

Рассмотрено

Руководитель МО

Савчук Т.В. /

Протокол № 1 от

«29» 08 2022 г.

«Согласованно»

Заместитель руководителя

по УВР МБОУ СОШ №5

Н.И. Гурмова

«29» 08 2022 г.

« Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №5



20 22

Рабочая программа

по технологии

«Технология ведения дома»,

5-8 класс.

базовый уровень.

Составитель:

учитель технологии

Савчук Наталья Владимировна

2020-2025 учебный год.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 классов составлена на основе:

- ФГОС ООО (Приказ МОН РФ №1897 от 17.12.2010 г.),
- ОП ООО МБОУ СОШ №5 п. Сибирцево,
- Примерной программы ФГОС ООО по предмету «Технология ведения дома», А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.

Цель обучения по учебному предмету «Технология»:

формирование у школьников представлений об используемых в современном производстве технологиях, позволяющих овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда для знакомства с миром профессий и применения в практической деятельности, в том числе для выполнения творческих проектов.

Задачи обучения:

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- овладение опытом самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, ответственности за результаты своей деятельности;
- воспитание уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности

Приоритетные формы и методы работы с обучающимися.

Формированию метапредметных результатов обучения (УУД) на уроках технологии способствуют образовательные технологии, отвечающие требованиям, предъявляемым к качеству обучения:

- учебного проектирования (метод проектов);
- личностно ориентированного обучения;
- развивающего обучения
- проблемного обучения;
- саморазвития личности;
- игровые технологии (деловая игра, имитационная игра)
- технологии групповой деятельности (обучение в сотрудничестве методом проектов);
- информационные образовательные технологии (технологии в сфере образования, использующие специальные технические и информационные средства для достижения педагогических целей).

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально экономических условий обязательный минимум содержания образовательных программ изучается в рамках направления «Технология ведения дома»

Программа предусматривает освоение материала по таким разделам , как кулинария, создание изделий из текстильных и поделочных материалов, художественные ремесла, сельскохозяйственный труд (технологии растениеводства), а также освоение материала по следующим образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных и профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой и проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- **3. Описание места предмета «Технология» в учебном плане.**
- Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьника. Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 272 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 - 8 классах по 68 часов , из расчета 2 часа в неделю. Для организации изучения обучающимися краеведческого направления, организации проектной деятельности и углубления знаний по технологии обработки текстильных материалов в 8 классе добавлен 1 час из части формируемой участниками образовательных отношений.
- Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы
- В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий.

При реализации основной программы основного общего образования обязательная часть составляет 70% , а часть ,формируемая участниками образовательного процесса, - 30% от общего объема содержания рабочей программы направлена на углубление стандарта ФГОСТ.

Рабочая программа ориентирована на предметную линию учебников Технология. «Технология ведения дома» для 5-8 классов, под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

5 класс

Технология ведения домашнего хозяйства

Обучающийся научится:

- понятию композиции в интерьере, организации зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка;
- использовать полученные знания и умения для формирования эстетической среды бытия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

Выпускник получит возможность:

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.

Электротехника,

Обучающийся научится:

- роль освещения, виды и формы светильников.

Обучающийся получит возможность:

- разрабатывать проект рационального размещения электро-осветительного оборудования в квартире.

Кулинария

Обучающийся научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, различных видов круп, бобовых и макаронных изделий, горячие напитки (чай, кофе) отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы., правилам этикета

Обучающийся получит возможность:

основным кулинарным технологическим операциям, понятиям и характеристикам;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- распределять работу при коллективной деятельности.

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 (фартук, прихватка);
- снимать мерки ,конструировать основу изделий
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающийся, получит возможность:

основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления текстильных изделий;

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере фартука);
- выполнять художественную отделку простых швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Художественные ремесла,

Обучающийся научится:

- использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование для создания художественных изделий, выбирать сырьё;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.

Обучающийся, получит возможность научиться:

- основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления художественных изделий;
- развивать творческие способности и достигать высоких результатов в преобразующей деятельности;
- анализировать особенности декоративного искусства народов России.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные мини-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.

