

Муниципальное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №8»

Рассмотрено на заседании

МО учит.технологии
Протокол №1 от 25.8.16 г.
Рук. МО // О.А.Новоселова

Согласовано: Заместитель

директора по УВР МБОУ
«СОШ №8» Токарь Е.А.

Утверждено

Директор МБОУ
«СОШ №8»
/Л.С.Молокова. Приказ № 114/55
от 01.09.2016г.



Рабочая программа

по курсу технологии

для 5-8 классов

Уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 классы

Количество часов 280 ч.

Уровень: базовый

Топки 2016 год.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ

Раздел «Технология в жизни человека и общества»

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- находить информацию о существующих современных устройствах, инструментах для обработки материалов;
- выявлять современные инновационные технологии; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры;
- строить чертежи поясных и плечевых изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе; наматывать нижнюю и верхнюю нитку на шпульку, заправлять нитки;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить ВТО на образцах машинных швов;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей;
- находить информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях ,которыми пользовались в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;
- находить информацию об истории швейных изделий;

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

- реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой , к обработке пищевых продуктов ;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;
- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах , витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина ;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Выпускник получит возможность научиться:

- анализировать «пищевую пирамиду»;
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания ;

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно – гигиенические средства;
- понимать условные обозначения , определяющие правила эксплуатации изделий;
- осуществлять простейшие виды ремонтно- отделочных работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтных работ;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники.

Раздел « Художественные ремёсла»

Выпускник научится:

- определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;
- подбирать пряжу для вязания разных изделий;
- изготавливать образцы вязанных изделий;

- выполнять традиционную и современную вышивку.

Выпускник получит возможность научиться:

- вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
- изготавливать куклы для кукольного театра;
- выполнять аппликации;

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- различать потребители электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами;
- определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: эл.плитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми эл. приборами.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять элементы управления (виды выключателей);
- различать источники тока;
- оценивать надёжность изделия, удобство его использования.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
- искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
- находить информацию о путях трудоустройства.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать деятельность предприятия;
- анализировать структуру профессионального разделения труда;
- понимать факторы, влияющие на оплату труда;
- учитывать необходимость требований качеств личности при выборе профессии;
- составлять собственное резюме для трудоустройства.

В процессе обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся получат возможность научиться

- определять потребности людей ;
- выявлять , какие знания , умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия , удовлетворяющего определённую потребность ;
- планировать и реализовывать творческий проект ;
- кратко формулировать задачу своей деятельности ;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта ;
- определять перечень критериев , которым должно соответствовать разрабатываемое изделие ;

- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделий, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки произведённого изделия и определять трудности, возникшие при проектировании и изготовлении;
- формулировать свою точку зрения и отстаивать её при защите;
- определять профессии для изготовления изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения товара, разрабатывать рекламу.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

1. Вводное занятие 2ч

1.1 Технология в жизни человека и общества. Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской

2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (4ч.)

2.1 Основные компоненты проекта. Определение потребностей человека

2.2 Краткая формулировка задачи. Определение перечня критериев оценки.

3. Кулинария 8ч

3.1 Технология обработки пищевых продуктов. Физиология питания

Рациональное питание. Пр. р. № 1.

3.2 Приготовление блюд. Бутерброды, горячие напитки

Блюда из яиц.

3.3 Блюда из сырых и вареных овощей

Сервировка стола. Правила поведения за столом. Пр. р. № 2.

3.4 Проект по теме: День рождения подруги. Тв.р. 4. Технологии домашнего хозяйства. (4 ч)

4.1 Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни, столовой. Пр.р. №3.

4.2 Влияние эл. приборов при приготовлении пищи на здоровье.

5. Электротехника (2 ч.)

5.1 Бытовые электроприборы.

6. Создание изделий из текстильных материалов. (44ч)

6.1 Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения

Определение свойств нитей основы и утка. Пр. р. № 4.

