

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №96 им. В.П.Астафьева»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУРСА
по предмету «Технология»
для 5-8класса

Учитель – разработчик:
Л.В. Воробьева

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, утверждёнными Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, Основной образовательной программой Гимназии, на основе авторской программы 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца – М.: Вентана – Граф, 2015г.

Предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» и на уровне основного общего образования изучается в течение четырех лет: с 5-го по 7-ой класс по 2 часа в неделю и в 8-ом классе 1 час в неделю.

В авторской программе согласно примерному тематическому планированию разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности» отводится 21 час. Считаю целесообразным разбить данный раздел для выполнения творческих проектов по каждому разделу после изучения обучающимися основного теоретического материала и освоения ими необходимого минимума технологических операций. Поэтому мной в авторскую программу внесены изменения, а именно 21 час распределен по основным разделам:

– **в 5 классе** раздел «Технологии домашнего хозяйства» увеличен на 2 часа; раздел «Электротехника» увеличен на 1 час; разделу «Кулинария» добавлено 2 часа; разделу «Создание изделий из текстильного материала» добавлено 10 часов; раздел «Художественные ремесла» увеличен на 6 часов;

– **в 6 классе** 21 час распределен по основным разделам: раздел «Технологии домашнего хозяйства» увеличен на 3 часа; разделу «Кулинария» добавлено 2 часа; разделу «Создание изделий из текстильного материала» добавлено 10 часов; раздел «Художественные ремесла» увеличен на 6 часов.

– **в 7 классе** согласно обязательной части учебного плана Гимназии на предмет «Технология» отводится 2 часа, поэтому мной в авторскую программу внесены изменения, а именно часы на прохождение изучаемого материала увеличены в два раза, таким образом время увеличивается до 68 часов («Технологии домашнего хозяйства» увеличен на 2 часа; раздел «Электротехника» увеличен на 1 час; разделу «Кулинария» добавлено 5 часов; разделу «Создание изделий из текстильного материала» добавлено 8 часов; раздел «Художественные ремесла» увеличен на 8 часов; раздел «Творческой и опытнической деятельности» увеличен на 10 часов.

Преобладающей формой контроля знаний обучающихся, выступает письменный (теоретическая часть в форме тестирования (Приложение) и устный опрос (собеседование), практическая часть в форме контроля за действиями и контроль качества. Итоговая аттестация в форме защиты проекта.

Цель: формирование понимания обучающихся материальных, информационных социальных технологий и перспектив их развития на основе общих предметных знаний 5-8 классов.

Задачи:

- формировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление;
- овладеть общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания проектов труда;
- развивать у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Форма организации учебного процесса: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Педагогическое сопровождение со стороны учителя принимает форму прямого руководства, консультирования или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Основной формой обучения является познавательно-созидательная, учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным является проектный метод обучения и выполнение проектных работ учащимися.

Межпредметные связи – Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *биологией* при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с *физикой* при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с *иностранным языком* при трактовке терминов и понятий.

Для достижения поставленной цели программа ориентирована на использование УМК УМК «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2015, «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2016, «Технология. Технологии ведения дома» 7 класс Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2016 и «Технология» 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных организаций /В.Д. Симоненко, А.А. Электров, Б.А. Гончаров и др – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2018.

Планируемые результаты освоения учебного курса

1. Личностные и метапредметные результаты

Личностные

У обучающихся будут сформированы:

- Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;
- Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- Способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные

У обучающихся будут сформированы:

- Умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- Аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- Отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- Соотнесение своего вклада с вкладом участников при решении общих задач коллектива;
- Оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- Понимание необходимости соблюдения норм культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

2. Предметные результаты

Выпускник научится

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей, яиц, бобовых и макаронных изделий, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Выпускник получит возможность научиться

5 класс

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта;
Представлять результаты выполненного проекта.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

6 класс

Разбираться в понятиях о жилых помещениях, ориентироваться в зонировании пространства. Осуществлять использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартир.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, готовить заправочные супы соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели плечевой одежды и швейных изделий, пользуясь технологической документацией; заменять машинную иглу, устранять неполадки связанные с неправильным натяжением ниток.
Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта;
Представлять результаты выполненного проекта.

Делать планировку, составлять эскизы. Грамотно пользоваться графической документацией.

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

7 класс

Разбираться в особенностях освещения жилого дома; узнать типы ламп, светильников. Познакомиться с разнообразием современных бытовых приборов для уборки и создания микроклимата.

Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста отвечающим требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности работы.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели поясной одежды и швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять дублирование деталей пояса клеевой прокладкой. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс, контролировать ход и результат проекта; Представлять результаты выполненного проекта.