Обучающийся, получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Сельскохозяйственный труд

Обучающийся научится:

- . определять посевную годность семян;
- . собирать и готовить урожай к хранению;
- . применять различные способы использования дикорастущих растений;

Получит возможность научиться:

- . проводить рассуждения. Оценки и прогнозы развития и применение дикорастущих растений, сохраняя природу.
- . применять способы и методы вегетативного размножения декоративных культур.

бкласс

Технология ведения домашнего хозяйства

Обучающийся научится:

- оформлению интерьера жилого дома
- фитодизайну;
- размещать комнатные растения в интерьере.
- определять разновидности комнатных растений.
- осуществлять уход за комнатными растениями .

Выпускник, получит возможность научиться:

- планировать расстановку мебели и декоративное оформление интерьера
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений;
- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении;
- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.

Кулинария

Обучающийся научится:

•самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

. • определять качество, пищевую ценность рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов

Обучающийся получит возможность:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, рассчитывать калорийность;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. .

Создание изделий из текстильных материалов

Обучающийся научится:

- использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани;
- использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование швейного производства;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления изделия с цельнокроеным рукавом;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покроя средней сложности.

Обучающийся получит возможность:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма

- использовать при моделировании зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий средней сложности
- определять стили в одежде и современной моде на примере плечевых изделий

Художественные ремесла,

Обучающийся научится:

- использовать по назначению устройства, применяемые ручные и машинные инструменты, приспособления и оборудование для создания художественных изделий, выбирать сырьё;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- изготавливать изделие в технике вязания крючком и спицами;.

Обучающийся получит возможность

- основным технологическим операциям, понятиям и характеристикам изготовления художественных изделий;
- развивать творческие способности и достигать высоких результатов в преобразующей деятельности;
- анализировать особенности декоративного искусства народов России.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Обучающийся 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 .

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда

Сельскохозяйственный труд

Обучающийся научится:

- . определять посевную годность семян;
- . собирать и готовить урожай к хранению;
- . применять различные способы использования дикорастущих растений;

Получит возможность научиться:

- . проводить рассуждения, оценки и прогнозы развития и применение дикорастущих растений, сохраняя природу.

применять способы и методы вегетативного размножения декоративных культур.

7класс

Технология ведения домашнего хозяйства

Обучающийся научится:

- использовать современные материалы в отделке квартиры;
- систематизации и хранения предметов быта;
- использовать различные типы освещения в интерьере (естественное – искусственное, общее – местное). .

Выпускник получит возможность:

- оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства;
- подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, обои, салфетки и т.д. .

Электротехника

Обучающийся научится:

- применять электрическую энергию в быту;
- рационально использовать и размещать электроосветительные приборы и технику;
- использовать по назначению различную бытовую технику, соблюдая технику безопасности.

Обучающийся получит возможность:

- подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению;
- пути экономии электрической энергии;
- пользоваться бытовыми электроволновым печами знать их устройство и правила эксплуатации.

Кулинария

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

Обучающийся получит возможность:

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека

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 на примере моделирования и изготовления поясного изделия;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий сложного покроя

Обучающийся, получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма (на примере юбки);
- использовать при моделировании плечевого изделия зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий сложного покроя;
- выполнять художественную отделку швейных изделий сложного покроя;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды на примере поясных изделий.

Художественные ремесла,

Обучающийся научится:

- изготовлению изделий в технике вышивки крестом и декупажа

Обучающийся получит возможность

- создавать проекты социальной направленности;
- изготовлению изделий в технике вышивки крестом и декупажа

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Обучающийся 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. .

Обучающийся, получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. Обучающийся научится:

Сельскохозяйственный труд

Обучающийся научится:

- . определять посевную годность семян;
- . собирать и готовить урожай к хранению;
- . применять различные способы использования дикорастущих растений;

Получит возможность научиться:

- . проводить рассуждения, оценки и прогнозы развития и применение дикорастущих растений, сохраняя природу.

применять способы и методы вегетативного размножения декоративных культур.

8класс

Электротехника

Обучающийся научится

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Обучающийся, получит возможность научиться:

Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технология домашнего хозяйства.

Обучающийся научится:

- использовать современные материалы в отделке квартиры;
- систематизации и хранения предметов быта;
- оформлению интерьера жилого дома

- фитодизайну;

Выпускник, получит возможность научиться:

- планировать расстановку мебели и декоративное оформление интерьера
- использовать различные типы освещения в интерьере (естественное – искусственное, общее – местное). .
- оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства;
- подбирать шторы, занавеси, портьеры, накидки, обои, салфетки и т.д. .

