

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №45
с углубленным изучением отдельных предметов
естественнонаучной направленности»



Приложение №10
к ООП ООО,
утверждённой
приказом № 96-09 от 30.08.2022
директор МБОУ СШ №45
Л.Н. Раклистова

ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
(обслуживающий труд)
(5-8 классы)

г. Тверь

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе дает возможность обучающимся достичь следующих результатов развития:

I В личностном направлении:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

● ***II В метапредметном направлении:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

производства;

- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

III В предметном направлении:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и

технологической культуре производства;
в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и

- механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Направление «Обслуживающий труд»

«Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
 - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - готовить различные кулинарные блюда с учётом принципа здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений, швейных машин и электрооборудования;
 - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты; производить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работу с учётом используемых ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
- Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности для повседневной жизни для:*

- понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- организации питания обеспечивающего сохранения здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учётом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

В результате изучения курса технологии учащиеся получают возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов;

- назначением и устройством инструментов и приспособлений для выполнения ручных работ, машинами и оборудованием;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, с созданием изделий из них и получением продукции; значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

2. Содержание учебного предмета

5класс

Кулинария

Физиология питания

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.

Практические работы.

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни и индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми и электроплитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы.

1. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.
2. Определение безопасных для здоровья моющих средств.
3. Определение качества мытья посуды.

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Практически работы.

1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
2. Проектирование кухни - столовой в М 1:20 или с помощью ПК.
3. Выполнение эскизов полотенец, прихваток и др.

Сервировка стола

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы.

1. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.
2. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.
3. Выполнение эскизов художественного оформления стола.

Бутерброды и горячие напитки

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

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

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление и оформление бутербродов.
3. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из яиц

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

Практические работы.

1. Определение свежести яиц.
2. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.
3. Выполнение художественной росписи яиц.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

2. Определение содержания нитратов в овощах.

3. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном введении хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов и ягод. Температура и влажность в хранилище для хранения овощей.

Правила сбора ягод овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени и грибов. Условия и сроки хранения сушёных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение.

Сушка ягод, фруктов овощей, кореньев, зелени и лекарственных трав.

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Элементы материаловедения

Свойства текстильных материалов

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

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические работы.

1. Изучение свойств основы и утка.

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Ручные работы

Теоретические сведения. Техника безопасности при выполнении ручных работ. Основные определения: стежок, строчка, длина и частота стежка, шов и ширина шва. Прямые счёточные стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: счёточная, копировальная, намёточная и замёточная.

Практические работы

1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Утюжильные работы – В.Т.О.

Организация рабочего места для выполнения утюжильных работ.

Оборудование и приспособления для В.Т. О.

Требования и правила выполнения утюжильных работ.

Режимы В.Т.О.

Техника безопасности утюжильных работ.

Элементы машиноведения

Теоретические сведения. Виды машин, применяемых при изготовлении швейных изделий. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение 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 швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепков.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности

построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Виды фартуков. Фартук в национальной одежде.

Моделирование фартука (форма, симметрия и асимметрия, контраст, фактура материала и отделка).

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали края: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлогом; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.

Обработка кулискипод мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).
Профессии закройщик, портной.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки ткани в зависимости от ширины ткани. Способы переноса контурных и конструктивных линий выкройки на ткани. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Обработка косынки швом вподгибку с закрытым срезом. Художественная отделка изделия. Особенности влажно-тепловой обработки тканей растительного происхождения. Контроль и оценка качества готового изделия.

Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскладка выкроек фартука и косынки на ткани.

Раскрой швейного изделия.

Прокладывание контурных и контрольных линий.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Художественные ремёсла Декоративно-прикладное искусство Вышивка контурными швами.

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Построение узоров в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простых вышивальных швов **СТЕБЕДЬЧАТОГО**, **ТАМБУРНОГО**, **«ВПЕРЁД ИГОЛКУ»**, **«НАЗАД ИГОЛКУ»**, **ППЕТЕЛЬНОГО** и **КОЗЛИК**. Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

Лоскутное шитьё

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Творческие проекты. Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Планирование кухни-столовой»,

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,

«Столовое белье»,
«Фартук для работы на кухне»,
«Наряд для завтрака»
«Лоскутное изделие для кухни-столовой»,
«Лоскутная мозаика» и др.

