

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

"ТАИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

(полное название образовательного учреждения)

Приложение к
образовательной программе
основного общего образования

«УТВЕРЖДЕНА»:

Приказом № 97 от «30.08» 2016г.

Рабочая программа

по технологии (девочки)
(учебный предмет)

для 5-8 классов, базовый уровень
(уровень: базовый, профильный)

ПЯТЬ ЛЕТ
(срок реализации)

Рабочая программа составлена на основе **Примерной государственной программы по технологии основного общего образования**, авторской программы Симоненко В.Д. Технология. Программа начального и основного общего образования. – М.: Вентана-Граф, 2014

(указать точное название программы и её выходные данные)

Разработчики программы:

Ботвинцева Н.Н., учитель технологии, соответствие занимаемой должности,

2

(занимаемая должность, квалификационная категория)

«РАССМОТРЕНА»:

на заседании Педагогического совета
Протокол №1 от «30» августа 2016г.

1. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявления технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природными и хозяйственными ресурсами).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятие и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдения, построения цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;

- осуществления поиска информации с использованием ресурсов библиотек и интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоение курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заврвлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- спицами, подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами. *В познавательной сфере:*
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических

задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- *В трудовой сфере:*
 - планирование технологического процесса и процесса труда;
 - подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
 - подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
 - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
 - выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - расчет себестоимости продукта труда;
 - экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- *В мотивационной сфере:*
 - оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
 - выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- *В эстетической сфере:*
 - дизайнерское проектирование технического изделия;
 - моделирование художественного оформления объекта труда;
 - разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований экономики и научной организации труда;
 - опрятное содержание рабочей одежды.
- *В коммуникативной сфере:*
 - формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общих интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
 - публичная презентация и защита проекта технического изделия;
 - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
 - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- *В психофизической сфере:*
 - развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять

зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 КЛАСС

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 ч

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов

Оформление интерьера 6ч

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект "Кухня моей мечты". Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект "Кухня моей мечты". Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария 16ч

Санитария и гигиена 2ч

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание 2ч

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи 12ч

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюд.

Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов.

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

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строения яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект "Воскресный завтрак в моей семье" 4 ч

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и

правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов 28ч

Элементы материаловедения 4ч

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий 6ч

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерения. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы 2ч

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглолками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения 6ч

Основные теоретические сведения

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущество и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект "Фартук для работы на кухне" 10ч

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Художественные ремесла 18ч

Декоративно-прикладное изделие для кухни 8ч

Творческий проект "Изделие в технике лоскутного шитья для кухни" 10ч

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной техники в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной техники. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной техники, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6 класс

Оформление интерьера 8ч

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект "Растения в интерьере комнаты".

Кулинария 12ч

Блюда из рыбы и морепродуктов 4ч

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Возможность кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов 4ч

Основные теоретические сведения

Понятия о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология

подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при тепловой обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд 1ч

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет 3ч

Основные теоретические сведения

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

Создания изделий из текстильных материалов 30ч

Элементы материаловедения 1ч

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий 11ч

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).

Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы 2ч

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками и ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва.

Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения 2ч

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство и подбор, замена.

Дефекты машинной строчки и их устранения. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» 14ч

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранения дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмолвок и раскрой ткани. Выкраивание подробной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда»

Художественные ремесла 18ч

Вязание крючком и спицами 8ч

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 10ч

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна по кругу. Набор педель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Интерьер жилого дома 8ч

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы лам; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки.

Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений: современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект "Умный дом"

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практическая работа

Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома". Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта "Умный дом" в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

Кулинария 14ч

Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2ч

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных продуктов в питании человека.

Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Изделия из теста 6ч

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста для выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста.

Виды ароматов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста.

Способы формирования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков 2ч

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления

"Шоколадных трюфелей".

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка стола к обеду. Этикет 3ч

Основные теоретические сведения

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 2ч

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект "Праздничный сладкий стол" 2ч

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола.

Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола.

Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта "Праздничный сладкий стол" Самооценка и оценка проекта.

