

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА д. М. ГОРЬКИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА АРХАНГЕЛЬСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

Рассмотрено
на заседании ШМО
Протокол № 1
от « 29 » августа 2024г.

Утверждаю
директор МОБУ СОШ
д.М.Горький Голомза В.В.
приказ № 74
от « 30 » августа 2024г.



**Рабочая программа
по технологии для учащихся 5-8 классов составлена на основе основной
общеобразовательной программы
основного общего образования.**

**Срок реализации программы: 2024– 2028 г.г.
Уровень обучения: базовый
Составитель: учитель технологии Чепайкина Л.В.**

д. Максим Горький-2024 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета " Технология"

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

с основными технологическими понятиями и характеристиками;
технологическими свойствами и назначением материалов;
назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
рационально организовывать рабочее место;
находить необходимую информацию в различных источниках;
применять конструкторскую и технологическую документацию;
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

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

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

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающими-предмета «Технология» в основной школе:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная

организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

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

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

в познавательной сфере:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного

производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

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

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

в трудовой сфере:

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

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

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

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

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

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

в мотивационной сфере:

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

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

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

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

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

в эстетической сфере:

овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

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

умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями; сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА.

5 класс (68 часов)

Введение (2 ч)

Введение в предмет «Технология». Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке. Правила поведения в кабинете.

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Сельскохозяйственный труд (16 ч)

Осенний период:

Семеноводство. Сроки заготовки семян. Сушка и хранение семенного материала.

Практическая работа: "Сбор семян"

Выращивание овощей. Уборка урожая моркови и свеклы

Практическая работа: "Уборка урожая и закладка на хранение"

Практическая работа: «Подготовка семян чеснока к посадке»

Подготовка почвы к посадке овощных культур.

Практическая работа: «Разбивка грядок»

Основные понятия темы: Сроки уборки моркови, свеклы закладка на хранение.

Весенний период.

Весенняя обработка почвы.

Практическая работа: «Сбор листвы»

Проращивание семян.

Практическая работа: "Посев моркови"

Практическая работа: «Подготовка грядок к посадке овощных культур»

Планирование размещения растений на участке.

Практическая работа: «Посадка лука»

Основные понятия темы: сбор листвы, перекопка, выравнивание.

Основные понятия темы: Проращивание семян, закрытие влаги, глубина заделки семян, нормы высева.

Кулинария (14 ч)

Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания

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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.

Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.

Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

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

Основные понятия темы: безопасные приёмы работы на кухне, белки, жиры, углеводы, пищевая пирамида, витамины.

Бутерброды и горячие напитки.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 размолва зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

Основные понятия темы: бутерброды, канапе, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные, горячие и холодные; виды чая;

эфирные масла.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Основные понятия темы: первичная и тепловая обработка круп, виды макаронных изделий, дегустация.

Блюда из овощей и фруктов.

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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных 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 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.

Основные понятия темы: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание, салата.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

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. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.

Основные понятия темы: калорийность, сервировка, меню.

Пищевая ценность яиц и блюда из них.

Основные понятия: определение свежести яиц, способы термической обработки.

Практическое занятие: "Приготовление блюд из свежих и вареных овощей"

Составление меню. Расчет количества продуктов. Приготовление национальных, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Распределение работы по бригадам.

Основные понятия темы: сервировка стола, меню, технологическая карта, правила техники безопасности при кулинарных работах.

Сервировка стола к завтраку. Этикет.

Технологии домашнего хозяйства. Электротехника (4 ч)

Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

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

Основные понятия темы: интерьер, планировка, рабочая и обеденная зоны, микроволновой печи, посудомоечной машины.

Практическая работа: «Проектирование кухни-столовой»

Создание изделий из текстильных материалов.

Материаловедение (4ч)

Текстильных материалы из волокон растительного происхождения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)

Черчение и графика.

Конструирование швейных изделий»

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, конструирование, линейка закройщика, масштаб.

