

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ ЖУКОВСКОГО РАЙОНА
МОУ "Основная общеобразовательная школа ", с.Трубино"**

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2023 год

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
школы по УВР
Костина Н.М.
Протокол № 1
от «30» августа 2023 год

УТВЕРЖДЕНО

директор школы
Новикова О.Е.
Приказ № 42
от «30» августа 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5 – 9 классов

с. Трубино 2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 5-8 классах составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. Программа составлена на основе примерной программы по учебным предметам. «Технологии» 5- 8 классы. Стандарты второго поколения». М.: Просвещение, 2011г. Программа обеспечена УМК для 5–8 классов авторов В.Д. Симоненко, Сеница Н.В.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

1. проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
2. выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
3. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
4. овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
5. самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
6. становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
7. планирование образовательной и профессиональной карьеры;
8. осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
9. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
10. готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
11. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
12. самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы

«Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

1. планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
2. определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
3. комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
4. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
5. мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
6. самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

7. виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
8. приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
9. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
10. выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
11. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
12. согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
13. объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
14. оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
15. диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
16. обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
17. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
18. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
6. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;

7. владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
8. применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
9. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
10. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
3. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
4. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
5. проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
6. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
7. соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
8. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
9. обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
10. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
11. подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
12. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
13. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
14. документирование результатов труда и проектной деятельности;
15. расчет себестоимости продукта труда;
16. экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

1. оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

3. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
4. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
5. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно- трудовой деятельности;
6. осознание ответственности за качество результатов труда;
7. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
8. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. дизайнерское проектирование технического изделия;
2. моделирование художественного оформления объекта труда;
3. разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
4. эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

В коммуникативной сфере:

1. формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
2. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
3. оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
4. публичная презентация и защита проекта технического изделия;
5. разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
6. потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В психофизической сфере

1. развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Выпускник научится:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

Выпускник получит возможность научиться:

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами;

о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;

о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
 - назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
 - роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
 - основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
 - виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
 - назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
 - экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
 - единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа;
 - оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
 - определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
 - приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
 - приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
 - проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
 - выращивать комнатные растения и размещать их;
 - соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
 - закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
 - работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
 - выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

- выполнять штопку швейных изделий;
- перечень необходимых для усвоения каждым обучающимся знаний;
- владеть конкретными навыками практической деятельности;
- ориентироваться на решение разнообразных жизненных задач;
- творчески решать учебные и практические задачи: уметь мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы;
- участвовать в проектной деятельности;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- уметь перефразировать мысль (объяснять «иными словами»);
- выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использовать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владеть умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективно оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;
- перечень необходимых для усвоения каждым обучающимся знаний;
- владеть конкретными навыками практической деятельности;
- ориентироваться на решение разнообразных жизненных задач;
- творчески решать учебные и практические задачи: уметь мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы;
- участвовать в проектной деятельности;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности.

Результаты обучения. Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение 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 свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Содержание учебного материала 5-9 класса

5 класс (68 часов)

Введение (2 час) Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления.

Глава 1. (2 часа) Творческая проектная деятельность

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. Основные понятия

темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Глава 2. Кулинария (16 часов)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака (бутерброды, чай), оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и

бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей.

Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц.

Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Основные понятия: пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов; посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы; бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные), кофемолка, кофеварка, турка; сервировка стола, салфетки; пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей,

виды овощей; пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение; овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

Глава 3. Материаловедение (2 часа).

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

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

Глава 4. Машиноведение (8 часов).

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.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. 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; шов, ширина шва, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

Глава 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа

фартука на типовую фигуру в масштабе 1:4. Расчёт по индивидуальным меркам. Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок; конструирование, линейка закройщика, масштаб; моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

Глава 6. Технология изготовления фартука и прямой юбки (16 часов).

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.

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. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов

нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка концов пояса обтачным швом. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски; контурные и контрольные линии, детали кроя; обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, отделка, обтачной шов; контроль качества.

Глава 7. Художественные ремёсла и рукоделие. (4 часов) Вышивка и ручные работы (2 часов).

Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и принадлежности для ручных работ; виды, назначение и правила пользования. Классификация стежков, строчек и швов. Технические требования к ручным стежкам и строчкам. Ниточные ручные стежки, строчки и швы; виды, назначение и применение. Правила и приемы выполнения ручных стежков, строчек и швов.

Комбинирование ручных стежков и швов; правила и приемы выполнения; применение. Правила и приемы пришивания пуговиц, крючков, петель, кнопок. Терминология ручных работ.

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку»,

«назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Основные понятия темы: ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка; пяльца, мулине, пасма; запыливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы; стирка, глажка.

Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. (2 часа) Глава 8. Проектная деятельность. Лоскутное изделие для кухни-столовой (8 ч)

Защита проекта. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация изделия. Описание изготовления. Основные понятия темы: защита, демонстрация.

Резерв учебного времени (4 часа)

6 класс (68 часов)

Глава 1. Кулинария (12 часов).

Физиология питания. Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности.

Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной,

жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная

потребность; молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты; каши:

рассыпчатые, вязкие, жидкие, бобовые, макаронные изделия; нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

Глава 2. Материаловедение (2 часа).

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон.

Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей.

Основные понятия темы: шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора, переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

Глава 3. Машиноведение (4 часа).

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити; машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска; швы: запошивочный, двойной, окантовочный, обтачной; разборка челночного устройства, смазка.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов).

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых

изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа

ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Основные понятия темы: стиль, силуэт, требования к одежде; мерки, сантиметровая лента; основа с цельнокроеным рукавом, моделирование, изменение формы горловины, кокетка, изменение длины.

Глава 4. Проектирование и изготовление одежды. 20 (часа)

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и

контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов.

Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойства ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.

Способы обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, контурные и контрольные линии и точки; подкройная обтачка, прокладочные материалы; косая бейка, боковой шов; окантовка, контроль качества.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клинковой юбки.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

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

Основные понятия темы: эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания, коническая, клинковая, прямая юбка, расчетная формула, масштаб, расширение, заужение.

Глава 5. Рукоделие (10 часов).

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2-х спицах.

Техника выполнения лицевых петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника выполнения изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Кромочные петли. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. Раппорт. Техника убавления, прибавления петель при вязании на спицах. Вязание нитками разных цветов. Вязание по схеме.

Основные понятия темы: спицы, набор петель, лицевые и изнаночные петли, кромочные, задняя и передняя стенки петли, раппорт, схема вязания.

Вышивка

История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания. Композиция построения узора.

ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест.

Простейшая строчевая вышивка мережка. Разреживание ткани - выдерг нитей. Техника выполнения мережки-кисточки. Техника выполнения мережки-столбика и мережки-враскол.

Основные понятия темы: композиция, пяльца, мулине, пасма, роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов, канва, разреживание ткани, выдерг нитей, строчевая

вышивка, мережки-кисточки, мережки-столбика и мережки-враскол.

Глава 6 . Технология ведения дома (4 часа)

Уход за одеждой и обувью Правильный уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей и обувью. Хранение обуви. Условные обозначения на ярлыках одежды.

Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык, проутюжитель, химическая чистка.

Интерьер жилых помещений

Функциональность помещений. Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное,

комбинированное, направленное освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений (генеральная, сухая и влажная уборка).

Основные понятия темы: декоративное убранство, искусственное и естественное освещение, отделка квартиры, декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка, генеральная, сухая и влажная уборка.

Глава 7 Проектная деятельность (10 часов) Работа на участке (2 часа)

Резерв учебного времени (2 часа)

7 класс (68 часов)

Глава 1. Кулинария (10 часов).

Виды теста, пищевая ценность продуктов входящих в состав теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста, рецептура и технология приготовления бездрожжевого пресного теста, влияние компонентов теста на качество изделия. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Основные компоненты для приготовления бисквитного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из бисквитного теста.

Основные компоненты для приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из песочного теста.

Основные компоненты для приготовления дрожжевого теста, требования к качеству. Особенности приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из дрожжевого теста. Приготовление начинок.

Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из теста путем внесения в него различных добавок. Способы определения готовности.

