

**Приложение к ООП
(основного общего образования)**

Ленинградская область

Всеволожский район

Муниципальное образовательное учреждение

**«Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением
отдельных предметов» г. Всеволожска**

**Рабочая программа
по материальной технологии
(вариант для девочек)
для 5-8 классов**

Пояснительная записка

Адресация: Ленинградская область, г. Всеволожск, Муниципальное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением отдельных предметов» г. Всеволожска.

Контингент учащихся: 5-8 классы, общеобразовательные.

Объем учебной нагрузки: 5-7 классы – 2 часа в неделю, 8 класс -1 час в неделю, всего 238 часов.

В рабочей программе соблюдается преемственность с примерными программами начального общего образования, в том числе и в использовании основных видов учебной деятельности обучающихся.

Планируемые результаты обучения учебного предмета «Технология»

Результаты освоения обучающимися основной образовательной программы по технологии делятся на личностные, метапредметные и предметные.

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметнопреобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования, видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми технологическими знаниями и приёмами по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания

продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими требованиями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Содержание учебного предмета «Технология» (вариант для девочек)

5 класс

1. Основы проектирования.

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.

2. Создание изделий из текстильных материалов

Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Понятие о стежке, строчке, шве. Изготовление швейного изделия.

3. Художественные ремёсла

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой,

тесью. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Технологии вязания крючком (цепочка из воздушных петель), на спицах (лицевые петли) и вышивания (контурные швы).

4.Кулинария

Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Интерьер кухни. Физиология и гигиена питания. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.

5.Технологии домашнего хозяйства

Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Эстетика и экология жилища.

6 класс

1. Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов. Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий. Технологии изготовления швейных плечевых изделий.

2.Художественные ремёсла.

Основы композиции и цветовое решение. Технологии вязания крючком (столбики без накида, полустолбики), на спицах (изнаночные петли: чулочная вязка и резинка) и вышивания (односторонняя гладь, накладная сетка).

3.Кулинария.

Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов. Правила приготовления каши. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.

4.Технологии домашнего хозяйства.

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений. Стиль, цвет, освещение в интерьере.

7 класс

1.Создание изделий из текстильных материалов.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Технологии изготовления швейных поясных изделий.

2.Художественные ремёсла.

Технологии вязания крючком (вязание по схеме), на спицах (буклированная вязка, способы прибавления и убавления петель) и вышивания (двусторонняя гладь, стебельчатый шов).

3.Кулинария.

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Закуски. Их приготовление и украшение. Мясо и мясные продукты. Супы. Значение супов в рационе питания. Десерт как завершение обеда. Виды десерта. Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

4.Технологии домашнего хозяйства.

Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам.

8 класс

1.Создание изделий из текстильных материалов.

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных поясных изделий (шорты для отдыха). Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Обработка и соединение деталей кроя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки.

2.Художественные ремёсла.

Технологии вязания крючком (вязание плечевого изделия), на спицах (ажурная вязка, английская резинка, узоры со снятыми и перекинутыми петлями) и вышивания (роспись, набор).

3.Кулинария.

Способы хранения пищевых продуктов. Консервирование овощей и ягод в домашних условиях. Холодные напитки русской кухни. Первые блюда русской кухни. Выпечные изделия русской кухни.

4.Современное производство и профессиональное образование.

Основы предпринимательства. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Пути получения профессионального образования.

Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Кол-во часов
5 класс	
Раздел 1 «Основы проектирования».	2 ч.
Раздел 2 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	14 ч.
Раздел 3 «Художественные ремёсла».	30 ч.
Раздел 4 «Кулинария».	16 ч.
Раздел 5 « Ведение домашнего хозяйства».	6 ч.
Итого	68 ч.
6 класс	
Раздел 1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	22 ч.
Раздел 2 «Художественные ремёсла».	32 ч.
Раздел 3 «Кулинария».	10 ч.
Раздел 4 « Ведение домашнего хозяйства».	4 ч.
Итого	68 ч.
7 класс	
Раздел 1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	18 ч.
Раздел 2 «Художественные ремёсла».	28 ч.
Раздел 3 «Кулинария».	18 ч.
Раздел 4 « Ведение домашнего хозяйства».	4 ч.
Итого	68 ч.
8 класс	
Раздел 1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	8 ч.
Раздел 2 «Художественные ремёсла».	14 ч.
Раздел 3 «Кулинария».	8 ч.
Раздел 4 « Современное производство и профессиональное образование».	4 ч.
Итого	34 ч.