Грамотно пользоваться технико-технологической информацией. Осуществлять процесс эксплуатации multifunctional современными бытовыми приборами.

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей, организма; Применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах. Организовывать свое рациональное питание в домашних условиях.

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий. Определять и исправлять дефекты швейных изделий. Выполнять художественную отделку швейных изделий. Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

8 класс

Познакомиться с источниками семейных доходов и бюджетом семьи. Научиться выявлять потребности семьи. Разбираться в особенностях доходов и расходов семьи. Технологией совершения покупок

Планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-

Анализировать потребности членов семьи. Планировать расходы семьи. Грамотно пользоваться информацией..

планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Выполнять художественную вышивку применять её как отделку швейных изделий.

прикладных работ, простые элементы вышивок. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, составлять технологическую карту, планировать этапы выполнения, осуществлять технологический процесс.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.

Содержание учебного курса

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)

Обработка проектного материала. Защита проекта (3 ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов проекта и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка проекта, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, соблюдение правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект «Кухня моей мечты»

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена. Физиология питания (2 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 электрическими плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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.

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

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

Тема 2. Блюда из яиц (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Обработка проектного материала. Защита проекта (2 ч)

Теоретические сведения. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов проекта и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка проекта, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, соблюдение правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Выполнение макета ткацкого переплетения.

Тема 2. Конструирование и моделирование швейных изделий (4ч)

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 фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Построение чертежа – выкройки фартука. Моделирование фартука

Тема 3. Швейная машина (4ч)

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом, виды приводов. 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 клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка швейной машины к работе. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Намотка нижней нити. Упражнение в выполнении машинных швов и закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

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 ручным инструментом (портновскими булавками, швейными иглами и ножницами). Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. 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). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка мягкого пояса (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Применение терминологии при выполнении ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек. Изготовление образцов. Проведение влажно-тепловых работ. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)

Обработка проектного материала. Защита проекта (10 ч)

Теоретические сведения. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов проекта и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка проекта, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, соблюдение правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие декоративно-прикладное искусство. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в 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 образов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметричная и асимметричная. 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, теплые 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 листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Обработка проектного материала. Защита проекта (6 ч)

Теоретические сведения. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов проекта и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка проекта, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, соблюдение правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

6 класс

Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (3 ч)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 ч)

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

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне 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: декоративнолистные, декоративноцветущие, кактусы суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоящими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат. Правила ухода за растениями. Пересадка и перевалка. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части готового творческого проекта шестиклассников.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка».

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов

Тема 2. Блюда из мяса (4 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы (2 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, применяемый при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы (2 ч)

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 с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка к столу. (2 ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила этикета. Традиции народов. Оформление готового блюда и подача его к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части готового творческого проекта шестиклассников.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного семейного обеда»,

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Заправка верхней и нижней нити. Намотка нити на шпульку. Регулировка качества машинной строчки. Устранение дефектов машинной строчки. Подбор и установка машинной иглы. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. 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). Требования предъявляемые к одежде. Гигиенические, эксплуатационные, эстетические и экономические требования. Понятие о

дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка горловины подкройной обтачкой. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов машинных работ (стачной и настрочной швы). Изготовление образцов машинных работ (швы в подгибку с открытым и закрытым срезами). Проведение влажно-тепловых работ 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 проектного изделия; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части готового творческого проекта шестиклассников.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Варианты творческих проектов: «Наряд для семейного обеда и др..»

Раздел «Художественные ремесла» (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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 изнаночных и лицевых 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части готового творческого проекта шестиклассников.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка и др..»

Раздел «Интерьер жилого дома» (6 ч)

Тема 1. «Освещение жилого помещения» (1 ч)

Теоретические сведения. Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы освещения и виды светильников; системы управления светом.

Тема 2. «Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)

Теоретические сведения. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Тема 3. «Гигиена жилища» (1 ч)

Теоретические сведения. Виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений.

Тема 4. «Бытовые электроприборы» (1 ч)

Теоретические сведения. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды и назначение..

Тема 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Теоретические сведения. Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы. Творческий проект «Умный дом»

Раздел «Кулинария» (14ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки бисквитов. Технология приготовления теста и изделий из него: торта. Подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (4 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Заварное тесто и песочное тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (4 ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.
Разработка макета приглашения

Тема 5 «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Теоретические сведения. Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения. Виды и свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. Дефекты тканей.

Лабораторно-практические и практические работы. Распознавание волокон шерсти и шелка. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Силуэт и стили в одежде. Требования предъявляемые к одежде. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Раскладка выкроек юбки на ткани, раскрой.