Основные понятия темы: пресное, бисквитное, песочное, дрожжевое тесто, разрыхлители, добавки, опара, дрожжи, пищевая сода, начинка

Глава 2. Материаловедение (2 часа).

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон.

Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Основные понятия темы: ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон, флизелин, синтепон.

Глава 3. Машиноведение (4 часа).

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения расстрочного, надстрочного швов

Основные понятия темы: лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель, регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация, швы: надстрочной, расстрочной.

Глава 4. Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 часов)

Виды женского лёгкого платья, спортивной и домашней одежды. Снятие мерок.

Основы построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным раковом. Эскизная разработка моделей. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка к раскрою.

Глава 5. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (10 часов).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов.

Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность

обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки вытачек и складок.

Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, раскрой, вытачки, складки, застежка в боковом шве, тесьма-молния, пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса, ВТО, контроль качества.

Глава 6. Рукоделие. Вязание крючком и спицами (12 часов).

Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе крючком. Способы вязания изделий по кругу. Приемы вязания крючком изделий по кругу с замыканием и по спирали. Чтение схем вязания.

Подбор крючка для вязания ажюра. Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Технология вязания ажурной салфетки по схеме. Пышные столбики.

Основные понятия темы: вязание с замыканием круга, вязание по спирали, ажурное полотно, пышные столбики.

Вязание спицами

Цвет. Цветовые сочетания. Использование двухцветного вязания в изделиях. Технология выполнения двухцветных образцов. Введение нитей другого цвета.

Подбор ниток и спиц. Использование орнамента в вязании. Условная запись и чтение схем орнамента.

Протяжки. Технология выполнения образца двухцветного орнамента.

Основные понятия темы: цветовые сочетания, орнамент, двухцветный орнамент, протяжки.

Глава 7. Технология ведения дома. (6 часов)

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

Основные понятия темы: теплица, оранжерея, зимний сад, комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство почвенная смесь, дренаж, перевалка, кашпо, террариум.

Уход за одеждой

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык, химическая чистка.

Глава 8. Проектная деятельность (6 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

Резерв учебного времени (4 часа)

Работа на участке (2 часа)

8-9 классы (68 часов)

Глава 1. Кулинария (14 часов)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.

Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление

полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов. Способы консервирования овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

Основные понятия темы: микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь,

пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка, варка, жаренье, гарниры, соусы, тара, консервирование, маринование, стерилизация, консервант, бланширование.

Глава 2. Домашняя экономика (4 часа)

Бюджет семьи. Расчёт потребительской корзины. Рациональное планирование расходов. Потребительские качества услуг. Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Предпринимательство. Виды потребностей. Классификация покупок.

Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров (торговые символы, этикетки, штрих-код).

Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений.

Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров. Влияние приусадебного участка на семейный бюджет.

Основные понятия темы: семейная экономика, предпринимательство, бюджет, сертификация, маркировка, сбережения, планирование, рациональное питание.

Глава 3. Современное производство и профессиональное образование. (4 часа)

Сферы современного производства. Структура производственного предприятия. Ориентация на выбор профессии, которая соответствует личным качествам.

Глава 4. Пути получения профессионального образования (4 часа)

Сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии; находить информацию о региональных

учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии; построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Глава 5 Роль профессии в жизни человека (4 часа)

Профессиональные интересы склонности и способности. Составление резюме. Региональный рынок труда.

Глава 6. Технология ведения дома. Ремонт помещений. Санитарно-технические работы (6 часов)

Глава 7. Элементы материаловедение (2 часа).

Понятие об ассортименте тканей. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей и тканей из химических волокон. Краткая характеристика групп ткани и отдельных видов ткани из различных видов волокон. Их технологические свойства и применение при изготовлении женской легкой одежды.

Основные понятия темы: ассортимент тканей, технологические свойства, гигроскопичность, воздухопроницаемость, сминаемость, драпируемость, теплозащитность, демисезонная, национальная, форменная.

Глава 8. Конструирование и моделирование поясного изделия (шорты, брюки) (4 часа)

Снятие мерок. Построение основы чертежа брюк М1:4. Копирование чертежа из журнала мод. Коррекция чертежа.

