

**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»**

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- **Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:**
 - самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
 - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
 - определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
 - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное

использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности

продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда

Предметные результаты

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» распределены по блокам содержания:

Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и

мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией)
- технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку

инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
 - проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
разработку плана продвижения продукта;
 - проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Блок «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

2. Содержание учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК..

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника» (4 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (4 ч)

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

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (32ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (4 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания (4 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (4 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (6 ч)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (4 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (4 ч)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами..

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

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

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

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (4ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: при утюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (14 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (6 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка

(выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

6 класс

«Технологии домашнего хозяйства» (8ч)

Раздел «Интерьер жилого дома» (4ч)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фито-дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно-листные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злако-видные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел 2«Кулинария» (26 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (8 ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов 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 нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд..

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса (6 ч)

Теоретические сведения. 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..

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (4 ч)

Теоретические сведения. 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..

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (4ч)

Теоретические сведения. 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..

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (4 ч)

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

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

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

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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. работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (4 ч)

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

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (4 ч)

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

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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 (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. Профессия технолог - конструктор.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел 4 «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Вязание крючком (4 ч)

Теоретические сведения. 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.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами (4 ч)

Теоретические сведения. 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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Содержание учебного предмета (девочки)

7 класс

1. Раздел: Кулинария (16 ч)

Вводное занятие (2 ч)

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

Физиология питания. Минеральные вещества. (2ч)

Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практическая работа. Составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма человека в минеральных солях.

Блюда из молока. Молочные продукты. Приготовление блюд из молока. (2ч)

Товароведение молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Способы сохранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.

Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и Жирами.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд.

Заготовка продуктов (2 ч)

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Знания и умения:

общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;

квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Товароведение рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабер, по глазам и др.).

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (2 ч)

Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное

оформление ужина. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Уметь: сервировать стол к ужину.

Гигиена девушки. Косметика (2ч)

Общие сведения о волосах, уход за волосами. Элементы прически: (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами.

Требования к прическе школьницы. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически.

Сладкие блюда. Заготовка продуктов.(2ч.)

2. Раздел: Интерьер жилого дома, характерные особенности жилища.(8 ч)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

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

Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

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

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Знания и умения:

Практическая работа. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

основы семейного уюта;

выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку,

пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами

3. Раздел Рукоделие (8 ч)

Традиции, обряды, семейные праздники. (2 ч)

Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Цветовой фон. Композиция, ритм. (2 ч)

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т. д.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.

Технология выполнения счетных швов (2ч) (роспись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка и др.).

Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы).

Рисунок. Способы увеличения и уменьшения рисунка (2 ч)

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

Знать: композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

4. Раздел Элементы машиноведения, работа на швейной машине (6 ч)

Механизмы, устройство и принцип действия регулятора. (2ч) Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Машинная игла. Замена. (2ч) Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерный перечень практических работ.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замена иглы в швейной машине.

Изготовление образцов. Виды швов. (2ч)

Знания и умения: назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

выполнять на швейной машине надстрочной шов с открытым срезом, надстрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов).

5. Раздел Проектирование и изготовление швейного изделия. Творческий проект. (16ч)

Одежда и требования к ней. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей конических и

клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической или клинковой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической и клинковой юбок. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования конических и клинковых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки.

Знания и умения:

подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;

подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Раздел 6 «Художественные ремёсла» (16 ч)

Тема 1. Вышивание (12 ч)

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. Использование ПК в вышивке крестом.

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.

Тема 2. Стирка и оформление готовой работы. (4)

Теоретические сведения .Материалы для оформления готовой работы

8 класс (девочки)

Раздел 1. Кулинария 8 часов

Вводное занятие. Техника безопасности. (1 ч)

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов. Техника безопасности.

Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды.

Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

Требования к уровню подготовки учащихся: знать/уметь:

О добавках к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов. Техника безопасности.

