

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №37 г. Томска

«СОГЛАСОВАНО»
на заседании
Педагогического совета
Протокол №12 от 28.08.2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ СОШ №37 г. Томска
А.В. Иванов
Приказ №230 от 28.08.2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»
(Направление «Технология ведения дома»)
5-8 класс
Вариант 7.2**

Составитель: учитель технологии Сладкова Л.В

Томск 2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 – 8 классов разработана в соответствии с требованиями ФГОС ООО (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 (с изменениями и дополнениями), на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020), программы курса технологии к линии учебников под редакцией Н.В.Синица для учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений (опубликована в Технология: программа: 5-8 классы / [Н.В.Синица, В.Д.Симоненко]. – М.: Вентана-Граф, 2016. Программа ориентирована на достижение планируемых результатов ФГОС ООО, обеспечивает преемственность между уровнями образования.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВАЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа).
2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве).
4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

Метапредметные результаты:

Обучающиеся смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты;
- приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы.

Регулятивные УУД ООО:

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Коммуникативные УУД ООО:

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.
3. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ).

Познавательные УУД ООО:

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно - следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
3. Смысловое чтение.
4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
5. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Предметные результаты:

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно - гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник 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;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Инженерный дизайн САД»

Выпускник научится:

- применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;
- анализировать формообразование изделий;
- строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;
- передавать с помощью света характер формы;
- применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из пластика);
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- представлять свой проект.

Выпускник получит возможность научиться:

- *различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;*
- *получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;*

- *создавать прототипы с использованием технологического оборудования (3D - ручка, 3D-принтер, лазерный гравер)*
- *описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- *планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.*

Выпускник 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.*

Раздел «Промышленный дизайн»

Выпускник научится:

- *применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;*
- *анализировать формообразование промышленных изделий;*
- *строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;*
- *передавать с помощью света характер формы;*
- *применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона, пластика);*
- *анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;*
- *оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *проводить оценку и испытание полученного продукта;*
- *представлять свой проект.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;*
- *получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;*
- *работать с программами графического дизайна.*
- *создавать прототипы с использованием технологического оборудования (3D - ручка, 3D-принтер, лазерный гравер)*
- *описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

2. Содержание учебного предмета 5 класс

Раздел 1. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов

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

ТЕМА 2. Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. *Типы линий в системе ЕСКД.* Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

ТЕМА 3. Моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. *Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма.* Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.

ТЕМА 4. Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. 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. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

ТЕМА 5. Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Технология выполнения ручных работ. Терминология, применяемая при выполнении ручных работ. Влажно-тепловые работы. Правила ТБ при выполнении ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. **Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон.** Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла

ТЕМА 1. «Мягкая игрушка. Игольница»

Основные теоретические сведения. История народной игрушки. Демонстрация образцов игрушек. Организация рабочего места. Материалы, инструменты и принадлежности для работы. Техника безопасности при работе с иголками, с ножницами. Загадочные ткани. Характеристика используемых тканей (сукно, драп, флис), их свойства.

Анализ образцов игрушек. Правила раскроя деталей игрушки. Ручные простейшие швы (шов “вперёд иголку”, шов “обметочный”). Технология изготовления игрушек «Мышка», «Собачка». Набивка деталей, соединение деталей игрушки. Способы декоративного оформления

ТЕМА 2. «Подарки к праздникам»

Основные теоретические сведения. История бумаги. Инструменты для работы с бумагой. Техника безопасности и правила работы с бумагой, ножницами, клеем, кисточкой. Виды бумаги. Способы обработки бумаги. Способы скрепления бумаги. Виды аппликаций. Работа с шаблоном. Свойства бумаги. Разметка. Свойства бумаги. Сложение из полосок фигур. Работа с полосками бумаги. Плетение. Виды плетения. Объем. Как предать фигуре из бумаги объем. Композиция. Виды конструирования. Выбор материалов, способов обработки, умения планировать.

Раздел 4.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНОЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ТЕМА 1. Творческие проекты

Основные теоретические сведения. Классификация проектов. Формулировка проблемы. Постановка цели и задач. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Банк идей и предложений. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Технологическая часть. Методика расчета себестоимости изделия. Анализ и оценка изделия.