бкласс

Кулинария

Физиология питания

Теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организм человека.

Значение солей калия, кальция, натрия, железа и йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятия о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях.

Практическая работа.

Определения количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Молоко. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в питании человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки –северный олень, самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и способы хранения свежего молока.

Обеззараживание свежего молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества молочных блюд и подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

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

Практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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.

Практические работы.

1. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

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

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы.
2. Приготовление блюда из рыбы.
3. Определение качества термической обработки рыбных блюд.
4. Приготовление блюд из морепродуктов.

Сервировка стола

Теоретические сведения. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд.. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы.

Приготовление блюд для праздничного стола.
Оформление праздничного стола

Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения. Расчёт количества и состава продуктов. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практические работы.

Расчёт количества и состава продуктов для похода.

Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). сохранность витаминов в солёных и квашенных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение сроечных огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринованной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для закупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы.

Определение качества овощной продукции органолептическим методом.

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Элементы материаловедения

Теоретические сведения. Классификация волокон. Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, также нитей и тканей на их основе.

Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти и шёлка.

Определение лицевой и изнаночной сторон в тканях атласного и саржевого переплетения.

Элементы машиноведения

Теоретические сведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Устранение дефектов машинной строчки.
2. Замена машинной иглы.
3. Чистка и смазка швейной машины.
4. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Конструирование швейных изделий

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

Практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные: (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа

с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке.

Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

Художественные ремёсла

Лоскутной шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь современным направлением моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

1. изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья – блок – «брёвнышки».

Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью.

Теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды.

Ремонт одежды. Наиболее уязвимые места на одежде. Ремонт распоровшихся швов. Ремонт заплатами. Накладная и подкладная заплаты.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения

членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

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

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Творческие проекты. Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Корзиночка из лент»,

«Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», Изготовление изделия в технике лоскутного шитья и др.

7класс

Кулинария

Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного

слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Пельмени и вареники.

Приготовление изделий из песочного теста.

Заправочные супы

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

Практические работы. Приготовление заправочного супа.\

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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.

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

Сладости, десерты, напитки

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практическая работа. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Элементы материаловедения

Теоретические сведения: **Химические волокна.** Классификация химических волокон. Технология производства химических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных и синтетических волокон для производства одежды. Уход за изделиями из искусственных и синтетических волокон.

Примерный перечень практических работ:

1. Изучение свойств тканей из искусственных и синтетических волокон.
2. Лабораторно-практическая работа.

Элементы машиноведения

Теоретические сведения. Принцип образования челночного стежка. Механизм отклонения машинной иглы. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Примерный перечень практических работ:

Разборка и сборка челночного устройства универсальной швейной машины. Обработка срезов деталей зигзагообразной строчкой.

Конструирование швейных изделий

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

Практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в М 1:1 в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий

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

Практические работы. Моделирование юбки.

Снятие выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Художественные ремёсла

Вышивание

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Блок «Колодец». Характеристика и виды этого блока. Детали для выполнения блока «Колодец». Цветовая гамма. Техника выполнения «Американского» и «Русского» колодцев.

Практическая работа:

Изготовление подушки - думочки в технике лоскутного шитья «Американский» и «Русский» колодцы.

Технология ведения дома

Эстетика и экология жилища

Комнатные растения в интерьере

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

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

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы.

1. Перевалка (пересадка) комнатных растений.
2. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Творческие проекты

Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол»,

«Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Вышивка» и др.

8 класс

Кулинария

Физиология питания

Теоретические сведения. Общие сведения об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты, как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вреде влияния алкоголизма и курения на организм человека.

Практически работы

1. Расчёт калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Творческий проект «Калорийность пищи и её расчёт»

Упаковка пищевых продуктов и товаров

Теоретические сведения. Общие сведения о упаковке товара. Правила подачи информации на упаковке.

