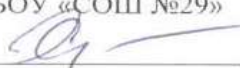
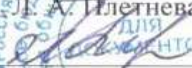


**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА НОВОКУЗНЕЦКА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №29»
(МБОУ «СОШ №29»)**

Программа обсуждена на заседании ШМО Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 2018г.	Программа согласована с зам. директора по УВР МБОУ «СОШ №29»  « <u>29</u> » <u>08</u> 2018г.	Программа рекомендована к работе педагогическим советом МБОУ «СОШ №29» Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » <u>08</u> 2018г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор МБОУ «СОШ №29»  Г. А. Плетнева Приказ № <u>244</u> от « <u>01</u> » <u>09</u> 2018г. 
---	--	---	--

Рабочая программа

**по технологии
для 5-8 классов**

Составитель:
Леонтьева Н.С.,
учитель технологии

Новокузнецк, 2018

Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».....	3
2. Содержание учебного предмета «Технология».....	6
3. Тематическое планирование	23

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: осознание своей этнической принадлежности, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества;
воспитание чувства ответственности перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

- 9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

1) 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;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Раздел 1. Электротехника

Вводный урок. Техника безопасности в кабинете. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Знакомство с кабинетом, с программой 5 класса, правила безопасной работы с утюгом, электрическими машинами, электропечью, электронагревательными приборами.

Творческая проектная деятельность

Теоретические сведения. Закрепление теоретических знаний, полученных в начальной школе.

Этапы выполнения проекта, защита.

Раздел 2. Интерьер

Тема: Интерьер и планировка кухни - столовой

Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Лабораторно-практические и практические работы. Проектирование кухни на компьютере или по шаблону

Раздел 3. Кулинария

Тема: Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. 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.

Правила безопасной работы с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Понятие о процессе пищеварения.

Физиологические основы рационального питания. Общие сведения о пищевых (питательных) веществах. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.

Лабораторно-практические и практические работы. Составить дневной рацион на основе пищевой пирамиды

Тема: Бутерброды, горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. 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. Требования к качеству готовых продуктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Составление меню из малокалорийных продуктов. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых. Посуда для приготовления каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству каши. Способы варки макаронных изделий. Подача блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление рассыпчатой вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из овощей

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, белков, жиров, углеводов, 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 свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд.

Тема: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Оформление готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из яиц. Приготовление и оформление омлета. Дегустация блюд.

Тема: Приготовление завтрака. Этикет

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема: Классификация текстильных волокон и тканей

Теоретические сведения. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки. Особенности строения мужской, женской и детской одежды. Последовательность построения чертежа основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам.

Тема: Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятия о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование изделия. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема: Подготовка ткани к раскрою

Теоретические сведения. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя, обработка карманов, бретелей, стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы ВТО тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Раскрой. Определение качества раскроенных деталей

Тема: Ручные стежки и строчки. Безопасные условия труда

Теоретические сведения. Терминология ручных швов. Технология выполнения, их условные графические обозначения. *Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение

образцов ручных стежков, строчек, швов. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Определение качества.

Тема: Бытовая швейная машина

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных машин. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Подбор толщины иглы и нитей. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий. Технология выполнения машинных швов. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя, обработка карманов, бретелей, стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы ВТО тканей из натуральных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение ручных стежков, строчек, швов. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Обработка деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Тема: Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, ковроткачество, кружевоплетение, вязание, роспись по ткани. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

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 школьный музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства жителей посёлка Байдаевки. Мини - сочинение

Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Лабораторно-практические и практические работы. Создание рисунков орнамента жителей Сибири. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема: Лоскутное шитьё. Пэчворк в современной моде

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование подкладочных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Дублирование ткани. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность

По окончанию изученного раздела, выполняется творческий проект, их четыре:

1. Творческий проект №1 по разделу «Интерьер кухни – столовой» - 4 часа
2. Творческий проект №2 по разделу «Кулинария» - 2 часа
3. Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текст/ материалов» - 6 часов
4. Творческий проект №4 по разделу «Художественные ремёсла» - 8 часов

Теоретические сведения. Определение и формулировка проблемы. Цель. Задача. Исследование. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации. Реклама как средство формирования потребностей.