Раздел 5. КУЛИНАРИЯ

ТЕМА 1. Санитария и гигиена. Оборудование кухни

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

ТЕМА 2. Физиология питания

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная

потребность в витаминах, солях и микроэлементах. *Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке пищи.*

ТЕМА 3. Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

ТЕМА 4. Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). *Правила хранения чая, кофе, какао.* Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. *Сорта кофе, какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, какао.* Виды бутербродов. *Инструменты и приспособления для фигурной нарезки бутербродов.* Требования к качеству готовых бутербродов и напитков.

ТЕМА 5. Блюда из овощей

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. *Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.*

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. *Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.*

Приготовление блюд из сырых овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. *Соусы для заправки салатов.*

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

ТЕМА 6. Сервировка стола. Правила этикета

Основные теоретические сведения.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов к завтраку. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Раздел 5. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА

ТЕМА 1. Интерьер кухни, столовой

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

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

Раздел «Промышленный дизайн» Кейс «Пенал»

Тема 1. Анализ формообразования промышленного изделия

Тема 2. Натурные зарисовки промышленного изделия

Тема 3. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия

Тема 4. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона

Тема 5. Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

Теоретические сведения. Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона. Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

6 класс

Раздел 1. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Получение нитей на прядильном производстве и домашних условиях. Свойства волокон, нитей тканей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение, рапорт, дефекты ткани. Ассортимент тканей животного происхождения. *Свойства тканей из волокон животного происхождения.*

ТЕМА 2. Элементы машиноведения

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

ТЕМА 3. Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Виды женского легкого платья и бельевого изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых, их изготовления. *Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.* Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки. Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1 : 4 и *построение в натуральную величину по своим меркам.* Профессия инженер-конструктор.

ТЕМА 4. Моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Определение расхода ткани.

ТЕМА 5. Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения. Технология выполнения машинных швов и их графическое изображение. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. *Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.* Инструменты и приспособления для раскроя. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. *Выполнение технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, косой бейкой, притачивания кулиски.* Стачивание деталей стачным или двойным швом. Влажно-тепловую обработку изделия. Профессия «закройщик».

Раздел 2. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла

ТЕМА 1. Вышивка

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Правила работы с ножницами, иглами, булавками. Подбор игл и ниток. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», глади. Способы безузлового закрепления рабочей нити. *Свободная вышивка по рисованному контуру узора для отделки салфетки.*

ТЕМА 2. Подарки к праздникам

Основные теоретические сведения. Поделочные материалы. Инструменты для работы с поделочными материалами. Техника безопасности и правила работы с бумагой, ножницами, клеем, кисточкой. Виды поделочных материалов. Способы обработки. Способы скрепления. Виды аппликаций. Работа с шаблоном. Свойства поделочных материалов. Разметка. Композиция. Виды конструирования. Выбор материалов, способов обработки, умения планировать.

Раздел 3.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНОЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Классификация проектов. Определение и формулировка проблемы. Постановка цели и задач. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Банк идей и предложений. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Технологическая часть. Методика расчета себестоимости изделия. Анализ и оценка изделия.

Раздел 4. КУЛИНАРИЯ

ТЕМА 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

ТЕМА 2. Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачества рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Способы разделки рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. *Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Правила подачи рыбы к столу.*

ТЕМА 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

ТЕМА 4. Изделия из теста

Основные теоретические сведения. Виды теста при приготовлении блинов, оладий, блинчиков. Питательная ценность муки. Рецепт и технология приготовления теста. Пищевые разрыхлители. *Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.* Блины с приправами. Оборудование посуда инвентарь для замешивания теста. Подача блинов к столу.

ТЕМА 5. Сервировка стола. Этикет

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к обеду. *Правила пользования столовыми приборами.* Правила подачи десерта. Элементы этикета. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА

ТЕМА 1. Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения: понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовление пищи, столовой, спален, детского уголка.

Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера картинами, предметами декоративно - прикладного искусства.

Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев и т. д.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Виды и формы светильников.

Раздел 1. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов**

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон химического происхождения. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных и синтетических волокон в производстве одежды. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.

ТЕМА 2. Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Терминология машинных работ Зигзагообразная строчка и ее применение. *Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, пришивания пуговиц, штопки, окантовывания среза.* Правила безопасной работы на машине.