6.2 Полотняное переплетение. Выполнение образца переплетения. Пр.р. №5

6.3 Ручные стежки и строчки. Терминология ручных работ.

6.4.Изготовление образцов со строчками, выполненными ручными стежками.
Пр.р.№6

- 6.5.Машиноведение .Безопасные приемы работы на швейной машине.
- 6.6.Упражнения на швейной машине без ниток.Пр.р.№7 .
6. 7.Заправка верхней и нижней ниток. Пр.р.№8.
- 6.8. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.пр.р.№9.
- 6.9.История одежды .Рабочая одежда.
- 6.10. Снятие мерок. Пр.р.№10.
- 6.11.Расчёт таблицы построения чертежа фартука.Пр.р.№11.
- 6.12.Построение чертежа фартука в М 1:4.Пр.р.№12.
- 6.13.Изготовление выкройки фартука.Пр.р.№13.
- 6.14.Моделирование фартуков.Пр.р.№14.
- 6.15.Экономная раскладка выкройки.Раскрой.Пр.р.№15.
- 6.16.Подготовка к обработке деталей кроя. Пр.р.№16.
- 6.17.Обработка деталей кроя. Пр.р.№17
- 6.18.Выполнение краевых швов.Пр.р.№18.
- 6.19.Технология обработки накладных карманов.Пр.р.№19.
- 6.20.Технология обработки пояса .Пр.р.№20.
- 6.21.Отделка готового изделия.Пр.р.№21.
- 6.22.Влажно-тепловая обработка фартука.Пр.р.№22.

7.Художественные ремёсла.(6 ч).

- 7.1.Традиционное лоскутное шитьё России.
- 7.2.Изготовление шаблонов . Раскрой . Пр .р.№ 23
- 7.3. Сборка деталей кроя. Обработка края. Пр. р. № 24.

Вводное занятие(2час.)

Основные теоретические сведения

Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Применение различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место на кухне.

Основы проектирования.

Исследовательская и созидательная деятельность. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Основные компоненты проекта. Определение потребностей и краткая формулировка задач. Набор первоначальных идей. Проработка одной или нескольких идей. Планирование и изготовление изделия.

Объекты труда. Рабочее место.

Кулинария (8 час).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи:

Бутерброды, горячие напитки (1 час)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (1 час)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Объекты труда.

Рабочая тетрадь.

Проект по теме: День рождения подруги (2 час).

Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технология домашнего хозяйства. (4 часа).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы :Выполнение эскиза интерьера кухни.

Объект труда. Интерьер кухни.

Электротехника.(2ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44ч)

Свойства текстильных материалов (2часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца плотняного переплетения. Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец плотняного переплетения.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Элементы машиноведения (8 часов).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Технология изготовления швейных изделий (34ч)

Основные теоретические сведения

История появления одежды. Влияние моды на одежду. Классификация одежды по назначению. Виды рабочей одежды. Конструирование и моделирование одежды.

Практические работы

Снятие мерок. Расчёт и построение выкройки фартука. Выбор фасона фартука и моделирование. Раскрой фартука. Обработка деталей кроя после раскроя. Выполнение краевых швов на фартуке. Обработка накладных карманов. Обработка пояса. ВТО готового фартука.

Объекты труда.

Фартук.

Художественные ремёсла (6 часов).

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика – один из видов декоративно-прикладного искусства. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Творческие, проектные работы.

Примерные темы

- Кулинария:
- праздничный стол из салатов,
- этот удивительный бутерброд,

- сервировка стола
- день рождения подружки
- Художественная обработка материалов:
- обрезки ткани для пользы дела,
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
- тайны бабушкиного сундука,
- веселые лоскутки,
- Изготовление швейного изделия:
- простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),

6 класс

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

1.1. Технология в решении житейских проблем.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Инструктаж по ТБ .Пр. р. № 1 .

Раздел 2 . Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (6 ч.).

2.1. Основные компоненты проекта. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

2.2.Этапы проектной деятельности .