Тема 4 Технология изготовления швейных изделий (20 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Рукоделие» (20 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (4 ч)

Теоретические сведения. Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технологии росписи по ткани «холодный батик».

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка. (8 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вышивка. Вышивка в декоре изделий в современной моде. Материалы и инструменты для вышивания. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Шов «крест». Вышивка лентами.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов: шов «крест», гобеленовый шов, двухсторонняя гладь, вышивка лентами.

Тема 3. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Теоретические сведения. Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы. Творческий проект «Подарок своими руками»

8 класс

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема 1. Семейная экономика (6 ч)

Теоретические сведения. Семья. Домашняя экономика. Репродуктивная функция семьи, регулятивная функция семьи, потребности, ресурсы.

Семья и бизнес. Семейное хозяйство. Предпринимательская деятельность. Бизнес, прибыль, лицензия, патент. Уровень благосостояния.

Потребность, ложные потребности, рациональные потребности. Самореализация, престиж.

Бюджет семьи, доход и расход, обязательные платежи. Нормы потребления, экономия денежных средств.

Лабораторно-практические и практические работы. Услуги, которые могут производить школьники. Рассчитать затраты на потребности. Разработать предложения по экономии тепловой и электрической энергии в вашем доме. Увеличение доходной части бюджета. Разработка товара для производства в условиях семьи. Придумать рекламу товара.

Раздел «Художественная обработка материала» (15 ч)

Тема 1. Художественное творчество (15ч)

Теоретические сведения. Художественное творчество. Художественная вышивка. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо» Двухсторонняя гладь. Художественная гладь.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов. Вышивка натюрморта. Вышивка пейзажа. Домашний компьютер в вышивке.

Раздел «Дом в котором мы живем» (2 ч)

Тема 1. Как строят дом (1ч)

Теоретические сведения. Основные понятия строительства.

Лабораторно-практические и практические работы. Расчет площади помещения

Тема 2. Ремонт оконных и дверных блоков, утепление (1ч)

Теоретические сведения. Уход за оконными и дверными блоками. Современные конструкции и материалы.

Лабораторно-практические и практические работы. Как утепляют окна и двери.

Раздел «Электротехнические работы» (2 ч)

Тема 1. Электротехнические работы (2ч)

Теоретические сведения. Электротехнические работы. Электрический ток и его использование. Электроизмерительные приборы. Правила безопасности при работе с электроприборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определить по параметрам электросчетчика максимально допустимую мощность.

Раздел «Профессиональное самоопределение» (4 ч)

Тема 1. Электротехнические работы (4ч)

Теоретические сведения. Понятие профессиональной деятельности. Распределение и специализация труда. Подготовка к профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы. Роль профессии в жизни человека. Ролевая игра «Выбери профессию»

Раздел «Творческий проект» (5 ч)

Тема 1. Творческий проект (5ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов проекта и выбор наилучшего. Технологический этап, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: Защита проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение творческого проекта.

**Календарно – тематическое планирование
5 класс**

№ урока	Тема урока	Количес тво часов	Дата проведения
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)		
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Творческая проектная деятельность.	1	
2	Интерьер кухни, столовой. <i>Практическая работа</i> «Планировка кухни»	1	
	Раздел «Электротехника» (1ч)		
3	Бытовые электроприборы на кухне и потребности в них.	1	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности» 3 часа		
4-5-6	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства. Интерьер»	3	
	Раздел «Кулинария» (14ч)		
7	Санитария и гигиена на кухне.	1	
8	Физиология питания.	1	
9	Блюда из яиц	1	
10	<i>Практическая работа</i> «Варка яиц. Приготовление украшений их яиц»	1	
11	Бутерброды и горячие напитки.	1	
12	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков»	1	
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
14	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий»	1	
15	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	
16	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»	1	
17	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	
18	<i>Практическая работа</i> «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»	1	
19	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	
20	<i>Практическая работа</i> «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»	1	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности» 2 часа		
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)		
23	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон растительного происхождения. Нити основы и утка.	1	
24	<i>Практическая работа</i> «Определение направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей.	1	
25	Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве.	1	
26	<i>Практическая работа</i> «Выполнение макета ткацкого переплетения»	1	
27	Снятие мерок для построения чертежа фартука.	1	
28	<i>Практическая работа</i> «Снятие мерок»	1	
29-30	<i>Практическая работа</i> «Моделирование фартука. Построение чертежа – выкройки»	2	