Пищевые добавки, их классификация и характеристика.

Условное обозначение вредных воздействий пищевых добавок. Штрих код.

Экомаркировка.

Творческий проект «Изучение качества продуктов»

Конструирование и моделирование швейных изделий

Теоретические сведения: История костюма. Основные направления современной моды.

Виды плечевых изделий. Правила снятия мерок для пошива плечевых изделий. прибавки на свободное облегание при конструировании. Предварительный расчёт и построение основы женского платья полуприлегающего силуэта, платья с прямыми рельефами в М 1: 4 на типовую и индивидуальную фигуры.

Изготовление выкройки в М 1:1 на индивидуальную фигуру.

Техническое моделирование – перенос нагрудной вытачки в различные точки методом шаблонов.

Особенности моделирования плечевых изделий.

Примерный перечень практических работ:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа основы.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки к раскрою.

Творческий проект «Модели женских брюк»

Технология ведения дома

Экология жилища

Теоретические сведения. Инженерные коммуникации. Отопление, газоснабжение, энергоснабжение.

Кондиционирование и вентиляция. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.

Информационные коммуникации. Система пожарной безопасности.

Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.

Экологическая безопасность материалов и технологий.

Формирование основ экологической культуры.

Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в практике.

Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Водопровод. Система водоснабжения в доме. Технология водоснабжения. Водяные счётчики, смесители, фильтры.

Канализация.

Очистные сооружения.

Сантехнические работы.

Электротехника

Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Электронагревательные приборы, плита на кухне.

Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.

Бытовые отопительные электроприборы.

Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.

Общие сведения об эксплуатации стиральных машин

Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.

Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении.

Теоретические сведения. Изучать электромонтажные и сборочные технологии. Изучать условные графические обозначения элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Источники света

Теоретические сведения. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов

Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Виды источников тока и приемников электрической энергии.

Чтение простой электрической схемы

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме.

Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока

Цифровые приборы

Теоретические сведения Виды и характеристика цифрового оборудования. Способы определения расхода и стоимости электрической

Семейная экономика

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Теоретические сведения. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителей и их защита.

Примерный перечень практических работ:

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Подбор способов совершения покупки.
2. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Творческий проект «Бюджет семьи»

Современное производство и профессиональное образование

Сферы производства и разделения труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в лёгкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника, факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы:

1. Анализ структуры предприятия лёгкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.

Выбор направления дальнейшего образования.

Определение сферы интересов.

Сферы и отрасли современного производства

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия

Основные структурные подразделения производственного предприятия

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда
Классификация профессий.

Поиск информации в различных источниках , включая Интернет, о
возможностях получения профобразования.

Творческий проект «Профессия моей мечты»

Определение понятий, смысловое чтение, исследовательская и
проектная деятельность, анализ, поиск информации .

Построение цепи рассуждений, умение делать выводы

Защита проекта «Профессия моей мечты»

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Тематическое планирование по технологии, 6 класс

(2 часа в неделю/всего 68 часов за учебный год,

учебники – 1. Учебник «ТЕХНОЛОГИЯ обслуживающий труд»

О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Меркуцкая Москва , ДРОФА – 2017 г.

2. Учебник «ТЕХНОЛОГИЯ Технология ведения дома»

Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Москва «Вентана - Граф» 2014 год)

№ п/п	№ п/п (тема)	Тема урока	Количество часов	Дата
Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа				
1 - 2.	1 - 2	Вводный урок. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2	
«Кулинария» - 16 часов.				
3 - 4	1 - 2	Физиология питания	2.	
5 -6	3-4	Блюда из сырых и варёных овощей.	2.	
7 - 8	5-6	Приготовление блюд из сырых и варёных овощей.	2.	
9 - 10	7-8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2.	
11 - 12	9-10	Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов	2.	
13 - 14	11-12	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2.	
15 - 16	13-14	Заготовка продуктов.	2.	
Творческий проект- 2 часа.				
17 - 18	15-16	«Приготовление воскресного ужина для всей семьи»,	2.	
«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 38 часов.				
Элементы материаловедения (2 часа)				
19 - 20	1 - 2	Производство текстильных материалов. Натуральные ткани животного происхождения	2.	
Элементы машиноведения– 4 часа.				
21 - 22	1 - 2	Машинные иглы. Установка машинной иглы в иглодержателе.	2.	