2.3.Способы представления результатов проектирования.

Раздел 3. Кулинария (18ч)

3.1.Физиология и гигиена питания . Питательные вещества .Пр. р. № 2.

3.2.Молоко и молочные продукты . Кулинарные блюда из молока .

3.3. Классификация круп . Пищевая ценность. Блюда из круп.

3.4. Характеристика макаронных изделий .Блюда из макарон.

3.5. Пищевая ценность рыбы .Признаки доброкачественности рыбы.

3.6. Механическая обработка рыбы .Правила безопасной работы при обработке рыбы .

3.7. Виды тепловой обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

3.8. Оборудование кухни. Сервировка стола .

3.9. Разработка меню ужина для семьи. Калорийность пищи .Пр. р. № 3.

Раздел 4 . Создание изделий из текстильных материалов (26ч)

4.1. Материаловедение. Классификация текстильных волокон животного происхождения .Пр. р. № 4.

4.2. Машиноведение. Устройство машинной иглы.Пр. р. № 5.

4.3. Неполадки в работе швейной машины и их устранение .

4.4. Классификация плечевой одежды. Снятие мерок.Пр. р . № 6.

4.5. Расчёт конструкции изделия. Построение чертежа. Пр. р. № 7.

4.6. Выполнение выкройки в масштабе 1:1. Пр. р. № 8.

4.7. Моделирование изделия. Пр. р . №9.

4.8. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой.Пр. №10.

4.9. Подготовка деталей кроя к обработке. Пр. р. № 11.

4.10. Технология обработки горловины. Пр. р. № 12.

4.11. Технология обработки низа рукава и боковых швов. Пр. р. № 13.

4.12. Технология обработки низа изделия. Пр. р. № 14.

4.13. Окончательная отделка. ВТО готового изделия. Пр. р. № 15.

Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (6ч)

5.1. Понятие о ведении домашнего хозяйства. Пр. р. № 16.

5.2. Интерьер жилых помещений. Творч. работа.

5.3. Стилевые и цветовые решения в интерьере.

Раздел 6. Электротехника (2 ч)

6.1. Классификация ламп. Правила безопасного пользования осветительными приборами.

Раздел 7. Художественные ремёсла (10 ч)

7.1. Понятие композиции. Цветовые сочетания. Ахроматические и хроматические цвета.

7.2. Подготовка к вышиванию. Перевод рисунка на ткань. Пр. р. № 17.

7.3. Приёмы закрепления нити. Правила безопасной работы. Пр. р. № 18.

7.4. Техника вышивания контурными швами. Пр. р. № 19.

7.5. Вышивка бисером, стеклярусом. Пр. р. № 20.

Содержание программы

Вводное занятие(2час.)

Основные теоретические сведения

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

Практические работы

Приведение примеров технологических процессов.

Основы проектирования.

Исследовательская и созидательная деятельность. (6 ч).

Основные теоретические сведения

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.

Кулинария (18ч)

Физиология и гигиена питания (2 ч).

Основные теоретические сведения

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Практические работы

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях .

Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14ч).

Основные теоретические сведения

Правила подачи блюд. Правила пользования столовыми приборами для различных блюд. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов. Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Практические работы

Проект по приготовлению ужина для всей семьи.

Сервировка стола и правила поведения за столом (2 ч).

Основные теоретические сведения

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Блюда к ужину для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Создание изделий из текстильных материалов (26ч).

Свойства текстильных материалов (2 ч).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Свойства и область применения шерстяных и шёлковых тканей.

Практические работы

Составить коллекцию тканей из волокон животного происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения. Определять различия тканей из волокон растительного и животного происхождения.

Графика, черчение (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Основные правила оформления чертежей.

Практические работы

Чтение и выполнение чертежей.

Швейная машина (4 ч)

Основные теоретические сведения

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Практические работы

Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать приёмами безопасной работы на швейной машине .

Конструирование и моделирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Последовательность обработки горловины изделия подкройной обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.

