Приложение к ООП ООО (ФГОС ООО)
МАОУ г. Иркутска СОШ №69

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Иркутска
средняя общеобразовательная школа №69

Рабочая программа учебного предмета

ТЕХНОЛОГИЯ

для 5-9 классов

срок реализации программы: 5 лет

Составитель:
Солдатова Елена Леонидовна,
учитель технологии
МАОУ г. Иркутска СОШ №69,
высшей квалификационной категории

г. Иркутск, 2020 год

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана на основе требований к планируемым результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МАОУ г. Иркутска СОШ №69. Учебный предмета «Технология» в учебном плане входит в обязательную часть учебного плана.

Уровень подготовки учащихся – базовый.

Количество учебных часов, на которые рассчитана программа: 2 часа в неделю в 5—7 классах, 1 час в неделю в 8 классе.

.

Планируемые предметные результаты

5 класс

Учащиеся научатся:

− осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

− поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;

− работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из яиц. Нарезать хлеб для бутербродов. Готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

− определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

− наматывать нитку на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость. Выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

− выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым и открытым срезом;

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

− выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом;

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

Учащиеся получат возможность научиться:

− *разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесин;*

− *определять качество готового изделия.*

6 класс

Учащиеся научатся:

− рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

− оценивать технологические свойства материалов и области их применения;

− ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

− владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

− распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования и их технологические возможности;

− владеть методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

− проводить первичную обработку молока, круп, рыбы и нерыбных морепродуктов, определять свежесть молока, рыбы и готовить блюда из них.

− выполнять заготовку продуктов, сервировку стола к ужину и к обеду. − подбирать толщину и менять иглы в швейной машине;

− регулировать качество машинной строчки;

− читать и строить чертёж юбки, подбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку;

− обрабатывать застежку, обтачивать и настрачивать пояс, определять качество готового изделия;

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

Учащиеся получат возможность научиться:

− *выполнять моделирование юбки*

− *выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью, удалять пятна с одежды, ремонт одежды декоративной заплатой, чистить кожаную обувь, выполнять влажную уборку дома.*

7 класс

Учащиеся научатся:

− пользоваться информацией для оценки содержания в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;

− приготавливать пресное, блинное, песочное, дрожжевое безопарное тесто; − определять доброкачественность фруктов и ягод по внешнему виду;

− приготовлению мусса или желе, домашних заготовок, подбору посуды для приготовления блюд из кислых ягод, приготовлению компота или киселя, варенья приготовлению мусса или желе;

− оформлению десертных блюд;

− исследованию волокнистого состава тканей. Сравнительному анализу прочности окраски различных тканей;

− разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины, выполнять зигзагообразную строчку. Выявлять и устранять дефекты машинной строчки;

− разрабатывать эскизы моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.

− использовать зрительные иллюзии для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры, построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Учащиеся получат возможность научиться:

− *вязать крючком по рядам, по кругу, квадрат;*

− *выполнять пересадку, перевалку комнатных растений, размещать комнатные растения в интерьере.*

8 класс Учащиеся научатся:

− особенностям приготовления диетических блюд, расчет калорийности приготовления блюд;

− определять подлинность по штрих-коду, читать информацию на этикетке упакованного товара;

− рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины; − анализировать расходы своей семьи;

− подбирать бытовые электроприборы по мощности.

− анализировать потребление электроэнергии и силы света осветительных приборов

− поиску и презентации информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

− подбирать необходимые материалы и оборудование.

Учащиеся получат возможность научиться:

− *построению планов профессионального образования и трудоустройства, поиску и анализу проблемы;*

− *экологической и экономической оценке проекта.*

Содержание и объем курса технологии в 5 классе

Раздел «Введение в технологию» (2часа)

Тема. Введение в технологию. (2часа)

Теоретические сведения. Преобразующая деятельность человека и технологии. Проектная деятельность и проектная культура

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24часа)

Тема. Свойства текстильных материалов (4часа)

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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

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

Тема. Конструирование швейных изделий (2часа)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё (2часа)

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.