О применении информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

Полезное и болезнетворное влияние бактерий (1ч)

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. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

Требования к уровню подготовки учащихся: знать/уметь: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях.

Технология приготовления запеканки с мясом. (1 ч)

Первичная обработка мяса.

Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Учащиеся должны знать: о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.; определять качество сырой и готовой продукции. Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

Технология приготовления дрожжевого теста. (1ч)

Значение и место дрожжевых бактерий в питании. Виды, краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности Кулинарное использование дрожжей.

Знать: Способы определения качества готовой продукции; значение и место дрожжевых бактерий

в питании кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

Назначения и правила обработки ягод и фруктов. (1 ч)

Товароведение фруктов и ягод.

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические.

Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной обработки фруктов и ягод.

Приготовление фруктовых супов. Приготовление пюре и сиропов из ягод и фруктов. Горячие и холодные фруктовые супы, технология их приготовления. Заправка фруктовых супов (мука, крахмал, рис, саго, макаронные изделия). Закладка пюре или сока, использование ароматических веществ для доведения супа до вкусовой кондиции (корица, лимонная кислота или сок, лимонная цедра, клюквенный морс, мед). Подача фруктовых супов к столу.

Изделия из пресного теста (1 ч)

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т. п. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сывотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор). Примерный перечень блюд.

1. Пельмени сибирские, украинские, рыбные.
2. Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами, ленивые.
3. Вермишель или лапша запеченная.

4. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами.

Ватрушки из пресного теста.

Сервировка стола (1 ч)

« Грозненские пельмени». Способы подачи блюд к столу (1 ч)

Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Раздел 2. Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в жизни человека. (2 ч.)

Раздел 3. Уход за одеждой, ремонт одежды. (2ч.)

Уметь ухаживать за одеждой, создавать эскиз одежды, созданной из старых вещей. Уметь использовать материал для создания дизайнерских вещей.

Раздел 4. Гигиена девушки (2 ч.)

Гигиена девушки, косметика. Беседа.

Раздел 5. Элементы материаловедения 2 (ч.)

Основные свойства тканей, сыпучесть, гигроскопичность, физиологические и химические свойства. Знать об особенностях тканей, уметь определять по виду и названию качество и особенности ткани.

Раздел 6. Рукоделие. Вязание крючком. 3 (ч.)

Приёмы работы на швейной машине, заправка верхней и нижней нити, техника безопасности. Знать понятия: Шпулька, колпачок, осыпаемость, оверлок, виды швов, виды строчек.

Раздел 7. Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки (16ч)

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для 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 в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Технология обработки плечевого изделия. Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень изделий. Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

Содержание учебного курса (мальчики)

7 класс.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.(46ч).

Технология создания изделий из древесины. Элементы машиноведения.(21ч)

Лесная и деревообрабатывающая промышленность (6ч).

Заготовка древесины. Охрана природы в лесной и деревообрабатывающей промышленности. Пороки древесины. Производство и применение пиломатериалов.

Чертеж детали (4ч). Чертеж детали и сборочный чертеж. Основы конструирования и моделирования изделий из древесины. Чтение графической документации, отображающей конструкцию изделия и последовательность его изготовления.

Соединение брусков.(4ч). Способы соединения брусков. Разметка и последовательность выполняемых операций. Последовательность соединений брусков различными способами. Зачистка соединяемых брусков.

Изготовление цилиндрических и конических деталей (3ч). Способы и последовательность изготовления цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Инструменты и приспособления. Приемы обработки и контроль точности. Маршрутная карта на изготовление детали. Правила безопасной работы.

Технологические машины.(5ч). Понятие о технологической машине. Составные части машин. Устройство токарного станка для точения древесины. Технология точения изделий из древесины на токарном станке. Контроль и оценка качества изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины.

Технология создания изделий из металлов.

Элементы машиноведения (18ч).

Металлы(4ч). Виды черных и цветных металлов и сплавов, их характеристика. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Понятия «сортовой прокат», «профили проката». Основные прокатные профили их назначение.

