

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа №33 имени Г.М.Гершензона»**

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
протокол

№ 5 от 20.05.19



ПРИНЯТО
на заседании педсовета
протокол

№ 1 от 28.08.19

УТВЕРЖДАЮ

И.О. директора
МБУ «Школа №33»



Т.Н.Коровкина

20/19 г.

**Рабочая программа
по технологии (девочки)**

для 5 - 8 классов

Составитель
Печникова Наталья Леонидовна
учитель технологии

2019

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) для 5-8 классов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Основной образовательной программы среднего общего образования, Программы. О.А.Кожиной-Москва «Дрофа» 2013 год.

В соответствии с учебным планом МБУ «Школы № 33» на предмет технология на 2 уровне обучения отводится 238 часов, в том числе в 5-7 классах 68 часов в год (2 ч в неделю). В 8 классах 34 часа (1 час в неделю), а авторская программа О.А.Кожиной предусматривает на изучение технологии в 8 классе 68 часов. В связи с этим данная программа модифицирована по количеству часов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

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

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

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

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

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

в трудовой сфере:

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

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми

технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

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

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и

навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся *овладеют*:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться*:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- с функциональными, эстетическими, санитарно гигиеническими требованиями к интерьеру.
- с сервировкой стола, с особенностями сервировки стола к завтраку. (столовое бельё, приборы и посуда для завтрака).
- с разными технологиями по приготовлению домашних запасов
- с понятием «орнамент», с основами композиции и законами восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с происхождением волокон, процессами их обработки, прядения и ткачества, со свойствами тканей из них.
- с устройством бытовой швейной машины
- с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

Обучающийся *научится выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы*:

- рационально организовывать рабочее место;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- освоение безопасных приемов работы на уроках, выполнять санитарные нормы
- составлять последовательность выполнения технологических операций для приготовления и оформления бутербродов, приготовлению и оформлению блюд из яиц, блюд из сырых и вареных овощей;
- оформлять салфетки в технике «узелковый батик», выполнять простейшие вышивальные швы
- выполнять конструирование и моделирование рабочей одежды;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
Обучающийся *научится* использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни *в целях*:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Содержание программы учебного предмета «Технология» девочки 5 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. *Санитария и гигиена на кухне*

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим 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.

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

Тема. *Физиология питания*

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

Тема. *Бутерброды и горячие напитки*

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

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

Лабораторно-практические и 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**

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. **Блюда из яиц**

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**

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема. **Интерьер кухни, столовой**

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

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

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема. **Элементы материаловедения**

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 сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. **Конструирование и моделирование рабочей одежды.**

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование фартука.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. **Элементы машиноведения**

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**

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.

Лабораторно-практические и 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.

Тема. **Рукоделие. Художественные ремесла**

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,

тесью; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Выполнение простейших вышивальных швов.

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

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. ***Узелковый батик.***

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории появления техники «узелковый батик». Способы завязывания узелков и складывания ткани.

Материалы и красители, подготовка ткани к окрашиванию. Инструменты и приспособления. Зависимость рисунка от способов завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике..

Лабораторно-практические и практические работы. Оформление салфеток в технике «узелковый батик» .

Раздел « Творческие проекты »

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.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Изготовление подарка из текстильных материалов», «Изготовление изделия в технике узелкового батика», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**Содержание учебного предмета
«Технология» девочки
6 класс**

Раздел «Кулинария»

Тема. **Вводное занятие. Физиология питания. Санитария и гигиена**

Основные теоретические сведения

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Практические работы

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Тема. **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Тема. **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшенная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема. **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

Основные теоретические сведения

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

Примерный перечень блюд

Камбала, жаренная во фритюре.

Караси, жаренные со сметаной.

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

Тема. **Сервировка стола к обеду. Этикет.**

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Сервировка стола к обеду.

Тема. **Приготовление обеда в походных условиях.**

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема. **Заготовка продуктов.**

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сорт-

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

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

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

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

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

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

Практические работы

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Подраздел «Элементы материаловедения»

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Подраздел «Элементы машиноведения».

Тема. Устройство универсальной швейной машины. Регуляторы швейной машины.

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема. Устройство машинной иглы.

Основные теоретические сведения

Устройство и установка машинной иглы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Устранение неполадок связанных с машинной иглой, влияние данных неполадок на качество машинной строчки. Чистка и смазка машины. Безопасные приемы труда.