Семейная экономика

Обучающийся научится:

- ведению домашнего хозяйства;
- планировать семейный бюджет; формировать семейный бюджет

Обучающийся, получит возможность научиться:

Рационально использовать средства и находить пути их увеличения;

Определять расходы семьи

Современное производство и профессиональное самоопределение

Обучающийся научится

- навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- построению 2—3 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 востребованию на 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

Кулинария

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи блюда нашего региона, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- определять качество продуктов и сроки хранения в различных условиях;

Обучающийся, получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, рассчитывать калорийность;

- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. .

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека

Создание изделий из текстильных материалов

Обучающийся научится:

- использовать по назначению в соответствии с технологическими свойствами различные ткани;

- использовать по назначению устройства, применяемые приспособления и оборудование швейного производства;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией, на примере моделирования и изготовления плечевого изделия;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий покрова средней сложности.

Обучающийся, получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма

- использовать при моделировании зрительные иллюзии; определять и исправлять простые дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий средней сложности

- определять стили в одежде и современной моде на примере плечевых изделий

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Обучающийся 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.

Обучающийся, получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Художественные ремесла,

Обучающийся научится:

- изготовлению изделий в технике вышивки

Обучающийся получит возможность

- изготовлению изделий в технике вышивки

Сельскохозяйственный труд

Обучающийся научится:

- . определять посевную годность семян;
- . собирать и готовить урожай к хранению;
- . применять различные способы использования дикорастущих растений;

Получит возможность научиться:

- . проводить рассуждения, оценки и прогнозы развития и применение дикорастущих растений, сохраняя природу.

применять способы и методы вегетативного размножения декоративных культур.

Содержание учебного курса «Технология».

5 класс

Технологии ведения дома. Оформление интерьера. (2 часа).

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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Бытовые электроприборы (2 часа)

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

Кулинария (16 час.)

Санитария и гигиена, физиология питания (4 часа)

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к хранению продуктов и готовых блюд.

Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Приведение кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. 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.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12час)

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао и трав.

Практические работы.

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, 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.

Практические работы.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей и фруктов. (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержания нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, вальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жарение овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (28 час.).

Элементы материаловедения (2 часа).

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. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки(2 часа.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения (4часа).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления рабочей одежды (14 часов).

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов).

Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы:

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов.

Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири.

Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Лоскутное шитье.(8часов.)

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Технология творческой и опытнической деятельности.(10часов)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы:

Выполнение эскизов. Составление технологической карты. Работа над проектом. Реклама изделия. Презентация проекта.

Сельскохозяйственный труд в весенний период. (2 часа)

Типы почв, понятие о плодородии. Технология выращивания цветочных культур.

Практические работы: Сбор семян однолетних растений. Закладка их на хранение.

6 класс

Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере (4 часа).

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.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Практические работы:

Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

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

Кулинария (10часов)

Блюда из рыбы и морепродуктов (2 часа)

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и морепродуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Практические работы: Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар

Блюда из мяса (2 часа)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Практические работы:

Определять качество мяса органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

Блюда из птицы (2 часа)

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Практические работы:

Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

Заправочные супы (2 часа)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы: Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 часа)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы:

Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола

Создание изделий из текстильных материалов (26 часа)

Свойства текстильных материалов. (2 часа)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

Практические работы:
Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий

Конструирование швейных изделий (4 часа)

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

Практические работы:
Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование швейных изделий (2 часа)

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.

Практические работы:
Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды. Моделировать швейное изделие. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2 часа)

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практические работы:

Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий (14 часов)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами 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 краёв — вымётывание. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой 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

Практические работы:

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

Знакомиться с профессией закройщик

Художественные ремесла(12 часов)

Вязание крючком(6 часов)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Практические работы:

Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.

Вязание спицами (6 часа)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Практические работы:

Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами.

Технологии творческой и опытнической деятельности (10 часов)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Практические работы:

Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Сельскохозяйственный труд (4 часа)

Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии связанные с выращиванием растений и охраной почв. Выращивание культур рассадным способом. Оборудование для рассады.