Тема. Швейная машина (4часа)

Теоретические сведения. 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 закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

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 кроя. 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 кроя: 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 оверлоком; 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 кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (6часов)

Тема. Декоративно-прикладное искусство. Виды вышивки (2часа)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творче- ства. Композиция. Орнамент. Художественное выжигание.

Домовая пропильная резьба. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика *Практические работы*. Выполнение вышивки простыми швами. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика

Тема. Вышивание. Технология выполнения отделки изделия вышивкой. (2 часа)

Теоретические сведения. Композиция: главное и соподчиненное. Цветоведение. Теплые и холодные тона. Цветовые пороги. Технология выполнения простейших декоративных ручных стежков (подготовка основы, закрепление нити в начале и конце строчки). Швы «вперед иголка» и «за иголку». Варианты этих швов - верхошвы, «строчка», «узелки». Стебельчатый шов и его варианты: «веревочка», «елочка».

Практические работы. Вышивка монограмм.

Тема. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика (2 часа)

Теоретические сведения. Общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др

Практические работы Изготовление набора салфеток в технике узелкового батик

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4часа)

Тема. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой (2часа)

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 оформлени кухни.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой

Тема. Планирование интерьера кухни (или столовой)

Проектирование кухни с помощью ПК.

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехнические работы» (4час)

Тема Введение в робототехнику (2 часа)

Теоретические сведения. Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой

Практические работы

1. Сборка простейшей электрической цепи из деталей электрического конструктора.
2. Изучение работы логических элементов на примере электрических цепей

Тема. Бытовые электроприборы(2часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (14ч)

Тема. Санитария и гигиена на кухне. ТБ при работе на кухни (2час)

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 плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания. Роль витаминов в питании человека (2часа)

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. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки (2часа)

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. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из овощей и фруктов (2часа)

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 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. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Тепловая обработка продуктов. Приготовление блюд из вареных овощей (2часа)

Теоретические сведения. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. 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. Приготовление и оформление блюд из варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества

Тема. Блюда из яиц (2часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2часа)

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. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часа)

Тема. 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». Составление портфолио и разработка электронной презентации. 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», «Вышивка», «Лоскутная мозаика».

Раздел Современные и перспективные технологии (2 ч.)

Тема Промышленные и производственные технологии. (2 часа)

Теоретические сведения. основания развития технологий. Производственных технологий и технологий в сфере быта. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

Раздел Техника и техническое творчество (2 ч.)

Тема. Техника и техническое творчество. (2 часа)

Теоретические сведения. Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование

Практическая работа. Конструирование воздушного змея

Раздел. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (4 ч.)

Тема. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы. (2 часа)

Теоретические сведения. Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины.

Лабораторно-практические работы. Определение пород и пороков древесины. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.

Тема. Технологический процесс конструирования и изготовления изделий из древесины. (2 часа)

Теоретические сведения. Разметка, пиление и зачистка заготовок из древесины. Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины

Практические работы. Приёмы закрепления заготовок на столярном верстаке. Составление технологической карты однодетального изделия. Конструирование и изготовление хозяйственной лопаточки.

6 класс

Раздел «Технологии получения и преобразования текстильных материалов» (26 чаов)

Тема. Свойства текстильных материалов (2часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

Тема. Конструирование швейных изделий (4часа)

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).

Тема. Моделирование швейных изделий (2часа)

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.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (2часа)

Теоретические сведения. 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: петляет 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. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность под готовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками 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 за крепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: при соединение 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 застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка за стёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и

нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (6 часов)

Тема. Вязание крючком (4часа)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами (4часа)

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

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

Раздел «Технологии ведения дома» (4часа)

Тема. Интерьер жилого дома (2часа)

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.

Тема. Комнатные растения в интерьере (2часа)

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: декоративно-лиственные, декоративно-цветущие комнатные, декоративно-цветущие 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. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (14ч)

Тема. Блюда из молока. (2часа)

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд.