Профессия технолог-конструктор швейного производства.

Практические работы

Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз изделия. Моделировать швейное изделие. Изготавливать выкройки изделия.

Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.

Технология изготовления швейных изделий (14 ч)

Основные теоретические сведения

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

Практические работы

Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки.

Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладеть безопасными приёмами труда.

Технологии домашнего хозяйства (6ч)

Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой, обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Практические работы

Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств.

Эстетика и экология жилища (4 ч)

Основные теоретические сведения

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды .

Электротехника (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды и типы освещения в жилых помещениях .Понятие о естественном и искусственном освещении. Осветительные приборы . Принцип их работы .Правила безопасного пользования электро- и осветительными приборами.

Художественные ремёсла (10 ч)

Основы композиции и цветовое решение (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы

Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.

Технология вышивания (5 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для

вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

Практические работы

Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом.

7 класс

Содержание программы

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

1.1. Понятие «современные наукоёмкие технологии». Инструктаж по технике безопасности.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (4 ч)

2.1. Конструкторская и технологическая документация .

2.2. Производственный и технологический процессы. Способы представления результатов проектирования.

Раздел 3. Кулинария (10ч).

3.1. Организация труда. Способы хранения пищевых продуктов. Холодные закуски.

3.2. Блюда из мяса в русской национальной кухне.

3.3. Блюда из птицы.

3.4. Супы. Любимые рецепты моей семьи.

3.5. Десерты. Сервировка стола к обеду.

Раздел 4 . Технологии домашнего хозяйства (10ч)

4.1 Экономика домашнего хозяйства. Потребность в планировании бюджета семьи.

4.2. Правила ведения домашнего хозяйства. Прожиточный минимум. Потребительская корзина.

4.3. Бюджет семьи. Постоянные и переменные расходы.

4.4. Рациональное планирование бюджета .

4.5. Проектирование сбалансированного бюджета. Твор. проект

Раздел 5 . Создание изделий из текстильных материалов (20ч)

5.1. История русского национального костюма. Конструкции современных юбок.

5.2. Выбор модели в соответствии с особенностями фигуры.

5.3. Расчёт конструкции . Построение чертежа.

5.4. Моделирование . Подготовка выкройки к раскрою.

5.5. Раскрой . Подготовка деталей кроя к обработке.

5.6. Подготовка юбки к примерке . Проведение примерки.

5.7. Устранение дефектов после примерки .Технология обработки вытачек и боковых швов.

5.8. Технология обработки застёжки «молния».

5.9. Технология обработки верхнего среза.

5.10. Технология обработки низа . Влажно-тепловая обработка.

Раздел 6.Художественные ремёсла (22 ч)

- 6.1.Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты.
- 6.2.Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна.
- 6.3.Вязание спицами. Лицевые и изнаночные петли.
- 6.4.Рукоделие народов Сибири. История русской вышивки счётными швами.
- 6.5.Классификация счётных швов. Технология закрепления нитки.
- 6.6. Технология вышивки крестом и гобеленом .
- 6.7. Проектирование изделия с вышивкой. Формулировка задачи.
- 6.8.Изготовление изделия в технике: вышивка крестом.
- 6.9. Изготовление изделия в технике: вышивка крестом.
- 6.10. Самооценка выполнения проекта.
- 6.11.Защита творческого проекта.

Раздел 7.Электротехника (2 ч)

- 7.1.Электротехнические работы в жилых помещениях.

Содержание программы:

Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Инструктаж по технике безопасности. Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов..

Основы проектирования .

Исследовательская и созидательная деятельность. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, выставки, газеты, игры, коллекции, макета, модели, чертежа, бизнес-плана и др.

Кулинария (10ч)

Холодные закуски

Основные теоретические сведения

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов. Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты ,бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Блюда из мяса.

Основные теоретические сведения

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных

продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.

Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Блюда из птицы.

Основные теоретические сведения

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

Десерты . сервировка стола к обеду.

