воспитанниками коллектива, достигать взаимопонимания.
- способен нести ответственность за результат творческого труда;
- уверен в своих силах и возможностях;
- обладает навыками сотрудничества со взрослыми и сверстниками в образовательной, проектной, исследовательской и других видах деятельности

#### **4.1.2. Метапредметные**

Обучающийся получит возможность:

- самостоятельно приобретать знания в области вышивки, вязания, плетения, валяния;
- проявлять фантазию при разработке, изготовлении и декоративном оформлении изделий и проектных работ;
- адекватно оценивать себя в творчестве;
- ориентироваться в различных источниках информации и отбирать их;
- самостоятельно работать с литературой и другими источниками, анализировать, делать выводы, высказывать своё мнение;
- приобретать навыки познавательной, исследовательской и проектной деятельности;

#### **4.1.3. Предметные**

Обучающиеся овладеют:

- правилами безопасной работы с инструментами по рукоделию;
- секретами, вязания на спицах и крючком;
- секретами изготовления традиционной русской куклы, основными приёмами ткачества, вышивки, вязания;
- методикой выполнения и защиты творческих проектов;

научатся:

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства и народных промыслов Ленинградской области и Лужского края;
- читать и составлять, пользоваться инструкционными картами;
- выполнять художественную отделку готовых изделий.

## **4.2. Содержание внутрипредметного модуля «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области»**

### **Тема «История декоративно-прикладного искусства»**

Традиционные виды декоративно-прикладного искусства Ленинградской области и Лужского края. Знакомство с творчеством народных умельцев Ленинградской области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

#### **Практические работы:**

Виртуальная экскурсия в музей «Любочажье» при ДК. Подбор иллюстраций и подготовка презентаций «Декоративно-прикладного искусства Ленинградской области и Лужского края»

### **Тема «Вышивка»**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов северо-западного региона. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

Знакомство с видами вышивки.

Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### **Практические работы:**

Зарисовка традиционных орнаментов. Организация рабочего места для ручного шитья. Выполнение эскизов композиции вышивки для салфетки.

Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань.

Заправка изделия в пяльцы.

Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой салфетки.

### **Тема «Традиционная кукла Ленинградской области»**

Русская кукла как один из самых загадочных символов России, атрибут древних обрядов. Искусство изготовления кукол, вобравших в себя все культурные традиции и обычаи Руси. Использование куклы в быту и в ритуалах.

Инструменты и материалы для изготовления кукол. Вепсская народность на карте Ленинградской области. Особенности изготовления вепсской куклы.

### **Тема «Узорное ткачество»**

История ткачества. Тканые пояса, традиционная одежда. Инструменты: дощечки, бердо, ткацкий станок.

Техника плетения. Заправка нитей. Основа и уток.

### **Тема «Войлоковаляние Гатчинского уезда»**

История валяния. Войлок в жизни славянских народов. Подготовка войлока к работе. Изделия из войлока. Виды валяния: мокрое и сухое. Фабрика по валянию валенок в Гатчине.

## **Тема «Вязание на спицах и крючком»**

Из истории старинных рукоделий.

Изделия, связанные крючком и на спицах, в современной моде.

Инструменты и материалы. Подготовка материалов к работе.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком и на спицах.

Технология выполнения различных петель.

Раппорт узора и его запись.

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити.

Приемы вязания на двух. Условные обозначения.

Технология выполнения образцов.

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Практические работы:** Вязание образцов крючком и на спицах.

## **Тема «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

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

### **Примерные темы проектных работ:**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства Ленинградской области и Лужского края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства, характерных для северо-западного региона.

Защита проектов.

### 4.3. Тематическое планирование

#### 4.3.1. Тематическое планирование внутрипредметного модуля «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области». 5 класс

№ урока	Тема	Количество часов
1.	История декоративно-прикладного искусства	4 часа
2.	Вышивка	6 часов
3.	Технологии творческой и опытнической деятельности	4 часа
		14 часов

#### 4.3.2. Тематическое планирование внутрипредметного модуля «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области». 6 класс

1.	Традиционная кукла Ленинградской области	4 часа
2.	Узорное ткачество	4 часа
3.	Технологии творческой и опытнической деятельности	10 часов
		18 часов

#### 4.3.3. Тематическое планирование внутрипредметного модуля «Декоративно-прикладное искусство Ленинградской области». 7 класс

1.	Войлоковаляние Гатчинского уезда	4 часа
2.	Вязание на спицах и крючком	14 часов
3.	Технологии творческой и опытнической деятельности	2 часа
	<b>Итого</b>	20 часов

## **Приложения**

1. Календарно-тематическое планирование 5 класс
2. Календарно-тематическое планирование 6 класс
3. Календарно-тематическое планирование 7 класс
4. Календарно-тематическое планирование 8 класс