23 - 24	3-4	Устройство для наматывания нижней нитки на шпульку.	2.	
Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка (4 ч).				
25 - 26	1 - 2	Декоративно-прикладное искусство	2.	
27 - 28	3-4	Вышивка гладью.	2.	
Творческий проект – 4 часа.				
29 - 30	1 - 2	Этапы выполнения творческого проекта.	2.	
31 - 32	3-4	Вышивкакартиныгладью	2.	
Лоскутноё шитьё – чудеса из лоскутков.				
33 – 34	1 - 2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	2.	
35 - 36	3-4	Лоскутное шитьё из полосок.	2.	
Творческий проект «ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ» – 4 часа.				
37 - 38	1 - 2	Диванная подушка	2.	
39 - 40	3-4	в технике «Брёвнышки»	2.	
Конструирование и моделирование швейных изделий – 6 часов.				
41 - 42	1 - 2	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Снятие мерок.	2.	
43 - 44	3-4	Построение чертежа основы ночной сорочки с цельнокроеными рукавами М1:4 и М1:1	2.	
45 - 46	5-6	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами	2.	
Технология изготовления швейных изделий – 14 часов.				
47 - 48	1 - 2	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой ночной сорочки	2.	
49 - 50	3-4	Подготовка деталей кроя к обработке	2.	
51 - 52	5-6	Обработка	2.	
53- 54	7-8	горловины.	2.	
55 - 56	9-10	Обработка боковых швов.	2.	
57 - 58	11-12	Обработка низа изделия и низа рукавов.	2.	
59 - 60	13-14	Окончательная утюжка и отделка сорочки..	2.	
Интерьер жилого дома – 6 часов.				
61 - 62	1 - 2	Интерьер жилого дома	2.	
63 - 64	3-4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2.	
65 - 66	5-6	Комнатные растения в интерьере -	2.	
«Технология ведения дома» - 2 часа				
67 - 68	1 - 2	Уход за одеждой и обувью	2.	

Тематическое планирование по технологии, 7 класс

(2 часа в неделю/всего 68 часов за учебный год,
учебники – 1.Учебник «ТЕХНОЛОГИЯ обслуживающий труд»
О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Меркуцкая Москва, ДРОФА – 2017 г.
2.Учебник «ТЕХНОЛОГИЯ Технология ведения дома»
Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Москва «Вентана - Граф» 2016 год)

№ п/п	№ п/п (тема)	Тема урока	Количество часов	Дата
«Кулинария» - 16 часов.				
1 - 2	1 - 2	Физиология питания	2.	
3-4	3-4	Заправочные супы	2.	
5-6	5-6	Приготовление заправочных супов.	2.	
7-8	7-8	Мясо и мясопродукты.	2.	
9-10	9-10	Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов..	2.	
11-12	11-12	Рыба и морепродукты.	2.	
13-14	13-14	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	2.	
Творческий проект- 2 часа.				
15-16	15-16	«Приготовление воскресного обеда для всей семьи»,	2.	
Элементы материаловедения (4 часа)				
17 - 18	1 - 2	Химические волокна.		
19 - 20	3-4	Производство и свойства химических волокон.		
Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка (4 ч).				
21 - 22	1 - 2	Техника вышивания швом крест	2.	
23 - 24	3-4	горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали	2.	
Творческий проект – 4 часа.				
25 - 26	1 - 2	Этапы выполнения творческого проекта.	2.	
27 - 28	3-4	Вышивка картины счётными швами.	2.	
Элементы машиноведения– 4 часа.				
29 - 30	1 - 2	Регуляторы швейной машины.	2.	
31 - 32	3-4	Неполадки в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.	2.	
Лоскутное шитьё – 4 часа.				
33 - 34	1 - 2	Техника выполнения «Американского» и	2.	
35 - 36	3-4	«Русского» колодцев.	2.	
Творческий проект – 4 часа.				
37 - 38	1 - 2	«Подушка – сидушка».	2.	
39 - 40	3-4		2.	
Творческий проект – 4 часа.				
41 - 42	1 - 2	Этапы выполнения проекта «Декупаж».	2.	
43 - - 44	3-4		2.	
«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 28 часов.				
Конструирование и моделирование швейных изделий – 8 часов				
45 - 46	1 - 2	Конструирование поясных изделий Снятие мерок.	2.	
47 - 48	3-4	Построение чертежа основы прямой двухшовной юбки с шестью вытачками М 1:4 и	2.	