Создания изделий из текстильных материалов 28ч

Элементы материаловедения 2ч

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды 6ч

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкция юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки необходимые

для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенности фигуры. Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние(встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы 2ч

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ 2ч

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» 16ч

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладывания кроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки. Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

Художественные ремесла 20ч

Ручная роспись тканей 4ч

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани "холодный батик".

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка 8 ч

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект "Подарок своими руками" 8 ч

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта "Подарок своими руками".

Защита проекта.

Интерьер жилого дома 8ч

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы лам; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений: современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Творческий проект "Умный дом"

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практическая работа

Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома". Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта "Умный дом" в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

Кулинария 14ч

Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2ч

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных продуктов в питании человека.

Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Изделия из теста 6ч

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста для выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста.

Виды ароматов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоенного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста.

Способы формирования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков 2ч

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления

" Шоколадных трюфелей".

Различные сладкие блюда (безе,суфле,желе, мусс,самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка стола к обеду.Этикет 3ч

Основные теоретические сведения

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 2ч

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформления стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект "Праздничный сладкий стол" 2ч

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола.

Расчет расхода продуктов.Выполнение эскизов украшения праздничного стола.

Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практическая работа

Выполнение и защита проекта "Праздничный сладкий стол" Самооценка и оценка проекта.

Создания изделий из текстильных материалов 28ч

Элементы материаловедения 2ч

основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды 6ч

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкция юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенности фигуры.

Моделирование юбки расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние(встречные) складки).

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы 2ч

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ 2ч

Основные теоретические сведения

Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд» 16ч

Основные теоретические сведения

Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублерина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего

среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия.

Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

Художественные ремесла 20ч

Ручная роспись тканей 4ч

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани.

Технология росписи по ткани "холодный батик".

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка 8 ч

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России.

Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере.

Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект "Подарок своими руками" 8 ч

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта "Подарок своими руками".

Защита проекта.

8класс

Вводное занятие 1ч

Инструктаж по Т./Б

Домашняя экономика 8 ч

Теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология

совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав

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

Практическая работа

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие. Вышивка 10ч

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивки.

Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.

Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Практическая работа

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Технология ведения дома. Ремонт помещений-1час

Теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений .

Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнения эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и к стилю интерьера.

Электротехнические работы 4час

Теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначения автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизоров.

Практическая работа

Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Современное производство и профессиональное образование.

Сферы производства и разделение труда.

Пути получения профессионального образования. – 1 часа.

Теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Творческие, проектные работы. – 9 часов.

Теоретические сведения

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

Практическая работа

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка несколько вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество	часов	по	
	о	классам	7	8
Вводное занятие				1
Проектная деятельность	1			
Оформление интерьера	5	8		
Интерьер жилого дома			4	
Творческий проект "Умный дом"			4	
Ремонт помещений				1
Кулинария	16	12	14	
Санитария и гигиена	1			
Здоровое питание	1			
Технология приготовления пищи	11		10	
Сервировка стола к завтраку. Творческий проект "Воскресный завтрак в моей семье"	3			
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет			2	
Творческий проект "Праздничный сладкий стол"			2	
Создание изделий из текстильных материалов	28	30	28	
Элементы материаловедения	4	1	2	
Конструирование швейных изделий	6	11	6	
Швейные ручные работы	2	2	2	
Элементы машиноведения	6	2		
Технология машинных работ			2	
Проект "Фартук для работы на кухне"	10			
Проект "Наряд для семейного обеда"		14		
Творческий проект "Праздничный наряд"			16	
Художественные ремесла	18	18	20	10
Декоративно-прикладное изделие для кухни	8			
Творческий проект "Изделие в технике"	10			

лоскутного шитья для кухни"				
Вязание крючком и спицами		8		
Творческий проект "Вяжем аксессуары крючком или спицами"		10		
Ручная роспись тканей			4	
Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка.			8	
Вышивка гладью				10
Творческий проект " Подарок своими руками"			8	
Семейная Экономика				8
Бюджет семьи				8
Электротехнические работы				4
Современное производство и профессиональное образование. Сферы производства и разделение труда.				1
Пути получения профессионального образования.				1
Творческие, проектные работы				9
Исследовательская и созидательная деятельность				9
Итого	68	68	68	34