Глава 9. Технология изготовления поясного изделия (6 часов)

Раскладка на ткани. Раскрой. Складки, кокетки, обработка карманов. Стачивание деталей. Окончательная обработка изделий.

Глава 10. Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов)

Материалы и инструменты для вязания. Набор петель. Лицевая и изнаночная гладь. Убавление и прибавление петель. Вязание образцов. Условные обозначения на схемах.

Выполнение образцов вязания резинки. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне.

Художественная роспись ткани в технике. Холодный батик. Владимирское шитьё. Основные цвета. Создание композиций. Подбор ткани и ниток. Технология выполнения владимирской глади.

Гладь «вприкреп». Виды накладных сеток и гладьевых разделок. Технология выполнения накладных сеток, бархатного шва, шва «козлик», «кисточка». Оформление владимирской вышивки.

Глава 11. Проектная деятельность. Вышивка бисером (8 часов)

Подбор цвета, цветовые сочетания. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной вышивки. Учитывать виды, размер. Бисер бывает пластмассовым, стеклянным, рельефным и гладким, матовым и блестящим. Изучить и применять две техники вышивания: свободная и художественная

В свободной применяется вышивка по схеме. Это самый оптимальный вариант для неопытных рукодельниц. Работа выполняется по канве, как при обычной вышивке, но вместо крестика нашивается бисеринка, которая занимает одну клеточку и пришивается

по диагональке. Здесь самое основное подобрать размер бисера точно совпадающим с клеточкой. Смотрим, как это

делается пошагово с фото:

Глава 12. Электротехнические устройства (4 часа)

Электротехнические устройства, технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема. Известные виды энергии. Электрический ток. Изоляторы. Правила безопасности. Подключение бытовых приёмников, Счётчики электроэнергии. Пути экономии электроэнергии.

Резерв учебного времени. (4 часа)

Общее число часов, рекомендованных для изучения технологии, – 272 часа: в 5 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 6 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 7 классе – 68 часов (2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 34 часа (1 час в неделю). Дополнительно рекомендуется выделить за счёт внеурочной деятельности в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю), в 9 классе – 68 часов (2 часа в неделю).

2. Тематическое планирование с указанием видов деятельности учащихся.

Раздел I. Технологии. Ведение дома. 5класс. (68) часов

№ п/п	Глава. Тема урока	Кол-во часов
1	Вводный урок	2ч
	Тема 1. Что изучает технология. Источники знаний о современной технологии.	
	Глава 1. Творческая проектная деятельность.	2ч
2	Тема 1. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения	2ч
	Кулинария	16ч
3	Тема 1. Интерьер и планирование кухни – столовой. Бытовые электроприборы на кухне	2ч
4	Тема 2 Санитария и гигиена на кухне. Сервировка стола к завтраку	2ч
5	Тема 3 Физиология питания. Общие сведения о режиме питания, питательных веществах и витаминах	2ч
6	Тема 4 Виды овощей. Первичная обработка овощей. Приготовление блюд из свежих овощей и фруктов	2ч
7	Тема 5 Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей и фруктов.	2ч
8	Тема 6 Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки.	2ч
9	Тема 7 Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.	2ч
10	Тема 8 Приготовление воскресного завтрака для всей семьи. Культура поведения за столом. Этикет. Ролевая игра «Прием гостей».	2ч
	Глава 3. Материаловедение	2ч
11	Тема 1. Т.Б. и организация рабочего места. Классификация текстильных волокон. Свойство тканей из натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение.	2ч
	Глава 4. Элементы машиноведения	10ч
12	Тема 1 Бытовая швейная машина. Виды приводов. Подготовка к работе.	2ч
13	Тема 2 Заправка верхней и нижней ниток в швейную машину.	2ч
14	Тема 3 Ручные швы и строчки. Термины ручных работ.	2ч
15	Тема 4 Шитье на машине с электрическим приводом.	2ч
16	Тема 5 Соединительные швы. Краевые швы.	2ч
	Глава 5 Конструирование и моделирование рабочей одежды	6ч