Основные теоретические сведения

Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного. Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта. Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.

Технологии домашнего хозяйства (10ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики .

Практические работы

Выполнение мини- проекта « Расчёт личного бюджета школьника» .

Создание изделий из текстильных материалов (20ч)

Основные теоретические сведения

Одежда русской деревни. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок . Приёмы моделирования поясной одежды .

Практические работы

Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Моделирование прямой юбки . Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки . Изготовление поясного изделия . Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой

обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся изготовленного изделия .

Художественные ремёсла (22 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Основные виды петель при вязании крючком .Русская вышивка. Символика русской народной вышивки. .История вышивания счётными швами . Классификация счётных швов .Материалы для вышивки .Правила безопасной работы .

Практические работы

Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Проектирование декоративно- прикладного изделия . Определение потребностей в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний, умений, для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с потребностью пользователя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Электротехника (2 ч)

Основные теоретические сведения

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ .

Практические работы Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчётчика.

8 класс

Содержание программы

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

1.1.Роль воды в жизни человека. Экология Кузбасса . Инструктаж по ТБ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)

2.1.Основные и дополнительные компоненты проекта .Дизайн и качество жизни.

2.2.Способы презентации проекта .

Раздел 3 . Технологии домашнего хозяйства (16ч).

3.1. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.

3.2. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры.

3.3. Малярные работы. Материалы для малярных работ.

3.4. Материалы и инструменты для обойных работ. Характеристика обоев.

3.5. Ремонт окон и дверей . Экология жилища.

3.6. Простейшее сантехническое оборудование в доме .Правила безопасного выполнения сан- технических работ.

3.7. Системы горячего и холодного водоснабжения .Контроль качества воды в городе.

3.8. Утилизация сточных вод и канализации. Состояние очистных сооружений в г. Топки.

Раздел 4.Электротехника (4 ч).

4.1. Влияние электротехнических приборов и устройств на здоровье человека .

4.2. Пути экономии электроэнергии в быту.

Раздел 5 . Современное производство и профессиональное образование.(22 ч).

5.1. Основы предпринимательства . Сферы предпринимательской деятельности в Кузбассе.

5.2.Сферы современного производства и их составляющие .Профессии , востребованные в Кузбассе.

5.3.Классификация профессий. Правила выбора профессии и профиля.

5.4. Внутренний мир человека и система представлений о себе .

5.5. Психические процессы , важные для профессионального самоопределения .

5.6. Профессиограмма . Составление профессиограммы.

5.7. Интересы , склонности , способности .

5.8. Влияние темперамента на выбор профессии .

5.9. Самовоспитание и выбор профессии.

5.10. Профессиональная пригодность . Пути получения профессии .Причины ошибок при выборе профессии .

5.11. Проектирование образовательного маршрута.

Раздел 6. Художественная обработка материалов . (10 ч).

6.1. История вышивки лентами . Материалы для вышивки .

6. 2. «Французский узелок» . Выполнение цветка гиацинта.

6.3. Колониальный узелок . Выполнение цветка незабудки .

6.4. Двойной стежок . Выполнение стеблей цветов .

6.5. Выполнение розы из лент.

Раздел 7. Проектирование и создание изделий из текстильных и подделочных материалов .(12 ч.)

7.1 Проектирование диванной подушки . Краткое определение дизайнерской задачи .

7.2. Выбор материалов . Изготовление выкроек или шаблонов для подушки.

7.3. Раскрой деталей и их соединение между собой .

7.4. Технология выполнения застёжки в подушке .

7.5 . Оценка качества изделия . Подготовка к защите проекта .

7.6 . Защита проекта.

Содержание программы:

Технологии в жизни человека и общества (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды

в жизни человека. Экологические проблемы региона .Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Основы проектирования .

Исследовательская и созидательная деятельность. (4 ч).

Основные теоретические сведения

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия.

Практические работы

Планирование проектной деятельности

Технологии домашнего хозяйства (18ч).