Практические работы: Проектирование проводится с помощью литературы, компьютера, учителя, родителя. Защиту проекта можно в виде презентации, сделав самоанализ своей работы.

6 класс

Раздел 1. Интерьер жилого дома

Тема: Вводный урок. Техника безопасности в кабинете

Интерьер. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Эстетические требования к составлению букетов.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза планировки своей комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Пересадка и перевалка растений.

Раздел 2. Кулинария

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой рыбы. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования приготовления из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Лабораторно - практические и практические работы. Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определение свежести рыбы. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Определение качества термической обработки и готовых рыбных блюд.

Тема: Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление блюда из мяса. Дегустация блюд. Определение качества готовых блюд.

Тема: Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюда из сельскохозяйственной птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Первые блюда

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление бульона для заправочного супа. Приготовление и оформление заправочного супа. Дегустация блюд.

Тема: Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к обеду. Способы складывания салфеток. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Правила поведения за столом. Прием гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы. Подбор столового белья для сервировки. Подбор столовой посуды для сервировки. Выполнение сервировки к обеду. Овладение навыками эстетического оформления стола.

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства тканей из химических волокон

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема: Конструирование плечевой одежды с цельнокроённым рукавом

Теоретические сведения. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей

Лабораторно-практические и практические работы. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на

основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема: Моделирование плечевых изделий

Теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования швейных изделий. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журналов мод. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема: Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия

Теоретические сведения. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Контроль качества готового кроя

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Определение качества готового выкроенного изделия

Тема: Ручные стежки и строчки

Теоретические сведения. Терминология ручных работ. Способы переноса контурных и контрольных линий. Соединительные швы – боковые и плечевые.

Лабораторно-практические и практические работы. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани, с последующей работой на изделии

Тема: Элементы машиноведения

Теоретические сведения. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Правила безопасной работы на универсальной бытовой машине. Назначение и конструкции различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Терминология машинных и утюжильных работ

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение образцов машинных швов

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных швов, их условные и графические обозначения. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка плечевых и боковых швов; обработка проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способом; обработка низа изделия; влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел 4. «Художественные ремёсла»

Тема: Народные художественные промыслы родного края

Теоретические сведения. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Характерные черты орнаментов народов России. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсии в музей декоративно-прикладного искусства.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа с журналами. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Тема: Вязание крючком

Теоретические сведения. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком.

Тема: Вязание на спицах

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины ниток. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практическая работа: вязание образцов и изделий на спицах, выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 5. Исследовательская и созидательная деятельность

По окончанию изученного раздела, выполняется творческий проект, их четыре:

1. Творческий проект №1 по разделу «Интерьер жилого дома» - 2 часа

2. Творческий проект №2 по разделу «Кулинария» - 4 часа
3. Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 6 часов
4. Творческий проект №4 по разделу «Художественные ремёсла» - 8 часов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление сувениров в технике ручного ткачества.

7 класс

Раздел 1 и 2. Электротехника. Оформление интерьера

Тема: Вводный урок. Освещение жилого помещения

Бытовые электроприборы для уборки помещения. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Компьютерное трехмерное проектирование интерьера. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Лабораторно-практическая работа: генеральная уборка кабинета технологии, создание презентации «Освещение жилого дома». Создание интерьера в компьютерной программе

Раздел 3. Кулинария

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление молочного супа или каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд.

Тема: Изделия из теста

Теоретические сведения. Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Оборудование посуды и инвентарь для замешивания

теста и выпечки блинов. Технология приготовления пресного слоеного теста. Условия выпекания изделий из слоеного теста, способы определения готовности. Правила раскатки песочного теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

Практические работы. Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема: Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практические и практические работы. Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

Тема: Сервировка стола. Этикет

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к празднику. Праздничный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Оформление стола к празднику. Организация фуршета. Разработка приглашения на праздник

Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Технология производства шерстяных тканей. Технология получения шелка. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Тема: Конструирование поясных изделий

Теоретические сведения. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема: Моделирование поясных изделий

Теоретические сведения. Способы моделирования швейных изделий. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журналов мод. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема: Элементы машиноведения

