

Рабочая программа учебного предмета "Технология (технология ведения дома)". 5-8 классы

Рабочая программа составлена на основе авторской программы : Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко. Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

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

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

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

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

1. знает способ определения органолептическим методом волокнистый состав хлопчатобумажных и льняных тканей, образование переплетений; правила ухода за одеждой из тканей с натуральными волокнами растительного происхождения;
2. различает ткани по волокнистому составу; ухаживает за тканями из натуральных волокон растительного происхождения; определяет нить основы в ткани; различает переплетения тканей; различает лицевую и изнаночную стороны ткани;
3. понимает функциональное назначение деталей швейной бытовой машины, правила посадки и правила техники безопасности при работе на швейной бытовой машине; правила установки прямолинейной строчки;
4. пользуется бытовой швейной машиной, выполняет прямолинейные строчки;
5. выполняет ручные стежки и строчки, образцы машинных швов – стачной вразутюжку и взаутюжку, шов вподгибку с открытым и закрытым срезом; виды ручных стежков и строчек;
4. знает правила техники безопасности при работе с иглами и булавками, ножницами, при работе на швейной машине, работе с утюгом;
7. умеет составлять последовательность построения чертежа изделия в натуральную величину;
8. понимает условные обозначения на чертеже; читает элементарные чертежи;
9. знает последовательность подготовки ткани к раскрою и раскрой изделия;
10. умеет раскраивать изделие;
11. составляет последовательность пошива изделия;
12. изготавливает швейное изделие;
13. знает историю лоскутной пластики, принцип выполнения шаблона прихватки; способы соединения деталей; составляет шаблон рисунка прихватки и соединяет ее детали;
14. знает последовательность разработки творческого проекта по изготовлению изделия в лоскутной пластике, с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
15. проектирует и изготавливает изделие по проекту;
16. осуществляет экономическую и экологическую оценку изделия, представляет результаты выполненного проекта к защите;
13. оформляет интерьер кухни, умеет готовить различные бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц, овощей, сервировать стол к чаю; выполнять творческие проекты по кулинарии;
17. соблюдает безопасные приемы работы;
18. находит в Интернете, дополнительной литературе необходимый материал для выполнения творческих проектов;
19. разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
20. получает и анализирует опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
21. получает и анализирует опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытание, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

1. описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
2. оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
3. читает элементарные чертежи и эскизы;

4. выполняет эскизы интерьера дома;
5. освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
6. применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
7. получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
8. пользуется бытовой швейной машиной, выполняет стачные швы, устанавливает строчку зигзаг;
9. соблюдает безопасные приемы труда;
10. подбирает пряжу и спицы, умеет вязать изделие на спицах и крючком;
11. изготавливает выкройку ночной сорочки,
12. организовывает рабочее место и изготавливают изделие с цельнокроеным рукавом, выполняет влажно-тепловую обработку изделия;
13. разрабатывает и оформляет дизайн-папку по проекту;
14. находит для выполнения творческого проекта нужную информацию в литературе, Интернете и пользуется ей при изготовлении изделия, связанного на спицах или крючком;
15. осуществляет экономическую и экологическую оценку изделия, представляет результаты выполненного проекта к защите;
16. определяет доброкачественность рыбы, умеет готовить блюда из мяса, птицы, заправочные супы;
17. проектирует и изготавливает изделие по проекту, исходя из потребительских потребностей;
18. называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

1. получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного оборудования;
2. получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).
3. различает ткани по волокнистому составу, умеет ухаживать за тканями животного происхождения;
4. строит и оформляет чертеж юбки в М 1:4 и в натуральную величину, моделирует изделие;
5. умеет пользоваться бытовой швейной машиной, выполняет прямолинейные и зигзагообразные строчки;
6. выполняет ручные стежки и строчки, образцы машинных швов – окантовочный шов, запошивочный;
7. обметывает петли на швейной машине;
8. составляет и выполняет аппликацию из ткани;
9. строит чертежи юбки в масштабе 1:4, изготавливает выкройку юбки в натуральную величину, выполняет моделирование изделия;
10. подготавливает ткань к раскрою и раскраивает ночную сорочку или халат; обрабатывает технологические узлы изделия; соблюдает безопасные приемы труда;
11. подбирает материалы и инструменты для выполнения вышивки;
12. организовывает рабочее место и изготавливает юбку, выполняет влажно-тепловую обработку изделия;
13. разрабатывает и оформляет дизайн-папку по проекту;
14. находит для выполнения творческого проекта нужную информацию в литературе, Интернете и пользуется ей при изготовлении изделия;