Практические работы:

Сбор семян цветочных культур. Закладка их на хранение. Подготовка почвы к посеву семян. Посев семян однолетних цветов.

7 класс

Технология ведения дома (4 часа)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере(2 часа)

Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Практические работы

Знакомство с профессией дизайнера.

Гигиена жилища (2 часа)

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

Практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Кулинария (10 час.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.

Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

Практические работы

Приготовление блюд из творога

Изделия из жидкого теста (2 часа.)

Основные теоретические сведения

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами

Практические работы

Приготовление блинчиков

Виды теста и выпечки (2 часа)

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

Практические работы

Приготовление изделий из песочного теста

Сладости, десерты, напитки» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу

Практические работы

Приготовление сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 часа)

Основные теоретические сведения

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК

Практические работы

Составление меню обеда. Сервировка сладкого стола. Разработка пригласительных билетов на праздник,

Сельскохозяйственные работы (4 часа.)

Технология выращивания декоративных кустарников и многолетников. Профессии, связанные с выращиванием декоративных кустарников и многолетников)

Основные теоретические сведения

Технология выращивания декоративных кустарников и многолетников. Правила безопасного труда при уходе за декоративными кустарниками и многолетниками. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, сбор и закладка семян на хранение.

Практические работы

Подготовка многолетников к зиме. Посев цветов.

Электротехника (2 ч)

Бытовые электроприборы(2 часа)

Основные теоретические сведения

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный multifunctional пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Практические работы.

Подбор бытовой техники по мощности. Определение расхода и стоимости эл. энергии с учетом региона.

Создание изделий из текстильных материалов. (26 часов)

Свойства текстильных волокон (2 часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

Практические работы.

Изучение свойств тканей.

Конструирование швейных изделий. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы.

Снятие мерок. Построение чертежа юбки в М1:4. Построение чертежа юбки в М1:1

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Основные 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.

Практические работы.

Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Бытовая швейная машина (2 часа)

Основные теоретические сведения

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

Практические работы.

Уход за швейной машиной. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.

Раскрой швейного изделия. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание пояса. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, на швейной машине.

Практические работы

Раскладка изделия на ткани, раскрой.

Технология обработки юбки (18 часов)

Основные теоретические сведения

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 шов 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.

Практические работы:

Раскрой поясного изделия. Обработка деталей кроя. Сметывание деталей кроя. Проведение примерки. (выявление и исправление дефектов) Обработка вытачек. Обработка застёжки «тесьмой-молнией. Обработка верхнего среза притачным или подкройным поясом. Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия. Выполнение ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия

Художественные ремёсла (14 часов)

Вышивание. Виды вышивок.(8часов)

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Практические работы:

Подготовка ткани к вышиванию. Подбор рисунков. Выполнение крестообразных стежков. Выполнение вышивки. Окончательная отделка.

Декупаж.(6 часов)

Основные теоретические сведения

Знакомство с техникой декупажа. Место декупажа в декоративно-прикладном творчестве. Его использование в оформлении интерьера. Материалами и инструментами для его выполнения.

Технология выполнения декупажа.

Практические работы:

Подбор материалов для декупажа и подготовка их к работе. Подготовка поверхности и наклеивание салфеток. Окончательная отделка изделия.

Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)

Выбор и выполнение проекта. (10 часов)

Основные теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы:

Выполнение эскизов. Составление технологической карты. Работа над проектом. Реклама изделия. Презентация проекта.

Сельскохозяйственный труд. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Выращивание цветочных культур рассадным способом. Оборудование для рассады (2 часа)

Выбор культур для выращивания рассадным способом, Состав почв, их подготовку. Правила ухода за рассадой

Практические работы:

Выбор культур для выращивания рассады. Посев семян

8 класс

Технология домашнего хозяйства. (4часа)

Эстетика и экология жилища.(4часа)

Теоретические сведения.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. 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 службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
Ознакомление с системами фильтрации воды.

Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

Электротехника (4 часа)

Теоретические сведения.

Общие понятия об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условно-графические изображения на электрических схемах Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды приводов. Инструменты для электромонтажных работ Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов.

Кулинария (6 час.)