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

Тема. Блюда из кисломолочных продуктов (2часа)

Теоретические сведения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюда из творога.

Тема. Блюда из круп, бобовых. (2часа)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых, 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. Подача готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из макаронных изделий (2часа)

Теоретические сведения. Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Применение макаронных изделий в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

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

Тема. Сладости, десерты, напитки (2часа)

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.

Тема. Заготовка овощей, фруктов или ягод. (2часа)

Теоретические сведения Технология приготовления холодных десертов. Технология производства плодоовощных консервов.

Практические работы. Приготовление десертного блюда.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2часа)

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.

Раздел «Технологии творческой, опытнической и исследовательской деятельности» (4часов)

Тема. 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». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел Современные и перспективные технологии (2 ч.)

Тема Промышленные и производственные технологии. (2 часа)

Теоретические сведения. основания развития технологий. Производственных технологий и технологий в сфере быта. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

Раздел Техника и техническое творчество (2 ч.)

Тема. Технологические машины. Основы начального технического моделирования. (2 часа)

Теоретические сведения. Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование

Практическая работа. Изготовление стилизованных моделей летательных аппаратов.

Раздел Основы проектной и графической грамоты (4 часа)

Тема. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. (4 часа)

Теоретические сведения. Сборочные чертежи. Основные этапы выполнения практических работ, основные требования к содержанию сборочного чертежа.

Практическая работа. Чтение сборочного чертежа

7 класс

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (18 часов)

Тема. Рыба и нерыбные продукты моря (2часа)

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.

Тема. Блюда из рыбы . Технология приготовления. (2часа)

Теоретические сведения. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

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

Тема. Блюда нерыбных продуктов моря. Технология приготовления (2часа)

Теоретические сведения. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести продуктов. Приготовление блюд из морепродуктов

Тема. Изделия из жидкого теста (2часа)

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 блюд органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества блюд. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки (10 часа)

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из слоёного, песочного, бисквитного, пресного, дрожжевого теста

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема . 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.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема. Гигиена жилища

Т*еоретические 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.

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

Раздел «Энергетические технологии. Основы электротехники и робототехники» (4 часа)

Тема. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы):

кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

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

Раздел «Технологии получения и преобразования текстильных материалов» (26 часов)

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

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

Тема. 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.

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

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Т*еоретические 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.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (6 часов)

Тема. Ручная роспись тканей

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

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

Тема. 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.

Лабораторно-практические и 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.

Раздел «Технологии творческой, опытнической и исследовательской деятельности» (6 часов)

Тема. 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 «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Раздел Современные и перспективные технологии (2 ч.)

Тема Промышленные и производственные технологии. (2 часа)

Теоретические сведения. основания развития технологий. Производственных технологий и технологий в сфере быта. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами.

Раздел Основы дизайна и графической грамоты (4 часа)
Тема. Деление окружности на равные части.
Практическая работа
Деление окружности на равные части: 3, 6, 4, 8 частей

8 класс

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (6 часов)
Тема. Физиология питания. (1часа)

Теоретические сведения. Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона по каллорийности продуктов.

Тема. Блюда из мяса (2часа)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

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

Тема. Блюда из птицы (2часа)

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

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

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

Тема. Заправочные супы (1часа)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Раздел «Технологии получения и преобразования текстильных материалов» (14 часов)

Тема. Конструирование швейных изделий (2часа)

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.

Лабораторно-практические и 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).

Тема. Моделирование швейных изделий (2часа)

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.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность под готовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками 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 за крепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: при соединение 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 застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка за стёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (4 часа)

Тема. Фелтинг. Художественное валяние шерсти (4 часа)

Теоретические сведения. История валяния. Мокрое валяние и фелтинг — художественный войлок. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере

Практические работы. Оформление шарфа в технике фелтинга.. Изготовление декоративного панно.

Раздел «Технологии творческой, опытнической и исследовательской деятельности» (6 часов).