Моделирование швейных изделий»

Понятие о моделировании швейных изделий. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки, швейного изделия. Особенности моделирования салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

Основные понятия темы: моделирование, конструктивно-декоративные линии.

Организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных стежков и строчек.

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Основные понятия темы: Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка.

Бытовая универсальная швейная машина. Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов . Влажно-тепловая обработка. Терминология

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной

машине. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка, влажно-тепловая обработка.

Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект.(16 ч).

Раскрой швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Основные понятия темы: дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.

Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка срезов и карманов.

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана.

Основные понятия темы: контурные и контрольные линии, детали кроя, накладной карман.

Обработка срезов фартука.

Постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами), требования к выполнению машинных работ.

Основные понятия темы: контурные и контрольные линии, детали кроя, шов в подгибку с закрытым срезом.

Обработка бретелей и соединение их с фартуком.

Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества.

Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и фартука.

Основные понятия темы: бретели, нагрудник, обтачной шов.

Окончательная отделка. Влажно-тепловая обработка

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

Основные понятия темы: отделка, контроль качества.

Защита творческих проектов.

Анализ готовых работ(по выбору обучающихся)

Основные понятия темы: отделка, контроль качества, резюме, регламент.

Декоративно-прикладное искусство. (4 ч)

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы народов Поволжья и Южного Урала. Основные понятия темы: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество

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

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов народов Поволжья и Южного Урала. Основные понятия темы: композиция, статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции, основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

Лоскутное шитьё. Творческий проект

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, их подготовка 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

Технология творческой и проектной деятельности 4 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 изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением 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.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

6 класс (68 часов)

Введение (2 часа)

План работы на учебный год. Инструктаж по технике при работе на пришкольном участке.

Планирование работ на длительный срок. Соблюдение правил техники безопасности.

Основные понятия темы: подготовка инструментов и материалов. правила техники безопасности.

Сельскохозяйственный труд (16 часов)

Осенний период.

. Овощи из семейства пасленовых.

Технология уборки и закладка на хранение картофеля. Характеристика овощных растений семейства пасленовых. Сорта. Правила техники безопасности при уборке картофеля. Основные понятия темы: семейство пасленовых, сорта, хранение урожая.

Семеноводство овощных культур. Уборка и хранение семенников и семян. Практическая работа: "Заготовка семян". Основные понятия темы: паслёновые, картофель, клубни, сорт, селекция, урожайность, местные сорта.

Овощи семейства тыквенных. Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны. Практическая работа: «Уборка растительных

остатков и закладка в компостную яму». Основные понятия темы: тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

Осенняя юбработка почвы. Практическая работа: «Подготовка делянок для посадки чеснока»

Весенний период.

Весенняя обработка почвы, посев овощных культур. Основная задача обработки почвы. Виды почв. Разбивка гряд. Основные понятия темы: размеры гряд, расстояние между растениями, закрытие влаги.

Посев овощных культур. Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Посев в открытый грунт и в теплицы. Основные понятия темы: глубина заделки семян, подготовка семян к посеву.

Подготовка рассады. Практическая работа: «Посадка рассады в парники»

Практическая работа: «Посев и высадка цветочно-декоративных растений»

Сроки роста и развития растений, расстояние между растениями. Высаживание рассады в открытый грунт. Основные понятия темы: подвязка, мульчирование.

Технологии домашнего хозяйства (6 ч)

Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. Понятие о фитодекоре. Роль комнатных растений в интерьере.

Основные понятия темы: жилое помещение, зонирование, композиция, цветовое решение, фитодекор.

Кулинария (12 ч)

Блюда из рыбы и морепродуктов

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и морепродуктов, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и морепродуктов. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

Основные понятия темы: маркировка, последовательность технологических операций,

Блюда из мяса.

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

Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.

Основные понятия темы: субпродукты, доброкачественность мяса, органолептические методы, термическая обработка.

Блюда из мяса птицы.

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

Основные понятия темы: качество птицы, механическая и тепловая обработка птицы, тепловая обработка птицы.

Заправочные супы

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

Основные понятия темы: бульоны, щи, борщ, рассольник, солянка, овощной суп, дегустация.