15. осуществляет экономическую и экологическую оценку изделия, представляет результаты выполненного проекта к защите;
16. оформляет интерьер жилых помещений и ухаживает за комнатными растениями;
17. определяет доброкачественность молочных продуктов, готовит каши, блины, изделия из пресного теста, десерты и напитки.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

1. называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
2. характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
3. проектирует и изготавливает изделие по проекту; выявляет и формулирует проблему; обосновывает цель проекта, конструкцию изделия; планирует этапы выполнения работ; составляет технологическую карту изготовления изделия; представляет результаты выполненного проекта; оформляет проектные материалы; представляет проект к защите; делает презентацию;
4. определяет доходы и расходы семьи, их потребности; составляет: перечень расходов семьи, меню питания на день на основе физиологических потребностей организма;
5. оценивает свои способности в конкретной предметной деятельности;
6. формирует представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованностью на рынке труда.
7. характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, возможность технологической обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
8. разъясняет функции модели и принципы моделирования плечевой одежды;
9. создаёт модель, адекватную практической задаче;
10. отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
11. составляет рацион питания, адекватный ситуации;
12. планирует продвижение продукта;
13. регламентирует заданный процесс в заданной форме;
14. проводит оценку и испытание полученного продукта;
15. описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
16. получил и проанализировал опыт разработки творческого проекта;
17. получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

Содержание предмета «Технологии» (направление «Технологии ведения дома»)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни-столовой (1ч)

5 класс

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера-кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование

современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни с помощью ПК.

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

Тема 2. Интерьер жилого дома (1ч)

6 класс.

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. 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. Основные виды занавесей для окон.

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере (1ч)

6 класс

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка комнатного растения.

Лабораторно-практические и практические работы. Пересадка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, холлах школы.

Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминисцентные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные. Современные переключатели, выключатели, диммеры. Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение презентации «Освещение жилого дома», «Коллекционирование».

Тема 5. Гигиена жилища (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и

порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища (2ч)

8 класс

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (1ч)

8 класс

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного снабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

5 класс (1ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение правил эксплуатации и безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

7 класс (2ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор воздуха, озонатор.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

8 класс (2ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Общие сведения о принципе работы, видах и

правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов. Электронные приборы: телевизоры, плееры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (2ч)

8 класс

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные

графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч)

8 класс

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

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. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария»

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

5 класс

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема 2. Физиология питания (1ч)

5 класс

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Понятия «кулинария», «пищевые вещества», рациональное питание, правила техники безопасности при работе с ножом.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)

5 класс

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

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

напитка. Сервировка стола к завтраку.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов, горячих напитков. Дегустация. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (2ч)

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. 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. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салатов из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салата, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2ч)

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц – «всмятку», «в мешочек», вкрутую, яичницы-глазуньи, омлета. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)

6 класс

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров и углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при

обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд и морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса (2ч)

6 класс

Теоретические сведения. Значения мясных блюд в питании. Виды мяса субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Тема 10. Блюда из птицы (2ч)

6 класс

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

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

Тема 11. Заправочные супы (2ч)

6 класс

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

7 класс

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

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

Тема 14. Изделия из жидкого теста (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуду и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий. Подача их к столу.

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

Тема 15. Виды теста и выпечки (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

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

Тема 16. Сладости, десерты, напитки (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол. Профессия кондитер.

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

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)

5 класс

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

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства х/б, льняных тканей, ниток, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани, определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение видов и свойств тканей из хлопка и льна. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

6 класс (4ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических волокон. Виды нетканых материалов.

Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс (4ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

5 класс (6ч)

Теоретические сведения Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Последовательность построения чертежа изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок с фигуры. Построение чертежа изделия в М 1:4. Изготовление выкройки швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

6 класс (8ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде с цельнокроеным рукавом и втачным рукавом. Снятие мерок с фигуры. Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

7 класс

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

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей: подкройной обтачки, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

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

7 класс. (2ч)

Теоретические сведения. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4 Швейная машина.

5 класс (6ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Знакомство с различными видами швейных машин. Основные узлы бытовой швейной машины с

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

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на шв.машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на шв.машине, заправленной нитками.

Упражнение в выполнении закрепок.

Упражнения шитья по квадрату, кругу.

6 класс (4ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, ее поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе шв. машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Приспособления к шв. машинам. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью шв.машины.

Лабораторно-практические и практические работы Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

7 класс (2ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Приспособления к шв.машине для подшивания и окантовывания среза.

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс (16ч)

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

Последовательность изготовления изделия, выбранного по проекту – составление технологической карты.

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Изготовление образцов машинных работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Влажно-тепловая обработка изделия.

6 класс (12ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками.