Основные теоретические сведения

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ .Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами . Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные . фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями . Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.

Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений. Простейшее сантехническое оборудование в доме.

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации . Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.

Практические работы

Разрабатывать эскизы оформления стен.

Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях. Соблюдать правила безопасности труда.

Электротехника (4 ч).

Основные теоретические сведения

Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Практические работы

Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателями, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света.

Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов .

Современное производство и профессиональное образование.(22 ч).

Основные теоретические сведения

Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Приоритетные направления развития производства в Кузбассе. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника . Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ».Профессиональныекачестваличности. Профессиональный отбор кадров.Диагностикаи самодиагностика профессиональной пригодности данной профессии. Источникиполученияинформации опрофессиях,пути об уровнях профессиональногообразования.

Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования .

Практические работы

Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Выявлять

качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования. Мини – проект «Образовательный маршрут».

Художественная обработка материалов.(10ч).

Основные теоретические сведения

Значение декоративно-прикладного искусства. История возникновения вышивки шелковыми лентами. Закрепление ленты в игле. Завязывание плоского узелка на ленте, закрепляющего ленту в работе. Закрепление ленты на изнанке по окончании работы. Основные стежки используемые при вышивке лентами. Возможные способы сборки для изображения цветов. Технология выполнения.

Практические работы

Выполнение цветов швом «французский узелок». Выполнение цветов колониальным узелком. Выполнение узора двойным стежком. Выполнение розы из ленты.

Проектирование и создание изделий из текстильных и подделочных материалов(12ч.)

Основные теоретические сведения

История появления диванной подушки – думки. Разнообразие современных диванных подушек. Материалы и наполнители для подушки. Этапы творческого проекта.

Практические работы

Проектирование будущей подушки- думки. Выбор материалов. Раскрой деталей изделия. Сборка основных частей. Отделка. Выполнение и защита творческого проекта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ

Класс	Раздел ; тема урока.	Количество часов	Практич. творч. работы
5класс	1. Вводное занятие	2 часа	
	1.1 Технология в жизни человека и общества. Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской	2 ч.	
	2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	4 часа	
	2.1 Основные компоненты проекта . Определение потребностей человека	2 ч.	
	2.2 Краткая формулировка задачи. Определение перечня критериев оценки.	2 ч.	
	3. Кулинария	8 часов	
	3.1 Технология обработки пищевых продуктов. Физиология питания Рациональное питание.	2ч.	Пр.р.№1

	<i>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов</i>	26 часов	
	<p>4.1. Материаловедение. Классификация текстильных волокон животного происхождения .</p> <p>4.2. Машиноведение. Устройство машинной иглы.</p> <p>4.3. неполадки в работе швейной машины и их устранение .</p> <p>4.4. Классификация плечевой одежды. Снятие мерок.</p> <p>4.5. Расчёт конструкции изделия. Построение чертежа.</p> <p>4.6. Выполнение выкройки в масштабе 1:1.</p> <p>4.7. Моделирование изделия.</p> <p>4.8. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой.</p> <p>4.9. Подготовка деталей кроя к обработке.</p> <p>4.10. Технология обработки горловины.</p> <p>4.11. Технология обработки низа рукава и боковых швов.</p> <p>4.12. Технология обработки низа изделия.</p> <p>4.13. Окончательная отделка. ВТО готового изделия</p>		<p>Пр.р № 3</p> <p>Пр.р. № 4</p> <p>Пр.р № 5</p> <p>Пр.р № 6</p> <p>Пр.р.№ 7</p> <p>Пр.р № 8</p> <p>Пр.р № 9</p> <p>Пр.р.№10</p> <p>Пр.р № 11</p> <p>Пр.р № 12</p> <p>Пр.р.№ 13</p> <p>Пр.р.№ 14</p>
	<i>Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства</i>	6 часов	
	<p>5.1. Понятие о ведении домашнего хозяйства.</p> <p>5.2. Интерьер жилых помещений .</p> <p>5.3. Стилиевые и цветовые решения в интерьере</p>	<p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p>	<p>Пр.р.15</p> <p>Твор. р.</p>
	<i>Раздел 6. Электротехника.</i>	2 часа	
	6.1. Классификация ламп.Правила безопасного пользования осветительными приборами.	2 ч.	Пр.р № 16
	<i>Раздел 7. Художественные ремёсла.</i>	10 часов	
	<p>7.1.Понятие композиции. Цветовые сочетания. Ахроматические и хроматические цвета.</p> <p>7.2.Подготовка к вышиванию. Перевод рисунка на ткань.</p> <p>7.3. Приёмы закрепления нити. Правила безопасной работы.</p> <p>7.4.Техника вышивания контурными швами.</p> <p>7.5.Вышивка бисером, стеклярусом.</p>	<p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p> <p>2 ч.</p>	<p>Пр.р.№ 17</p> <p>Пр.р.№ 18</p> <p>Пр.р.№ 19</p> <p>Пр.р.№ 20</p>
7класс	<i>Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества</i>	2 часа	
	1.1Понятие «современные наукоёмкие технологии». Инструктаж по технике безопасности	2 ч.	