Приготовление обеда. Этикет.

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

Основные понятия темы: меню, сервировка, эстетическое оформление стола. Практическая работа; «Сервировка стола к обеду».

Создание изделий из текстильных материалов. (20 ч)

Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных химических волокон.

Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды

нетканых материалов из химических волокон. Основные понятия темы: вискоза, полиэфир, ацетат, лайкра, нетканое волокно.

Черчение и графика. Конструирование швейных изделий.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основные понятия темы: цельнокроеный и втачной рукав, плечевая одежда, элементы чертежей.

Моделирование швейных изделий

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

Основные понятия темы: эскиз, моделирование, подкройные обтачки.

Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити, причины возникновения дефектов машинной строчки, машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска.

Технология изготовления швейных изделий.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов, осноровка, контроль качества.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Художественные ремёсла (8 ч)

Вязание крючком

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

Основные понятия темы: воздушная петля; столбики без накида, с накидом, схемы для вязания.

Вязание спицами.

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

Основные понятия темы: кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накидов. Выполнение плотного вязания по кругу. Вязание образцов лицевыми и изнаночными петлями

Технологии творческой и опытнической деятельности. (4 ч)

Исследование и обоснование проекта.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Основные понятия темы: эскиз, описание и обоснование проекта.

Работа над творческим проектом. Защита творческих проектов.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Основные понятия темы: себестоимость проекта, технологическая карта, резюме.

Профессиональное самоопределение.

7 класс (68)

Введение. (2 час)

План работы на учебный год. Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке

Планирование работы на учебный год. Необходимые инструменты и материалы. Образцы готовых изделий. Соблюдение правил техники безопасности и технологической дисциплины.

Основные понятия темы: планирование, проектирование, инструменты и материалы, технологическая дисциплина, правила техники безопасности.

Сельскохозяйственный труд (14 часов)

Осенний период

Уборка урожая картофеля

Технология уборки и закладки на хранение овощей. Основное понятие темы: картофель, сроки уборки урожая, пасленовые, условия хранения.

Осенняя обработка почвы под овощные культуры.

Внесение удобрений.

Значение плодового сада. Подготовка кустарников к зимовке. Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника. Основные понятия темы: обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка.

Уход за плодовыми и ягодными культурами.

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Побелка штамбов, биологические меры защиты плодовых деревьев. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. Основные понятия темы: побелка, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин.

Весенний период

ТБ на пришкольном участке в весенний период.

Работа в теплице. Подготовка почвы для посева овощных культур.

Посев капусты и цветочно-декоративных культур в теплице.

Высадка рассады.

Уход за растениями.

Высаживание рассады в открытый грунт.

Технология высаживания рассады томатов в открытый грунт.

Основные понятия темы: схема посадки, полив, подкормка.

Уход за плодовыми растениями. Обрезка плодово-ягодных культур.

Технологии домашнего хозяйства (4 ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

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

Основные понятия темы: люминесцентные, светодиодные светильники; антиквариат.

Гигиена жилища

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

Основные понятия темы: средства для уборки, инвентарь, современные технические устройства.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Кулинария (12 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

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.

Основные понятия темы: качество молока и молочных продуктов, органолептические методы, последовательность технологических операций.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста.

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

Основные понятия темы: дегустация; рецепты блинов, блинчиков и оладий; народные праздники, сопровождающиеся выпечкой блинов.

Виды теста и выпечки.

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

Основные понятия темы: инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. последовательность технологических операций, приёмы труда, виды теста.

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

Сладости, десерты, напитки

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

Основные понятия темы: качество сладких блюд, рецепт, кондитер, дегустация.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования

десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Основные понятия темы: стол-фуршет, эстетического оформления, пригласительный билет.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Электротехника (2 ч).

Бытовые электроприборы.