Теоретические сведения. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Правила безопасной работы на универсальной бытовой машине. Назначение и конструкции различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Терминология машинных и утюжительных работ

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение образцов машинных швов

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных швов, их условные и графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей края, обработка застежки, обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия, обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом, обработка низа изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки и исправление дефектов. Контроль качества готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Отработка техники выполнения краевых швов. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Обработка деталей края. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел 5. «Художественные ремёсла»

Тема: Роспись ткани

Теоретические сведения: История появления техники узелкового батика. Материалы, красители, инструменты. Художественные особенности свободной росписи ткани. Приемы

выполнения свободной росписи. Закрепление рисунка на ткани. Атласная и штриховая гладь. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Приемы выполнения.

Практическая работа: Оформление изделий в технике «Узелковый батик». Свободная роспись. Выполнение образцов вышивки гладью.

Тема: Ручная вышивка

Теоретические сведения: Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали; художественной, белой и владимирской гладью; атласная и штриховая гладь. Профессия вышивальщица

Практическая работа: Материалы и оборудование. Работа на образцах. Стирка и оформление готовой работы

Раздел 6. «Исследовательская и созидательная деятельность»

По окончанию изученного раздела, выполняется творческий проект, их четыре:

1. Творческий проект №1 по разделу «Интерьер жилого дома» - 2 часа
2. Творческий проект №2 по разделу «Кулинария» - 2 часа
3. Творческий проект №3 по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 6 часов
4. Творческий проект №4 по разделу «Художественные ремёсла» 8 часов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Подготовка презентации.

8 класс

Раздел 1. «Домашняя экономика»

Тема: Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Современная индустрия питания в регионе проживания, перспективы ее развития. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита. Формирование потребительской корзины семьи.

Темы практических работ

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава

Изучение цен на рынке товаров и услуг

Выбор способа совершения покупки

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности

Раздел 2. «Черчение и графика»

Теоретические сведения. Виды эскизов, схем, чертежей.

Практические работы. Чтение и выполнение чертежей.

Раздел 3. «Электротехника»

Тема: Системы водоснабжения и канализации

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Темы практических работ

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Тема: Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы их безопасная эксплуатация.

Темы практических работ

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке

Тема: Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе. Силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи. Правила безопасной работы с электроустановками.

Темы практических работ

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования.

Тема: Электроосветительные и электронагревательные приборы с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы устройств защиты. Схема цепи и электроустановки жилого помещения. Счетчик, расход и экономия электрической энергии.

Темы практических работ

Изучение схем квартирной электропроводки.

Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммуникации и защиты

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации.

Раздел 4. «Современное производство и профессиональное образование»

Тема: Сферы и отрасли современного производства

Теоретические сведения. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Приоритетные направления развития производства в конкретной отрасли в регионе проживания. Уровни квалификации, уровни образования, уровни оплаты труда. Выявление проблем транспортной логистики населенного пункта региона проживания.

Темы практических работ

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия

Составление таблицы по отраслям экономики

Тема: Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе

Теоретические сведения. Востребованные профессии нашего города, региона.

Темы практических работ. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий

Тема: Здоровье и выбор профессии

Теоретические сведения. Видеофильм о профессиях

Практическая работа. Работа с таблицей

Тема: Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Темы практических работ

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий

Диагностика склонностей и качеств личности

Раздел 5. «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.

Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных.

Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Основные виды проектной документации.

Способы проведения презентации проектов.

Темы практических работ

Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Составление учебной инструкционной карты.

Разработка варианта рекламы.