Устройство штангенциркуля (4ч). Устройство и назначение штангенциркуля. Правила обращения со штангенциркулем. Приемы измерения. Устройство шкалы нониуса. Правила отсчета размеров. Профессии, связанные с контролем станочных и слесарных работ.

Технологический процесс создания изделий из сортового проката(10ч). Сущность технологического процесса создания изделий из сортового проката. Чтение и составление технологической карты на изготовление изделий из сортового проката. Назначение и приемы резания, рубки, опилования заготовок из сортового проката. Устройство и настройка ручного слесарного инструмента. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с обработкой металла.

Декоративно-прикладное творчество (6ч).

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов. История художественной резьбы по дереву. Виды резьбы. Материалы, инструменты, приспособления для резьбы. Приемы выполнения художественной резьбы. Правила безопасного труда.

Черчение и графика (4ч). Чертеж детали и сборочный чертеж изделия. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Виды изображения, размеры, материалы, основная надпись. Правила изображения технических рисунков, эскизов и чертежей из сортового проката.

Технология ведения дома (3ч).

Санитарно-технические работы(3ч) Теоретические сведения.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Проектирование и изготовление изделий(14ч)

.Понятие «техническая эстетика изделий», «золотое сечение». Основные требования к проектированию изделий: технологичность, безопасность, экологичность и экономичность. Методы конструирования. Расчёт расходов на электроэнергию при изготовлении проектного изделия. Обоснование выбора будущего изделия. Выбор тем проекта на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Подготовка чертежа или технического рисунка. Разработка творческого проекта.

8 класс (мальчики)

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Черчение и графика (22ч).

Основные физико-механические свойства древесины. Определение плотности и влажности древесины. Правила сушки и хранения древесины. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Конструкторская и технологическая документация. Сведения о технологическом процессе. Требования к заточке дереворежущих инструментов. Правила безопасной работы. Устройство инструментов для строгания древесины. Правила настройки рубанков, фуганков и шерхебелей. Расчет отклонений и допусков на размеры вала и отверстия. Шиповые соединения, их элементы и конструктивные особенности. Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Виды соединения деталей из дерева. Сборка деталей шкантами, шурупами в нагель. Устройство токарного станка и приёмы работы на нем. Технология изготовления конических и фасонных деталей из древесины. Контроль размеров и формы детали. Художественное точение как вид художественной обработки древесины. Мозаика как вид художественной отделки древесины. Способы выполнения мозаики на изделиях из дерева. Виды узоров. Инструменты для выполнения мозаики.

Технология ведения дома (5ч).

Назначение и виды обоев. Виды клея для наклейки обоев. Технология оклеивания обоями. Правила безопасности. Общие сведения о малярных и лакокрасочных материалах. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Виды плиток для отделки помещений. Способы крепления плиток. Инструменты и приспособления для плиточных работ. Правила безопасности труда.

Основы проектирования. (8ч).

Выбор темы проекта. Обоснование выбора будущего изделия. Разработка проекта и его документальное оформление. Выбор материалов по соответствующим критериям. Понятие о макетировании и моделировании. Дизайнерское оформление. Оценка стоимости готового изделия.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта. Защита проекта.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