17	Тема 1 Виды рабочей одежды. Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок.	2ч
18	Тема 2 Построение чертежа фартука М1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	2ч
19	Тема 3 Моделирование фартука Подготовка выкройки к раскрою.	2ч
	Глава 6 Технология изготовления фартука и выкройки прямой юбки	16ч
20	Тема 1. Подготовка ткани к раскрою.	2ч
21	Тема 2. Подготовка деталей кроя фартука. Обработка бретелей и концов пояса	2ч
22	Тема 3. Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса. Влажно-тепловая обработка.	2ч
23	Тема 4. Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Обработка деталей кроя.	2ч
24	Тема 5 Обработка накладных карманов.	2ч
25	Тема 6. Соединение карманов	2ч
26	Тема 7. Обработка нижней части юбки	2ч
27	Тема 8 Соединение деталей. Отделка. Влажно-тепловая обработка.	2ч
	Глава 7 Художественные ремёсла Рукоделие.	4ч
28	Тема 1. Декоративно–прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2ч
29	Тема 2. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2ч
	Глава 8 Проектная деятельность. Лоскутное изделия для кухни-столовой	8ч
30	Тема 1. Что такое лоскутное шитьё.	2ч
31	Тема 2. Технология изготовления лоскутного изделия для кухни – столовой	2ч
32	Тема 3 Этапы изготовления лоскутного изделия для кухни – столовой	2ч
33	Тема 4. Защита проекта.	2ч
34	Резерв учебного времени	2ч
35	Резерв учебного времени	2ч

6 класс. (68) часов

№ п/п	Глава. Тема урока	Кол-во часов
	Глава 1 Кулинария	14 ч
1	Тема1. Т.Б. Физиология питания. Роль минеральных веществ.	2ч
2	Тема 2. Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока.	2ч

3	Тема 3. Рыба и морепродукты. Первичная обработка рыбы.	2ч
4	Тема 4 Тепловая обработка рыбы. Блюда из вареной и жареной рыбы.	2ч
5	Тема 5 Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	2ч
6	Тема 6 Приготовление обеда в походных условиях. Расчет продуктов для похода	2ч
7	Тема 7 Заготовка продуктов и засолка овощей	2ч
	Глава 2. Материаловедение	2ч
8	Тема 1 Натуральные волокна животного происхождения. Дефекты тканей	2ч
	Глава 3 Машиноведение	4ч
9	Тема 1. Регулятор швейной машины, устройство и установка швейной иглы	2ч
10	Тема 2 подбор иглы и нитей. Уход за швейной машиной	2ч
	Глава 4 Проектирование и изготовление одежды.	22ч
11	Тема 1 Одежда и требования к ней. Силуэт и стиль. Снятие мерок для построения чертежа юбки. (2 часа) Тема 2 Построение основы чертежа юбки в М 1:4	2ч
12	Тема 3 Построение основы чертежа юбки в натуральную величину.	2ч
13	Тема 4 Моделирование. Подготовка выкройки юбки к раскрою	2ч
14	Тема 5 Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов. Раскладка выкройки и раскрой	2ч
15	Тема 6 Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Обработка деталей кроя.	2ч
16	Тема 7 Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.	2ч
17	Тема 8 Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.	2ч
18	Тема 9 Обработка застёжки «молния».	2ч
19	Тема 10 Обработка и притачивание пояса.	2ч
20	Тема 11 Обработка нижнего среза юбки. Влажно - тепловая обработка.	2ч
	Глава 5 Рукоделие.	10 ч
21	Тема 1 Вышивка. Композиционное построение узоров.	2ч
22	Тема 2. Шов крест. Гобеленовый шов	2ч
23	Тема 3 Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь.	2ч
24	Тема 4 Вязание спицами	2ч
25	Тема 4 Вязание спицами	2ч
	Глава 6 Технология ведения дома.	4 ч
26	Тема 1. Средства ухода за одеждой и обувью. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки дома.	2ч
27	Тема 2 Интерьер жилых помещений	2ч
	Глава 7 Проектная деятельность	10 ч

28	Тема 1. Этапы работы над проектом.	2ч
29	Тема 2. Изготовление сувенира в технике вышивки крестом.	2ч
30	Тема 2. Изготовление сувенира в технике вышивки крестом.	2ч
31	Тема 3. Защита проекта.	2ч
32	Защита проектов.	2ч
33	Защита проектов	2ч
34	Работа на участке	2ч