Тема. Творческий проект.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Практические работы. Выполнение творческого проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Тема. Защита творческого проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Защита творческих проектов.

Раздел Современные и перспективные технологии (2 часа)

Тема Социальные технологии. (2 часа)

Теоретические сведения. Социальные технологии. Определение. Направления: социальное планирование; разработка комплексных программ развития городов, регионов и отраслей; социальное проектирование решения стандартных социальных проблем; управленческое консультирование.

9 класс

Раздел Современные и перспективные технологии (2 ч)

Теоретические сведения. Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии

Практические работы. Поиск в Интернете информацию о использовании лазерных технологий при обработке древесины, металлов, ткани; о достоинствах и недостатках генно-модифицированных продуктов; анализ применения биотехнологий в пищевой промышленности; перспективы появления новых специальностей в области лазерных технологий и нанотехнологий; обсуждать перспективы развития современных медицинских технологий, применения информационных и телекоммуникационных технологий, лазерных и нанотехнологий, биотехнологий в современных медицинских технологиях, применения и направления развития лазерных технологий, лазерной обработки материалов;примеры применения нанотехнологий в различных видах производственных технологий, в быту, в медицине и в сельском хозяйстве.

Раздел «Технологии получения и преобразования текстильных материалов» (3 ч)

Теоретические сведения . Высокотехнологичные волокна. Биотехнологии в производстве текстильных волокон

Практические работы. Анализировать свойства тканей из высокотехнологичных волокон; распознавать виды тканей из различных волокон; разрабатывать и читать технологическую документацию.

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (7 часов)

Теоретические сведения Блюда национальной кухни на примере первых блюд. Сервировка стола к обеду. Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров. Современные технологии в производстве и упаковке пищевых продуктов.

Практические работы. Оформление стола салфетками. Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду. Определять доброкачественность пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Приготовление первых блюд. Расчёт затрат на выполнение и реализацию проекта;

Раздел «Семейная экономика» (6 часов)

Тема. Бюджет семьи (6 часов).

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

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств

товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 часа).

Тема. Сфера производства и разделения труда (2 часа).

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы. Влияющие на уровень оплаты труда.

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа).

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Здоровье и выбор профессии.

Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы составления профессионального плана. Профессиональная карьера. Стратегии профессиональной карьеры. Варианты профессионального развития и карьерного роста. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар.

Практические работы. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионально образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии. Построение профессиональной карьеры.

Раздел Робототехника (4 ч)

Теоретические сведения Что такое MAC-адрес. Управление роботом. Управление работой контроллера. Платформа Arduino UNO.Управление светодиодом. 3D-технологии.

Практические работы. Исполнять готовые алгоритмы для конкретных исходных данных; разрабатывать программы, содержащие операторы ветвления и цикла; преобразовывать записи алгоритма с одной формы в другую; строить простые компьютерные и натурные модели цепочек команд, дающих нужный результат при конкретных исходных данных для исполнителя; сравнивать различные алгоритмы решения одной задачи; оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часов).

Тема. Творческий проект.

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Практические работы. Выполнение творческого проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Тема. Защита творческого проекта.

Практические работы. Защита творческих проектов.

Тематическое планирование

№	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	5 кл	6 кл	7 кл	8 кл	9 кл
1.	Введение в технологию	2				
2.	Основы проектной и графической грамотности		2			
3.	Основы дизайна и графической грамоты			4		
4.	Техника и техническое творчество	2	2			
5.	Современные и перспективные технологии		2			2
6.	Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	4				
7.	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	24	26	26	14	3
8.	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов		2			
9.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	6	6	4	
10.	Технологии обработки пищевых продуктов	14	14	18	6	7
11.	Технологии ведения дома	4	4	4		
12.	Электротехнические работы. Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники	4	4	4	2	4
13.	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	4	4	4	6	6
14.	Семейная экономика и основы предпринимательства					6
15.	Профориентация и профессиональное самоопределение					6
	Итого:	68	68	68	34	34