Основные ручные операции. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Технология изготовления изделия. Окончательная обработка изделия. Профессия технолог-

конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных швов. Обработка технологических узлов. Окончательная обработка изделия.

7 класс (16ч)

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

Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинных работах. Технология обработки юбки. Окончательная обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка изделия. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс (1ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись на ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства.

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

5 класс (1ч)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3 Лоскутное шитье

5 класс (4ч)

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

Выбор изделия, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию – дизайн-спецификация. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Материалы для лоскутного шитья, инструменты и приспособления.

Исследование технологии изготовления - лоскутное шитье по шаблонам.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа над подготовительным этапом в дизайн-папке. Изготовление образцов лоскутных узоров (шаблонов).

Тема 4. Вязание крючком

6 класс (6ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель. Условные обозначения. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, вязание по кругу, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна з столбиков с накидом. Вязание полотна по кругу.

Тема 5 Вязание спицами.

6 класс (6ч)

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

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

Тема 6. Ручная роспись (2ч)

7 класс

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Особенности выполнения узелкового батика. Профессия художник росписи по ткани.

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

Тема 7. Вышивание (6ч)

7 класс

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Профессия вышивальщицы.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи (6ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходов предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделения труда (1ч)

8 класс

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс (1ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому трайфно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (14ч)

5 класс

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.

Этапы выполнения проекта. Подготовительный этап: выбор изделия, 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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практическая работа. Разработка и оформление дизайн-папки по созданию швейного изделия и изготовление изделия. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинарии», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни» и др.

6 класс (13ч)

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинарии», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс (12ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинарии», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

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

8 класс (7ч)

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

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование

5 класс

№	Тема	Количество часов
1	Раздел Технологии домашнего хозяйства	2
	Интерьер кухни, столовой	2
2	Электротехника	1
	Бытовые электроприборы	1
3	Раздел Кулинария	14
	Санитария и гигиена	1
	Физиология питания	1
	Бутерброды и горячие напитки	2
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	Блюда из овощей и фруктов	4
	Блюда из яиц	2
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
4	Раздел Создание изделий из текстильных материалов	22
	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4
	Конструирование швейных изделий	4
	Швейная машина	4
	Технология изготовления швейных изделий	10
5	Раздел Художественные ремесла	8
	Декоративно-прикладное искусство	2
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
	Лоскутное шитье	4
6	Технология творческой и опытнической деятельности	21
	Исследовательская и созидательская деятельность	21
	итого	68

Тематическое планирование

6 класс

№	Тема	Количество часов
1	Раздел Технологии домашнего хозяйства	3
	Интерьер жилого дома	1
	Комнатные изделия в интерьере	2
2	Раздел Кулинария	14
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
	Блюда из мяса	4
	Блюда из птицы	2
	Заправочные супы	2
	Приготовление обеда	2
3	Раздел Создание изделий из текстильных материалов	22
	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	2
	Конструирование швейных изделий	4
	Моделирование швейных изделий	2
	Швейная машина	2
	Технология изготовления швейных изделий	12
4	Раздел Художественные ремесла	8
	Вязание крючком	4
	Вязание спицами	4
6	Технология творческой и опытнической деятельности	21
	Исследовательская и созидательская деятельность	21
	итого	68

Тематическое планирование

7 класс

№	Тема	Количество часов
1	Раздел Технологии домашнего хозяйства	2
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
	Гигиена жилища	
2	Электротехника	1
	Электромонтажные и сборочные технологии	1
3	Раздел Кулинария	5
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
	Изделия из жидкого теста	1
	Виды теста и выпечки	1
	Сладости, десерты, напитки	1
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
4	Раздел Создание изделий из текстильных материалов	8
	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	1
	Конструирование швейных изделий	1
	Моделирование швейных изделий	1
	Швейная машина	1
	Технология изготовления швейных изделий	4
4	Раздел Художественные ремесла	8
	Ручная роспись тканей	2
	Вышивание	6
6	Технология творческой и опытнической деятельности	10
	Исследовательская и созидательская деятельность	21
	итого	34

Тематическое планирование

8 класс

№	Тема	Количество часов
1	Раздел Технологии домашнего хозяйства	4
	Экология жилища	2
	Водоснабжение и канализация в доме	2
2	Электротехника	12
	Бытовые электроприборы	6
	Электромонтажные сборочные технологии	4
	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
3	Семейная экономика	6
	Бюджет семьи	6
4	Раздел Современное производство и профессиональное самоопределение	4
	Сферы производства и разделение труда	2
	Профессиональное самоопределение	2
5	Технология творческой и опытнической деятельности	8
	Исследовательская и созидательская деятельность	8
	итого	34