Блюда нашего региона(2 часа)

Основные теоретические сведения

Познакомить учащихся с блюдами нашего региона. Блюда из рыбы и морепродуктов. Их значение в питании человека. Особенности кулинарной обработки рыбы и морепродуктов.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Виды теста и выпечки (2 часа)

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

Практические работы

Приготовление изделий из песочного теста

Сладости, десерты, напитки из дикоросов. Сервировка сладкого стола. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их

значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу

Практические работы

Приготовление сладких блюд и сервировка стола.

Семейная экономика. Бюджет семьи. (6 часов)

Теоретические сведения.

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Практические работы.

Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность

Создание изделий из текстильных материалов(14 часов)

Конструирование швейных изделий (4 часа)

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

Практические работы:

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Строить чертёж основы плечевого изделия

Моделирование швейных изделий (2 часа)

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, подборт. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды. Моделировать швейное изделие. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.

Технология поузловой обработки(8 часов)

Основные машинные операции по обработке узлов одежды Технологическая последовательность поузловой обработки: карманов, воротников, тесьмы- молнии, шлицы, манжет,петель.

Практические работы:

Выполнять поузловую обработку карманов, воротников, тесьмы- молнии, шлицы, манжет,петель.

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Технология творческой и опытнической деятельности(8 часов)

Теоретические сведения

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

Практические работы.

Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

Современное производство и профессиональное самоопределение(8 часов)

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. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Практические работы.

Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

Знакомиться с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства

Народные промыслы нашего региона (6 часов)

Основные теоретические сведения

Знакомство с народными промыслами нашего региона

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Практические работы:

Подготовка ткани к вышиванию. Подбор рисунков. Выполнение вышивки. Окончательная отделка.

Сельскохозяйственный труд(2 часа)

Знакомство с болезнями Защита от болезней и вредителей (2 часа)

Теоретические сведения.

и вредителями цветочно- декоративных культур. Средства и способы защиты.

Практические работы.

Уход за цветочно-декоративными культурами.

Посев и посадка цветов и декоративных кустарников

Тематическое планирование.

Разделы и темы программы.	Количество часов по классам.			
	5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства (14 ч)	2	4	4	4
1. Интерьер кухни, столовой.	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере.	-	2	-	
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в в интерьере.	-	-	2	
5. Гигиена жилища.	-	-	2	-
6. Экология жилища.	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	2
Электротехника (8 ч.)	2		2	4
1. Бытовые электроприборы.	2	-	2	2
2. Электромонтажные и сборочные технологии.	-	-	-	1
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.	-	-	-	1
Кулинария (34 ч.)	16	10	10	(6)
1. Санитария и гигиена на кухне	2	-	-	-
2. Физиология питания.	2	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки.	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов.	4	-	-	-
6. Блюда из яиц.	2	-	-	-

7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		2		
9. Блюда из мяса.		2		
10. Блюда из птицы		2		
11. Заправочные супы		2		
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		2		
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			2	
14. Изделия из жидкого теста.			2	
15. Виды теста из выпечки.			2	
16. Сладости, десерты, напитки.			2	
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			2	
18. Кулинарные блюда нашего региона				6
Создание изделий из текстильных материалов (64 ч)	26	28	26	(14)
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	
2. Конструирование швейных изделий.	4	4	2	4
3. Моделирование швейных изделий.	-	2	2	2
4. Швейная машина.	4	2	2	
5. Технология изготовления швейных изделий.	14	18	18	8
Художественные ремесла (28 ч)	10	12	14	(6)
1. Декоративно-прикладное искусство	1			
2. Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1			
3. Лоскутное шитье	8			
4. Вязание крючком.		6		
5. Вязание спицами.		6		
6. Декупаж			6	
7. Вышивание			8	
8. Народные промыслы нашего региона				6
Семейная экономика (6 ч.)				6
1. Бюджет семьи				6
Современное производство и профессиональное самоопределение (8 ч)				8
1. Сферы производства и разделение труда				2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.				6
Технология творческой и опытнической деятельности (36 ч.)	10	10	8	814
Исследовательская и созидательная деятельность.	10	10	8	14
Сельскохозяйственный труд. (12 ч.)	2	4	4	2
1. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.	2	2		
2. Выращивание культур рассадным способом. Оборудование для рассады.		2	2	
3 Технология выращивания декоративных кустарников и многолетников			2	
4. Защита от болезней и вредителей.				2
Всего: 238	68	68	68	68

Лист корректировки рабочей программы

[illegible]