	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	4 часа	
	2.1. Конструкторская и технологическая документация .	2 ч.	
	2.2. Производственный и технологический процессы. Способы представления результатов проектирования	2 ч.	
	Раздел 3. Кулинария	10 часов	
	3.1. Организация труда. Способы хранения пищевых продуктов. Холодные закуски.	2 ч.	
	3.2. Блюда из мяса.	2 ч.	
	3.3. Блюда из птицы.	2 ч.	
	3.4. Супы. Десерты. Сервировка стола.	2 ч.	
	3.5. Проектирование меню обеда .	2 ч.	Твор. раб.
	Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства	10 часов	
	4.1 Экономика домашнего хозяйства. Потребность в планировании бюджета семьи.	2 ч.	
	4.2. Правила ведения домашнего хозяйства. Прожиточный минимум. Потребительская корзина.	2 ч.	
	4.3. Бюджет семьи. Постоянные и переменные расходы.	2 ч.	
	4.4. Рациональное планирование бюджета .	2 ч.	
	4.5. Проектирование сбалансированного бюджета		Твор. раб.
	Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов	20 часов	
	5.1. История русского национального костюма. Конструкции современных юбок.	2 ч.	
	5.2. Выбор модели в соответствии с особенностями фигуры.	2 ч.	Пр.р № 1
	5.3. Расчёт конструкции . Построение чертежа.	2 ч.	Пр.р.№2
	5.4. Моделирование . Подготовка выкройки к раскрою.	2 ч.	Пр.р.№ 3
	5.5. Раскрой . Подготовка деталей кроя к обработке.		
	5.6. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.		
	5.7. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки вытачек и боковых швов.		
	5.8. Технология обработки застёжки «молния».		
	5.9. Технология обработки верхнего среза.		
	5.10. Технология обработки верхнего среза.		
	5.11. Технология обработки низа . Влажно-тепловая обработка.		