31	Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.	1	
32	<i>Практическая работа</i> «Раскрой швейного изделия»	1	
33	Терминология ручных работ. Инструменты и приспособления.	1	
34	Строчки временного и постоянного назначения	1	
35-36	<i>Практическая работа</i> «Выполнение ручных стежков и строчек»	2	
37	История создания швейной машины. Виды приводов. Организация рабочего места.	1	
38	<i>Практическая работа</i> «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити»	1	
39	<i>Практическая работа</i> «Намотка нижней нити»	1	
40	<i>Практическая работа</i> «Выполнение машинной строчки»	1	
41	Терминология применяемая при выполнении машинных работ. Виды машинных швов.	1	
42	<i>Практическая работа №</i> «Выполнение машинных швов»	1	
43	Влажно-тепловые работы. Терминология. Правила ТБ. Организация рабочего места.	1	
44	Проведение влажно-тепловых работ.	1	
«Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 часа			
45-46	Обработка накладного кармана.	2	
47-48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	
49-50	Сборка деталей (нижней части фартука и накладного кармана)	2	
51-52	Обработка пояса. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	2	
53-54	Окончательная ВТО. Демонстрация изделия.	2	
Раздел «Художественные ремесла» (8ч)			
55-56	Виды декоративно-прикладного искусства	2	
57	Основы композиции. Орнамент. Композиции.	1	
58	<i>Практическая работа</i> «Создание композиции»	1	
59-60	Лоскутное шитьё. Типы узоров.	2	
61-62	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов лоскутных узоров»	2	
«Технологии творческой и опытнической деятельности» 6 часа			
63-64 65-66	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	
67	Оформление портфолио	1	
68	Защита творческого проекта	1	

6 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3ч)		
1	Вводный инструктаж. Интерьер жилого дома.	1	
2-3	Комнатные растения в интерьере	2	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности» 3 часа		
4-5-6	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства. Интерьер»	3	
	Раздел «Кулинария» (14ч)		
7	Рыба. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1	
8	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из рыбы.»	1	
9	Нерыбные продукты моря и технология их приготовления	1	
10	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из морепродуктов»	1	
11	Виды мяса. Условия и сроки хранения.	1	
12	Технология первичной обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса.	1	
13-14	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из мяса»	2	
15	Мясо птицы. Технология разделки. Технология приготовления блюд из мяса птицы.	1	
16	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из птицы»	1	
17	Первое блюдо. Приготовление бульона. Классификация супов.	1	
18	<i>Практическая работа</i> «Приготовление заправочного супа»	1	
19	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	
20	<i>Практическая работа</i> «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	1	
	«Технологии творческой и опытнической деятельности» 2 часа		
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария» Приготовление воскресного семейного обеда.	2	
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)		
23	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1	
24	<i>Практическая работа</i> «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	1	
25	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Определение размера	1	
26-27-28	<i>Практическая работа</i> «Снятие мерок и построение чертежа сорочки»	3	
29	Моделирование горловины и плечевой отрезной одежды. Подготовка выкройки к раскрою.	1	
30	<i>Практическая работа</i> «Разработка модели ночной сорочки»	1	
31	Устройство машинной иглы. История преобразования.	1	
32	Регуляторы натяжения ниток.	1	

33	Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани.	1	
34	<i>Практическая работа</i> «Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ночной сорочки»	1	
35	Понятие о дублировании.	1	
36	<i>Практическая работа</i> «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	1	
37	Ручные работы. Примётывание. Вымётывание.	1	
38	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов ручных работ»	1	
39	Виды машинных операций. Притачивание. Обтачивание.	1	
40	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов машинных работ»	1	
41	Технология обработки мелких деталей	1	
42	<i>Практическая работа</i> «Обработка мелких деталей (пояса)»	1	
43	Подготовка и проведение примерки ночной сорочки <i>Практическая работа</i> «Сметывание плечевых и боковых срезов»	1	
44	<i>Практическая работа</i> «Проведение первой примерки. Устранение дефектов»	1	
«Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 часов			
45-46	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов.	2	
47-48	Обработка горловины подкройной обтачкой	2	
49-50	Соединение и обработка боковых срезов	2	
51-52	Обработка нижнего среза, окончательная отделка изделия.	2	
53-54	Защита творческого проекта	2	
Раздел «Художественные ремесла» (8ч)			
55	Материалы и инструменты для вязания	1	
56	Основные виды петель при вязании крючком.	1	
57-58	<i>Практическая работа</i> «Вывязывания полотна из столбиков без накида, вязание по кругу»	2	
59-60	Вязание спицами. Набор петель. Лицевая и изнаночные петли.	2	
61-62	<i>Практическая работа</i> «выполнение образцов вязок»	2	
«Технологии творческой и опытнической деятельности» 6 часа			
63-64 65-66	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	
67	Оформление портфолио	1	
68	Защита творческого проекта	1	