| Разделы и темы программы | Кол-во часов по кл | |
|--|--------------------|-----------|
| | 5 кл. | 6 кл. |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (9 ч) | 4 | 8 |
| Тема 1. Интерьер кухни, столовой | 1 | - |
| Тема 2. Интерьер жилого дома | - | 1 |
| Тема 3. Комнатные растения в интерьере | - | 1 |
| Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - |
| Тема 5. Гигиена жилища | - | - |
| Тема 6. Экология жилища | - | - |
| Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме | - | - |
| Раздел «Электротехника» (15 ч) | 4 | - |
| <u>Тема 1. Бытовые электроприборы</u> | 1 | - |
| Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии | - | - |
| <u>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</u> | - | - |
| Раздел «Кулинария» (20 ч) | 32 | 26 |
| <u>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне</u> | 1 | - |
| Тема 2. Физиология питания | 1 | - |
| Тема 3. Бутерброды и горячие напитки | 1 | - |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 | - |
| Тема 5. Блюда из овощей и фруктов | 2 | - |
| Тема 6. Блюда из яиц | 1 | - |
| Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | - |
| Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 2 |
| Тема 9. Блюда из мяса | - | 2 |
| <u>Тема 10. Блюда из птицы</u> | - | 1 |
| <u>Тема 11. Заправочные супы</u> | - | 1 |
| <u>Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</u> | - | 1 |
| Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - |
| Тема 14. Изделия из жидкого теста | - | - |
| Тема 15. Виды теста и выпечки | - | - |
| Тема 16. Сладости, десерты, напитки | - | - |
| Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | - |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (35 ч) | 14 | 26 |
| Тема 1. Свойства текстильных материалов | 2 | 1 |
| Тема 2. Конструирование швейных изделий | 2 | 2 |
| Тема 3. Швейная машина | 2 | 1 |
| Тема 4. Технология изготовления швейных изделий | 6 | 6 |
| Тема 3. Моделирование швейных изделий | - | 1 |
| Раздел «Художественные ремёсла» (16ч) | 14 | 8 |
| Тема 1. Декоративно-прикладное искусство | 1 | - |

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | - |
| Тема 3. Лоскутное шитьё | 2 | - |
| Тема 4. Вязание крючком | - | 2 |
| Тема 5. Вязание спицами | - | 2 |
| Тема 6. Ручная роспись тканей | - | - |
| Тема 7. Вышивание | - | - |
| Раздел «Семейная экономика» (6 ч) | 0 | 0 |
| Тема 1. Бюджет семьи | | |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч) | 0 | 0 |
| Тема 1. Сферы производства и разделение труда | | |
| Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | | |
| Всего: 136 часа | 68 | 68 |

7 класс (девочки)

| № | Раздел | Кол-во часов |
|---|--|--------------|
| 1 | Кулинария | 16 |
| 2 | Интерьер жилого дома | 8 |
| 3 | Рукоделие | 8 |
| 4 | Элементы машиноведения | 6 |
| 5 | Проектирование и изготовление швейного изделия | 16 |
| 6 | «Художественные ремёсла» | 16 |
| 7 | Итого | 70 |

7 класс (мальчики)

| № | Раздел | Кол-во часов |
|----------|---|--------------|
| 1 | 1.Раздел Технология создания изделия из древесины. Элементы машиноведения | 21 |
| 2 | 2. Раздел Технология создания изделий из металлов. Элементы машиноведения | 18 |
| 3 | 3.Раздел Декоративно-прикладное творчество | 6 |
| 4 | 4. Раздел Черчение и графика | 4 |
| 5 | 5. Раздел Технология ведения дома | 3 |
| 7 | 6. Раздел Ремонтно-отделочные работы | 4 |
| 8 | 7. Раздел Проектирование и изготовление изделий | 14 |
| Итого 70 | | |

8 класс (девочки)

| № | Раздел | Кол-во часов |
|---|--|--------------|
| 1 | Кулинария | 8 |
| 2 | Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в жизни человека | 4 |

| | | |
|---|--|----|
| 3 | Уход за одеждой, ремонт одежды. | 2 |
| | Рукоделие . | 3 |
| 7 | Элементы машиноведения | 3 |
| 8 | Проектирование и изготовление швейного изделия. Творческий проект. | 8 |
| 9 | «Художественные ремёсла» | 8 |
| | Итого | 35 |

8 класс (мальчики)

| № | Раздел | Кол-во часов |
|----------|--|--------------|
| 1 | Создание изделий из конструкционных материалов 1.Раздел Черчение и графика. | 22 |
| 2 | 2.Раздел Технология ведения дома. | 5 |
| 3 | 3.Раздел Основы проектирования | 8 |
| Итого 35 | | |