7 класс- 68 часов

№ п/п	Глава. Тема урока	Кол-во часов
	Глава 1 Кулинария	14 ч
1	Тема 1. Физиология питания. Микроорганизмы в питании человека	2ч
2	Тема 2. Виды теста. Изделия из дрожжевого и бисквитного теста.	2ч
3	Тема 3. Виды начинок. Изделия из песочного теста.	2ч
4	Тема 4. Украшения изделия из теста. Изделия из слоеного теста	2ч
5	Тема 5. Состав теста для пельменей и вареников. Способы его приготовления. Правила варки	2ч
6	Тема 6. Сладкие блюда и десерт. Желирующие и ароматические вещества	2ч
7	Тема 7. Заготовка продуктов. Приготовление варенья. Хранение плодов и ягод с сахаром без стерилизации	2ч
	Глава 2. Материаловедение	2ч
8	Тема 1. Ткани из химических волокон. Технология производства химических волокон. Свойства. Символы ухода за изделиями.	2ч
	Глава 3 Машиноведение	4ч
9	Тема 1. Принцип образования двуниточного машинного стежка. Устранение неполадок машины	2ч
10	Тема 2. Виды соединения деталей в узлах машин. Применение зигзагообразной строчки.	2ч
	Глава 4 Конструирование и моделирование плечевых изделий	6ч

11	Тема 1. Виды женского лёгкого платья, спортивной и домашней одежды. Снятие мерок.	2ч
12	Тема 2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2ч
13	Тема 3. Эскизная разработка модели. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка к раскрою	2ч
	Глава 5 Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	12ч
14	Тема 1. Раскладка выкройки. Раскройка ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.	2ч
15	Тема 2. Способы обработки горловины.	2ч
16	Тема 3. Обработка выреза горловины.	2ч
17	Тема 4. Обработка среза рукава.	2ч
18	Тема 5. Обработка боковых швов.	2ч
19	Тема 6. Окончательная обработка изделия.	2ч
	Глава 6 Рукоделие. Вязание крючком и спицами.	12ч
20	Тема 1. Вязание в современной моде. Инструменты и материалы. Условные обозначения. Основные виды петель.	2ч
21	Тема 2. Вязание полотна. Выполнение образцов.	2ч
22	Тема 3. Вязание по кругу. Выполнение образцов.	2ч
23	Тема 4. Ажурное вязание по кругу. Выполнение образцов.	2ч
24	Тема 5. Выполнение творческой работы.	2ч
25	Тема 6. Выполнение творческой работы.	2ч
	Глава 7 Технология ведения дома	6ч
26	Тема 1. Понятие об экологии жилища. Современные приборы для поддержания климата в доме. Роль освещения в интерьере.	2ч
27	Тема 2. Использование растений в интерьере. Способы оформления интерьера. Выполнение эскиза детской комнаты.	2ч
28	Тема 3. Уход за одеждой и обувью	2ч
	Глава 8 Проектная деятельность	6ч
29	Тема 1. Творческий проект. Работа над проектом.	2ч
30	Тема 2. Работа над проектом.	2ч
31	Тема 3. Защита проекта.	2ч
32	Тема 4. Защита проекта.	2ч
33	Тема 5. Защита проектов.	2ч
34	Тема 6. Работа на участке	2ч