		М 1:1.		
49 - 50	5-6	Клиньевые и конические юбки.	2.	
51 - 52	7-8	Моделирование юбок.	2.	
Технология изготовления швейных изделий – 14 часов.				
53 - 54	1 - 2	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к обработке	2.	
55 - 56	3-4	Подготовка изделия к примерке и её проведение. Разбор изделия после примерки	2.	
57 - 58	5-6	Обработка вытачек и боковых швов.	2.	
59 - 60	7-8	Обработка низа изделия	2.	
61 - 62	9-10	Обработка застёжки тесьмой-молнией.	2.	
63 - 64	11-12	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	2.	
65 - 66	13-14	Окончательная утюжка и отделка юбки...	2.	
«Технология ведения дома» ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА				
67 - 68	1 - 2	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	2.	

**Тематическое планирование
по технологии, 8 класс**

(1 час в неделю/всего 34 часа за учебный год,
учебники – 1.«Технология обслуживающий труд» - 8 класс О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова,
С. Э. Меркуцкая Москва, ДРОФА – 2018 год.
2.«Технология» - 8 класс: В.Д.Симоненко. А.А.Электов, Б.А.Гончаров -
М.: Вентана-Граф, 2019 год.)

№ п/п	№ п/п (тема)	Тема урока	Количество часов	Дата
Кулинария - 4 часа				
1.	1	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	1.	
2.	1.	Творческий проект-«Калорийность пищи и её расчёт»	1.	
3.	1.	Упаковка пищевых продуктов и товаров	1.	
4.	1.	Творческий проект-«Изучение качества продуктов» - 1 час.	1	
Конструирование и моделирование одежды- 8 часов				
5.	1	Снятие мерок для построения брюк.	1.	
6.	1.	Предварительный расчёт передней половинки брюк.	1.	
7.	1.	Построение передней половинки брюк	1	
8.	1.	Построение передней половинки брюк	1.	
9.	1	Предварительный расчёт задней половинки брюк.	1.	
10.	1.	Построение задней половинки брюк	1.	
11.	1.	Изготовление выкройки на индивидуальную	1	

		фигуру.		
12.	1.	Моделирование брюк.	1.	
Технология ведения дома – 6 часов				
13.	1	Экология жилища	1.	
14.	1.	Инженерные коммуникации.	1.	
15.	1.	Водоснабжение.	1	
16.	1.	Канализация в доме	1.	
17.	1	Информационные коммуникации.	1.	
18.	1.	Пожарная безопасность.	1.	
Электротехника.				
19.	1.	Бытовые электроприборы.	1	
20.	1.	Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении.	1.	
21.	1	Источники света.	1.	
22.	1.	Электромонтажные и сборочные технологии	1.	
23	1.	Цифровые приборы.	1	
Семейная экономика – 4 часа				
24.	1.	Бюджет семьи	1.	
25.	1	Источники доходов.	1.	
26.	1.	Потребности семьи.	1.	
27.	1.	Планирование расходов.	1	
Современное производство и профессиональное образование - 6 часов				
28.	1.	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	1.	
29.	1.	Сферы и отрасли современного производства	1.	
30.	1.	Основные структурные подразделения производственного предприятия	1.	
31.	1	Классификация профессий.	1.	
32.	1.	Источники получения информации Диагностика профпригодности	1.	
33.	1.	Самодиагностика.	1	
Творческий проект				
34.	1	<i>«Профессия моей мечты».</i>	1.	