7 класс

№	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
Раздел «Интерьер жилого дома» (6ч)			
1	Вводный инструктаж. Освещение жилого помещения.	1	
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	
3	Гигиена жилища.	1	

4	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)			
5-6	Творческий проект «Умный дом»	2	
Раздел «Кулинария» (14ч)			
7	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	
8	<i>Практическая работа</i> «Приготовление блюда из творога»	1	
9	Изделия из жидкого теста	1	
10	<i>Практическая работа</i> «Приготовление изделий из жидкого теста»	1	
11	Виды теста и выпечки. Оборудование. Технология приготовления.	1	
12	<i>Практическая работа</i> «Приготовление изделий из слоеного теста»	1	
13-14	<i>Практическая работа</i> «Приготовление изделий из песочного теста»	2	
15	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	
16	<i>Практическая работа</i> «Приготовление сладких блюд и напитков»	1	
17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	
18	<i>Практическая работа</i> «Разработка макета приглашения»	1	
19-20	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)			
21	Текстильные материалы из волокон животного происхождения их свойства.	1	
22	<i>Лабораторная работа</i> «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	1	
23	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок.	1	
24-25-26	<i>Практическая работа</i> «Построение чертежа прямой юбки»	3	
27	Моделирование поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой и дублирование деталей пояса.	1	
28	<i>Лабораторная работа</i> «Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета»	1	
29	Технология ручных работ.	1	
30	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов ручных швов»	1	
31	Технология машинных работ.	1	
32	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов машинных швов»	1	
33-34	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией	2	
35-36	<i>Практическая работа</i> «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией»	2	
37-38	Виды складок. Технология обработки складок	2	
39-40	<i>Практическая работа</i> «Изготовление образцов складок»	2	
41-42	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	2	
43-44	Технология обработки юбки после примерки:	5	

45-46 47	обработка выточек, боковых швов, пояса; прорезная петля, нижний срез.		
48	Оформление и защита творческого проекта	1	
Раздел «Художественные ремесла» (20ч)			
49	Ручная роспись тканей	1	
50	Холодный и горячий батик	1	
51-52	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образца росписи ткани»	2	
53	Ручные стежки и швы на их основе	1	
54	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов швов»	1	
55-56	Счетная вышивка. Атласная и штриховая гладь	2	
57-58	Вышивание лентами	2	
59-60	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов вышивки лентами»	2	
61-62 63-64 65-66	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	6	
67-68	Защита творческого проекта.	2	

8 класс

№	Тема урока	Количество часов	Дата проведения
Раздел «Семейная экономика» (6ч)			
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	1	
2	Семья как экономическая ячейка общества	1	
3	Предпринимательство в семье.	1	
4	Потребности семьи. <i>Лабораторная работа</i> «Распределение семейного бюджета на доходную и расходную части».	1	
5	Информация о товарах. Этикетки, символы и штрихкод. <i>Практическая работа</i> «Разработка этикетки на товар.	1	
6	Сбережения. Личный бюджет. <i>Практическая работа</i> «Разработка и составление книги учета расходов школьника»	1	
Раздел «Художественная обработка материалов» (15ч)			
7	Художественное творчество	1	
8	Художественная вышивка	1	
9	Инструменты и приспособления. Организация рабочего места.	1	
10	Техника владимирского шитья. Белая гладь.	1	
11	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов»	1	
12	Атласная и штриховая гладь	1	
13	<i>Практическая работа</i> «Разработка макета контура узора»	1	
14	Швы «узелки» и «рококо»	1	
15	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов»	1	
16	Двухсторонняя гладь	1	
17	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов»	1	
18	Художественная гладь	1	
19	<i>Практическая работа</i> «Выполнение образцов»	1	
20	Вышивание натюрморта	1	

21	Домашний компьютер в вышивке	1	
Раздел «Дом в котором мы живем» (2ч)			
22	Как строят дом	1	
23	Утепление окон и дверей. Современные утеплители. Уход.	1	
Раздел «Электротехнические работы» (2ч)			
24	Электрический ток и его использование. Электроизмерительные приборы	1	
25	Безопасное использование потребителей электрической энергии.	1	
Раздел «Профессиональное самоопределение» (4ч)			
26	Понятие профессиональной деятельности.	1	
27	Разделение и специализация труда.	1	
28	Подготовка к профессиональной деятельности.	1	
29	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	
Раздел «Творческий проект» (6ч)			
30	Последовательность проектирования	1	
31-32-33	Выполнение творческого проекта	3	
34	Защита творческого проекта.	1	