8 – 9 класс (68) часов

№ п/п	Глава. Тема урока	Кол-во часов
	Глава 1. Кулинария	10ч
1	Тема 1. Виды домашней птицы. Первичная тепловая обработка птицы	2ч
2	Тема 2. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Приготовление отварной птицы.	2ч
3	Тема 3. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Приготовление запеченной птицы.	2ч
4	Тема 4. Сервировка стола. Составление меню и расчет стоимости продуктов	2ч
5	Тема 5. Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в домашних условиях	2ч
	Глава 2. Домашняя экономия.	4ч
6	Тема 1. Бюджет семьи. Расчет потребительской корзины. Рациональное планирование расходов	2ч
7	Тема 2. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителей и их защита	2ч
	Глава 3. Современное производство и профессиональное образование.	4ч
8	Тема 1. Сферы и отрасли современного производства. Структура производственного предприятия.	2ч
9	Тема 2. Классификация профессий. Специальность и квалификация работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	2ч
	Глава 4. Пути получения профессионального образования.	4 часа
10	Тема 1. Сферы и отрасли современного производства. Структура производственного предприятия.	2ч
11	Тема 2. Классификация профессий. Специальность и квалификация работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	2ч
	Глава 5. Пути получения профессионального образования.	4ч
12	Тема 1. Роль профессии в жизни человека. Профессиональные интересы, склонности и способности.	2ч
13	Тема 2. Пути получения профессионального образования. Составление резюме. Региональный рынок труда.	2ч
	Глава 6. Технология ведения дома. Ремонт помещений. Санитарно-технические работы	8ч
14	Тема 1. Основные типы покрытия потолка. Безопасность и гигиена при выполнении ремонтных работ.	2ч
15	Тема 2. Выполнение эскиза жилой комнаты. Подбор материалов. Профессии, связанные с выполнением ремонтных работ.	2ч
16	Тема 3. Системы тепло-водоснабжения и канализации в доме. Правила эксплуатации.	2ч

17	Тема 4. Подбор по каталогам элементов сантехники. Эскиз ванной комнаты	2ч
	Глава 6. Элементы материаловедения	2ч
18	Тема 1 Синтетические волокна, технология производства, свойства. Определение нитей в тканях.	2ч
	Глава 8 Конструирование и моделирования поясного изделия (шорты)	4ч
19	Тема 1. Брюки в костюме. Снятие мерок. Построение основы чертежа брюк в М1:4	2ч
20	Тема 2. Копирование чертежа из журнала мод. Коррекция чертежа.	2ч
	Глава 9 Технология изготовления поясного изделия	6ч
21	Тема 1 Раскладка на ткани. Раскрой. Складки, кокетки, обработка карманов.	2ч
22	Тема 2. Стачивание деталей.	2ч
23	Тема 3. Окончательная обработка изделия.	2ч
	Глава 10 Рукоделие. Художественные ремёсла.	8ч
24	Тема 1. Материалы и инструменты для вязания. Набор петель. Лицевая и изнаночная гладь.	2ч
25	Тема 2. Убавление и прибавление петель. Вязание образцов.	2ч
26	Тема 3. Условные обозначения на схемах. Выполнение образцов вязания резинки.	2ч
27	Тема 4. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Художественная роспись ткани в технике. Холодный батик.	2ч
	Глава 11 Проектная деятельность	8ч
28	Тема 1 Работа над проектом. Подбор материала для проектной деятельности (бисер)	2ч
29	Тема 1 Работа над проектом. Подбор материала для проектной деятельности (бисер) Тема 1 Работа над проектом. Подбор материала для проектной деятельности (бисер)	2ч
30	Тема 2. Работа над проектом.	2ч
31	Тема 3. Защита проекта.	2ч
	Глава 12. Электротехнические устройства	4ч
32	Тема 1 Схема квартирной электропроводки. Принцип работы средств защиты. Разработка плаката по электробезопасности.	2ч
33	Тема 2 Подключение бытовых приёмников. Счетчики электроэнергии. Пути экономии электроэнергии.	2ч
	Глава 13 Резерв учебного времени	4ч
34	Уборка территории школьного участка	2ч
35	Оформление клумб	2ч

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

- Технология, 6 класс/ Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология, 7 класс/ Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология, 8-9 классы/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»; Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология, 8-9 классы/ Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология: 8-9-е классы: учебник, 8-9 классы/ Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология. 3D-моделирование и прототипирование, 8 класс/ Копосов Д.Г., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология. Компьютерная графика, черчение, 8 класс/ Уханёва В.А., Животова Е.Б., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология. Робототехника, 5-6 классы/ Копосов Д.Г., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология. Робототехника, 7-8 классы/ Копосов Д.Г., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»
- Технология. Технологии обработки материалов, пищевых продуктов, 5-6 классы/ Бешенков С.А., Шутикова М.И., Неустроев С.С., Миндзаева Э.В., Лабутин В.Б., Филиппов В.И., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

<https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa>

<https://docs.cntd.ru/document/563932203>

<http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202307140040?index=5360>

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<http://www.mon.gov.ru>

<http://www.ndce.edu.ru>