	Раздел 6. Художественные ремёсла	22 часа	
	6.1.Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты.	2 ч.	
	6.2.Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна.	2 ч.	
	6.3.Вязание спицами. Лицевые и изнаночные петли.	2 ч.	Пр.р №4
	6.4. История русской вышивки счётными швами.	2 ч.	
	6.5.Классификация счётных швов. Технология закрепления нитки.	2 ч.	
	6.6. Технология вышивки крестом и гобеленом .	2 ч.	Пр.р № 5
	6.7. Проектирование изделия с вышивкой. Формулировка задачи.	2 ч.	Пр.р № 6
	6.8.Изготовление изделия в технике: вышивка крестом.	2ч .	Пр.р.№7
	6.9. Изготовление изделия в технике: вышивка крестом.	2ч.	Пр.р № 8
	6.10. Самооценка выполнения проекта	2ч.	Твор. раб.
	6.11. Защита творческого проекта.	2 ч.	
	Раздел 7. Электротехника	2 часа	
	7.1.Электротехнические работы в жилых помещениях.	2ч.	
8класс	Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества	2 часа	
	1.1.Роль воды в жизни человека. Экология Кузбасса . Инструктаж по ТБ.	2 ч.	
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность .	4 часа	
	2.1.Основные и дополнительные компоненты проекта .Дизайн и качество жизни.	2 ч.	
	2.2.Способы презентации проекта	2 ч.	
	Раздел 3 .Технологии домашнего хозяйства.	16 часов	
	3.1. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.	2ч.	
	3.2. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры.	2ч.	
	3.3. Малярные работы. Материалы для малярных работ.	2ч.	
	3.4. Материалы и инструменты для обойных работ. Характеристика обоев.	2ч.	
	3.5. Ремонт окон и дверей . Экология жилища.	2ч.	
	3.6. Простейшее сантехническое оборудование в доме .Правила безопасного выполнения сан- технических работ.	2ч.	

	<p>3.7. Системы горячего и холодного водоснабжения .Контроль качества воды в городе.</p> <p>3.8. Утилизация сточных вод и канализации. Состояние очистных сооружений в г. Топки.</p>	<p>2ч.</p> <p>2ч.</p>	
	Раздел 4.Электротехника	4 часа	
	<p>4.1. Влияние электротехнических приборов и устройств на здоровье человека .</p> <p>4.2. Пути экономии электроэнергии в быту.</p>	<p>2 ч.</p> <p>2ч.</p>	
	Раздел 5 . Современное производство и профессиональное образование.	22часа	
	<p>5.1. Основы предпринимательства . Сферы предпринимательской деятельности в Кузбассе.</p> <p>5.2.Сферы современного производства и их составляющие .Профессии , востребованные в Кузбассе.</p> <p>5.3.Классификация профессий. Правила выбора профессии и профиля.</p> <p>5.4. Внутренний мир человека и система представлений о себе .</p> <p>5.5. Психические процессы , важные для профессионального самоопределения .</p> <p>5.6. Профессиограмма . Составление профессиограммы.</p> <p>5.7. Интересы , склонности , способности .</p> <p>5.8. Влияние темперамента на выбор профессии .</p> <p>5.9. Самовоспитание и выбор профессии.</p> <p>5.10. Профессиональная пригодность . Пути получения профессии .Причины ошибок при выборе профессии .</p> <p>5.11. Проектирование образовательного маршрута.</p>	<p>2ч.</p>	Творч.проект
	Раздел 6. Художественная обработка материалов.	10 часов	
	<p>6.1. История вышивки лентами . Материалы для вышивки .</p> <p>6. 2. «Французский узелок» . Выполнение цветка гиацинта.</p> <p>6.3. Колониальный узелок . Выполнение цветка незабудки .</p> <p>6.4. Двойной стежок . Выполнение стеблей цветов .</p> <p>6.5. Выполнение розы из лент</p>	<p>2ч.</p> <p>2ч.</p> <p>2ч.</p> <p>2ч.</p> <p>2ч.</p>	<p>Пр.р.№ 1</p> <p>Пр.р.№2</p> <p>Пр.р.№3</p> <p>Пр.р.№4</p>

	<i>Раздел 7. Проектирование и создание изделий из текстильных и подделочных материалов .</i>	12 часов	
	7.1 Проектирование диванной подушки . Краткое определение дизайнерской задачи .	2ч.	
	7.2. Выбор материалов . Изготовление выкроек или шаблонов для подушки.	2ч.	Пр.р.№5.
	7.3. Раскрой деталей и их соединение между собой .	2ч.	Пр.р.№6
	7.4. Технология выполнения застёжки в подушке .	2ч.	Пр.р.№.7.
	7.5 . Оценка качества изделия . Подготовка к защите проекта .	2ч.	
	7.6 . Защита проекта.	2ч.	Твор.пр.