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

Основные понятия темы: функции климатических приборов, бытовые электроприборы.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Создание изделий из текстильных материалов. (20 ч)

Свойства текстильных материалов

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

Основные понятия темы: коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения, свойства шерстяных и шёлковых тканей, сырьевой состав тканей, шёлкоткачестве, результаты исследований.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Черчение и графика (2 ч)

Конструирование швейных изделий.

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

Основные понятия темы: мерки, результаты измерений, элементы чертежей швейных изделий, чертёж прямой юбки, конструктивные особенности поясной одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

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.

Основные понятия темы: приёмы моделирования юбки, выкройка из журнала мод, художник по костюму и текстилю.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина.

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

Основные понятия темы: чистка и смазка швейной машины, швейных машин последнего поколения.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскрой. 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 шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Основные понятия темы: экономная раскладка, обмеловка, косая бейка, раскрой, дублирование, клеевая прокладка-корсаж; правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом, образцы ручных и машинных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

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.

Художественные ремёсла. (8 ч)

Ручная роспись тканей.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Основные понятия темы: роспись тканей, техника холодного батика, профессия художник росписи по ткани.

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

Вышивание.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Основные понятия темы: материалы и оборудование для ручной вышивки; прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные, ручные стежки ; швом крест; атласная и штриховая гладь, швами узелок и рококо, атласными лентами.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Технологии творческой и опытнической деятельности. (4ч)

Исследовательская и созидательная деятельность.

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

Основные понятия темы: примеры творческих проектов, портфолио и пояснительная записка, презентация.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс (34 часа)

Введение. (1 ч.)

План работы на учебный год.

Инструктаж по технике безопасности при работе на пришкольном участке.(1 час)

Практическая работа: " Работа с инструкциями по технике безопасности". Повторение правил техники безопасности при работе на пришкольном участке.

Основное понятие темы: Планирование работы на длительный срок, список инструментов и материалов, правила техники безопасности.

Агрономические технологии (8 часов)

Осенние работы

Состав и свойства почвы. Обработка почвы.

Поверхностная обработка почвы. Состав почвы. Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв. Средние дозы внесения извести в почвы различного механического состава. Обработка почвы. Поверхностная обработка почвы.

Практическая работа"Поверхностная обработка почвы".

Основные понятия темы: почва, кислотность, механический состав.

Севообороты.

Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов.

Основные понятия темы: севооборот: полевой, кормовой, специальный, схема севооборота, предшественники, пары, сидераты.

Органические удобрения.

Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав. Количество удобрений для внесения в почву. Техника для внесения удобрений. Зеленые удобрения.

Практическая работа "Закладка компоста".

Основные понятия темы: удобрения, органические удобрения, компост, птичий помет, зелёные удобрения.

Сорные растения и борьба с ними .

Общая характеристика и классификация сорных растений. Меры борьбы с сорняками.

Практическая работа "Определение сорных растений".

Основные понятия темы: сорные растения или сорняки: непаразитные, паразитные и полупаразитные. Малолетние и многолетние, меры борьбы с сорняками: предупредительные, агротехнические, биологические, химические.

Весенние работы.

Посевные качества семян. Подготовка семян к посеву.

Определение всхожести семян. Проращивание семян свеклы.

Практическая работа "Определение чистоты семян".

Практическая работа "Проращивание семян свеклы".

Основные понятия темы: Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всхожесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность.

Посев и посадка культурных растений.

Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.

Практическая работа «Посев овощных культур»

Основные понятия темы: Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян. посев, посадка, способы посева: разбросной, рядовой, обычный рядовой, ленточный, узкорядный, широкорядный, пунктирный, квадратно-гнездовой; норма посева.

Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Экология жилища.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Основные понятия темы: приточно-вытяжная естественная вентиляция, система фильтрации воды, составляющие системы водоснабжения и канализации.

Водоснабжение и канализация в доме.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Основные понятия темы: составляющие системы водоснабжения и канализации.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучить конструкцию смывного бочка.

Электротехника (5 ч)

Бытовые электроприборы

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD,

музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Основные понятия темы: допустимая суммарная мощность электроприборов, устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электронные приборы.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение домашнего электросчетчика в работе.