ТЕМА 3. Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткань и виды отделки, применяемые для изготовления юбок. Классификация юбок. Форма, силуэт, индивидуальный стиль в одежде. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

ТЕМА 4. Моделирование швейного изделия

Основные теоретические сведения. Выбор модели юбки. Способы моделирования конических, клиньевых, прямых юбок. Моделирование юбки выбранного фасона. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. 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-диска или из Интернета

ТЕМА 5. Технология изготовления швейного изделия

Основные теоретические сведения. Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, шва встык, накладного с одним закрытым срезом и их графическое изображение.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. Примерка, устранение недостатков. Обработка вытачек, боковых швов. Обработка деталей кроя.

Правила выполнения технологических операций: обработка пояса корсажной лентой, обработка застежки на крючки, тесьмой «молния». 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; *Способы обработки верхнего среза юбки.* Обработка нижнего среза юбки.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Контроль, качества готового изделия.

Раздел 2. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

ТЕМА 1. Вязание на спицах

Основные теоретические сведения. Из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. *Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.* Правила подбора спиц из стали, пластмассы, кости, древесины в зависимости от качества и толщины нитей. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Накидывание петель. *Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.* Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне. *Вязание двумя нитками различной толщины.* Правила санитарии, гигиены, безопасной работы.

Раздел 3. КУЛИНАРИЯ

ТЕМА 1. Физиология питания

Основные теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

ТЕМА 2. Мучные изделия

Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. *Особенности выпечки изделий из них.* Профессия кондитер.

ТЕМА 3. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола

Основные теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

ТЕМА 4. Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Способы консервирования овощей. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. *Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности консервации. Консервирующая роль молочной кислоты.*

Квашение капусты. Первичная обработка капусты перед квашением Подготовка тары для квашения. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. *Время ферментации (брожения) до готовности.* Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Засолка огурцов и томатов. Первичная обработка огурцов томатов перед засолкой Пряности и травы, применяемые при засолке Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола для огурцов и томатов. Условия ферментации. *Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.*

Раздел 4.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНОЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Классификация проектов. Определение и формулировка проблемы. Постановка цели и задач. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Банк идей и предложений. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Технологическая часть. Методика расчета себестоимости изделия. Анализ и оценка изделия.

Раздел 5. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСВА

ТЕМА 1. Освещение жилого помещения

Основные 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.

ТЕМА 2. Гигиена жилища

Основные теоретические сведения. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Раздел 6. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

ТЕМА 1. Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современный пылесос, его функции.

8

класс

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСВА

Тема 1. Экология жилища

Основные 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

ТЕМА 2. Ремонт помещений. Санитарно-технические работы

Основные теоретические сведения. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Раздел 2. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА

ТЕМА 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Основные теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Раздел 3. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

ТЕМА 1. Сферы производства

Основные теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

ТЕМА 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Приоритетные направления развития техники и технологий.

Раздел 4.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНОЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов.

Раздел 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

ТЕМА 1. Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения

ТЕМА 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Основные теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Раздел 6. КУЛИНАРИЯ

ТЕМА 1. Блюда из птицы

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. *Разделка и оформление готовых блюд при подаче к столу.*

ТЕМА 2. Блюда из мяса

Основные теоретические сведения. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса. Способы определения качества мяса и способы хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса в зависимости от сорта и

кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

Тепловая обработка мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.
Национальные блюда из мяса.

Раздел 7. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

ТЕМА 1. Подарки к праздникам

Основные теоретические сведения.

История бумаги. Инструменты для работы с бумагой. Техника безопасности и правила работы с бумагой, ножницами, клеем, кисточкой. Виды бумаги. Способы обработки бумаги. Способы скрепления бумаги. Виды аппликаций. Работа с шаблоном. Свойства бумаги. Разметка. Свойства бумаги. Сложение из полосок фигур. Работа с полосками бумаги. Плетение. Виды плетения. Объем. Как предать фигуре из бумаги объем. Композиция. Виды конструирования. Выбор материалов, способов обработки, умения планировать.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗНИЕМ КОЛИЧЕСТВА

ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

№	Тема, раздел	5 кл	6 кл	7 кл	8 кл
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по Т.Б.	2	2	2	1
2	Кулинария	10	8	3	2
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	32	30	
4	Рукоделие. Художественные ремёсла.	10	12	14	2
5	Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.	6	6	3	12
6	Современное производство и профессиональное самоопределение				3
7	Электротехника.				4
8	Технология домашнего хозяйства	2	2	3	4
9	Семейная экономика				5
10	Инженерный дизайн САД			12/0	
11	Промышленный дизайн	0/10			
12	Резервные часы.	4/0	4/0	1/0	1/0
	Итого	68	68	68	34