Оформление проектных материалов. Презентация проекта

3. Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
1	<u>«Электротехника»</u> Вводный урок. Техника безопасности в кабинете. Бытовые электроприборы	2
2	<u>«Интерьер»</u> Интерьер и планировка кухни – столовой	2
3	<u>«Кулинария»</u> Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания Бутерброды. Горячие напитки. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из сырых овощей и фруктов. Их пищевая ценность. Блюда из яиц. Значение и виды тепловой кулинарной обработки овощей. Приготовление завтрака. Этикет	14
4	<u>«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</u> Классификация текстильных волокон Производство текстильных материалов. Переплетение нитей Конструирование одежды. Расчёт. Моделирование фартука. Подготовка ткани к раскрою. Ручные стежки и строчки. Безопасные условия труда. Бытовая швейная машина. Правила ТБ при работе Виды машинных швов. Закрепка Виды карманов Виды обработки боковых и нижнего срезов фартука Виды обработки верхнего среза поясного изделия	22
5	<u>«Художественные ремесла»</u> Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства. Основы композиции и законы восприятия цвета. Лоскутное шитье. Пэчворк в современной моде Виды схем лоскутного шитья Соединение верха и низа прихватки.	10
6	<u>«Технология творческой и опытнической деятельности».</u> Исследовательская и созидательная деятельность: Раздел №1 «Интерьер». Раздел №2 «Кулинария». Раздел №3 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» Раздел №4 «Художественные ремёсла».	20
	Итого:	70

6 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
1	<u>«Интерьер жилого дома»</u> Вводный урок. Техника безопасности в кабинете Комнатные растения в интерьере.	4
2	<u>«Кулинария»</u> Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Понятие о пищевой ценности мяса Блюда из птицы. Заправочные супы Сервировка стола к обеду. Этикет	14
3	<u>«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</u> Виды и свойства тканей из химических волокон Конструирование плечевой одежды с цельнокроёным рукавом. Моделирование плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Ручные стежки и строчки. Безопасные условия труда. Устройство машинной иглы. Назначение и принцип работы. Подготовка швейной машины к работе. Виды швов. Дефекты при примерке изделия Обработка срезов в изделии Способы обработки горловины. Виды соединительных швов Окончательная отделка изделия ВТО	24
4	<u>«Художественные ремесла»</u> Народные художественные промыслы родного края Вязание крючком и спицами. Традиции, обряды, семейные праздники.	8
5	<u>«Технология творческой и опытнической деятельности».</u> Исследовательская и созидательная деятельность: Раздел. «Интерьер». Раздел. «Кулинария». Раздел. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» Раздел. «Художественные ремёсла».	20
	Итого:	70

7 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
1, 2	<u>«Электротехника». «Оформление интерьера»</u> Вводный урок. Освещение жилого помещения Бытовые электроприборы для уборки помещения. Гигиена жилища Предметы искусства и коллекции в интерьере	4
3	<u>«Кулинария»</u> Молоко и кисломолочные продукты Супы и каши Виды теста и их выпечка Сладости, десерты, напитки. Приготовление обеда в походных условиях Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Меню	14
4	<u>«Создание изделий из текстильных материалов»</u> Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины Виды поясной одежды. Виды конструкции юбок. Моделирование поясной одежды. Изготовление выкройки юбки Ручные работы. Техника безопасности Проведение примерки. Исправление дефектов. Терминология утюжильных работ Виды застёжек на изделии Виды обработки верхнего среза поясного изделия и нижнего среза юбки	26
5	<u>«Художественные ремесла»</u> Ручная роспись ткани Ручное вышивание	8
6	<u>«Технология творческой и опытнической деятельности».</u> Исследовательская и созидательная деятельность: Раздел. «Интерьер». Раздел. «Кулинария». Раздел. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» Раздел. «Художественные ремёсла».	18
	Итого:	70

8 класс

№ п/п	Раздел. Тема урока	Кол-во часов
1	<u>«Домашняя экономика»</u> Вводный инструктаж. Бюджет семьи. Потребности человека. Рациональное планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита.	6
2	<u>«Черчение и графика»</u> Эскизы. Чертежи. Схемы.	2
3	<u>«Электротехника»</u> Системы водоснабжения. Канализация. Электрический ток. Виды источников тока. Электрической цепи. Электрические провода. Инструменты для электромонтажных работ. Электроосветительные и электронагревательные приборы	10
4	<u>«Современное производство и самоопределение»</u> Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Здоровье и выбор профессии в регионе Профессиональные пробы и планы трудоустройства	10
5	<u>«Исследовательская и созидательная деятельность»</u> Выбор темы проекта по пройденным разделам. Этапы проектирования и конструирования Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Способы проведения презентации проектов. Итог работы за год	7
	Итого:	35