Электромонтажные и сборочные технологии. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Основные понятия темы: электрические схемы, электрическая цепь, электромонтажные инструменты, и приёмами их использования; электромонтаж.

Лабораторно-практические и практические работы. «Сборка электрической цепи и изготовление пробника»

Подготовка и защита творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности»

Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Подготовка и защита творческого проекта «Дом будущего»

Художественные ремёсла(6 ч)Вышивание.

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с русской национальной одеждой. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки.

Выполнение вышивки по свободному контуру. Виды швов, выполняемых художественной гладью. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Черчение и графика.(2 ч)

Условности и упрощения на чертежах

Теоретические сведения. Теоретические сведения. Понятие об архитектурно-строительных чертежах. Нанесение размеров. Масштабы. Условные обозначения на чертежах.

Лабораторно-практические и практические работы. Понятие об архитектурно-строительных чертежах, их назначении. Отличия строительных чертежей от машиностроительных. Фасады. Планы. Разрезы. Масштабы. Размеры на строительных чертежах; Условные изображения дверных и оконных проемов, санитарно-технического оборудования; Чтение несложных строительных чертежей. Работа со справочником.

Семейная экономика. (6 ч)

Бюджет семьи.

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

Основные понятия темы: источники доходов семьи, потребности членов семьи, недельные, месячные и годовые расходы семьи; качество и потребительские свойства товаров; индивидуальная трудовая деятельность.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование составляющих бюджета своей семьи.

Технология совершения покупок.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

Технология ведения бизнеса.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование возможностей для бизнеса.

Современное производство и профессиональное самоопределение (2 ч)

Сферы производства и разделение труда

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

Основные понятия темы: производственное предприятие, предприятие сервиса, структура предприятия, профессиональное разделение труда, «профессия», «специальность», «квалификация».

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

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

Основные понятия темы: Единый тарифно-квалификационный справочник, массовые профессии, работодатели, региональный рынок труда, профессиональное образование, склонности и качества личности.

Лабораторно-практические и практические работы. Система профессиональной подготовки кадров. Алгоритм выбора профессии. Классификация профессий. Изучение ведущих свойств специальных способностей (по Е.А. Климанову). Определение уровня своей самооценки. Определение своих склонностей. Дифференциально-диагностический опросник (ДДО). Составление личного профессионального плана (ЛПП). Анализ мотивов своего профессионального выбора.

Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Основные понятия темы: тема творческого проекта, информация по проблеме, база данных, варианты решения проблемы, пояснительная записка, презентация проекта.

Учебно-тематический план 5 класс

№ п\п	Раздел учебного курса	Количество часов
1	Введение	2
2	Сельскохозяйственный труд	16
3	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника.	4
4	Кулинария.	14
5	Материаловедение (швейного производства).	4
6	Конструирование и моделирование швейных изделий.	4
7	Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект.	16
8	Декоративно-прикладное искусство	4
9	Творческая и проектная деятельность	4
	ИТОГО	68

6 класс

№ п\п	Раздел учебного курса	Количество часов
1	Введение	2
2	Сельскохозяйственный труд	16
3	Технологии домашнего хозяйства	6
4	Кулинария.	12
5	Создание изделий из текстильных материалов.	20
6	Художественные ремесла	8
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	4
	ИТОГО	68

7класс

№ п\п	Раздел учебного курса	Количество часов
1	Введение	2
2	Сельскохозяйственный труд	16
3	Кулинария.	12
4	Создание изделий из текстильных материалов	18
5	Художественные ремесла.	10
6	Технологии ведения дома. Электротехника.	4
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	6
	ИТОГО	68

8 класс

№ п\п	Раздел учебного курса	Количество часов
1	Введение	1
2	Сельскохозяйственный труд	7
3	Современное производство и профессиональное самоопределение.	2
4	Кулинария	3
5	Ручная художественная вышивка	7
6	Технология домашнего хозяйства	3
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	1
8	Семейная экономика	3
9	Электротехника.	6
10	Черчение и графика	2
	ИТОГО	35