Подраздел «Конструирование и моделирование швейных изделий».

Тема. **Композиция, стиль в одежде. Требования к одежде. Снятие мерок.**

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Разновидности юбок по силуэту. Зрительные иллюзии в одежде.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема. **Построение чертежа основы юбки.**

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема. **Моделирование юбок. Оформление выкроек.**

Основные теоретические сведения

Способы моделирования прямых, конических и клинковых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование конических юбок. Моделирование прямых юбок

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Подраздел «Технология изготовления поясных швейных изделий».

Тема. **Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.**

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

Тема. **Подготовка деталей кроя к обработке.**

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема. **Примерка изделия. Дефекты посадки.**

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема. **Обработка вытачек и складок, боковых швов.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

Обработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема. **Обработка застежки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Тема. **Обработка верхнего среза юбки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя. Способы обработки пояса в зависимости от модели и вида ткани.

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Тема. **Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка юбки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Подраздел «Рукоделие. Художественные ремесла».

Тема. **Лоскутное шитье. Техника исполнения. Материалы и приспособления.**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями техники исполнения в современной моде.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента

Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, эле-

ментов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема. **Лоскутное шитье. Изготовление изделий в технике лоскутного шитья.**

Основные теоретические сведения

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Подбор ткани по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.

Практические работы

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема. **Свободная роспись ткани. Художественные особенности.**

Основные теоретические сведения

Свободная роспись как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории росписи по ткани. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки. Приемы стилизации. Композиция, цвет. Инструменты и приспособления..

Практические работы

Выполнение зарисовки природных мотивов.

Тема. **Приемы выполнения свободной росписи.**

Основные теоретические сведения

Выполнение свободной росписи с применением солевого раствора и с применением масляных красок. Создают композиции с изображением пейзажа.

Практические работы

Выполняют роспись ткани разными приемами. Создают композиции с изображением пейзажа.

Раздел «Технология ведения дома»

Тема. **Уход за одеждой и обувью**

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы ремонта одежды, способы удаления пятен. Чистка кожаной обуви.

Практические работы

Выполняют ремонт одежды накладной заплаткой.

Раздел «Электротехника»

Тема. **Бытовые приборы**

Основные теоретические сведения

Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света. Правила эксплуатации бытовых приборов.

Практические работы

Знакомятся с техническими характеристиками ламп, преимуществами и недостатками, особенностями эксплуатации. Изучают принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Творческие проекты»

Тема. **Выполнение творческого проекта.**

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализа-

ция.

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов. Поэтапное выполнение проектов в соответствии с выбранными темами.

Варианты творческих проектов:

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».

Тема. **Презентация проектов. Защита проектов.**

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Представление результатов групповой и индивидуальной познавательной деятельности в форме публичной презентации

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Содержание программы учебного предмета

«Технология» девочки

7класс

Раздел «Кулинария»

Тема. **Вводное занятие. Физиология питания. Санитария и гигиена**

Основные теоретические сведения

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Практические работы

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Тема. **Изделия из теста.**

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и песочного теста, бисквитного слоеного теста. Виды теста Рецептура и технология приготовления теста с различными различными видами разрыхлителей.

Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выпечка и оформление изделий из теста.
2. Приготовление вареников.

Примерный перечень блюд

Вареники с картошкой.

Печенье домашнее

Тема. Сладкие блюда и десерты.

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном одебe. Технология приготовления желе и муссов Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов. Украшение десертных блюд свежими ягодами и фруктами. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление компота.

Приготовление киселя.

Примерный перечень блюд.

Компот из свежих фруктов.

Кисель из ягод.

Тема. Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара для сохранения и качества варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод сахаром без стерилизации.

Практическая работа.

Приготовление варенья из ягод.

Приготовление джема и мармелада.

Приготовление повидла из слив, яблок.

Приготовление цукатов апельсиновых корок.

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 часов.)

Тема. Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение рапорта в сложных переплетениях.

Тема. **Элементы машиноведения.**

Основные теоретические сведения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для оформления изделия.

Практические работы

Раборка и сборка челнока швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема. **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.**

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Тема. **Технология изготовления плечевого изделия**

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежки. Обработка плечевых срезов тесьмой, прищипывание кулиски

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Обработка выреза горловины подкройной оттачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа

Подготовка ткани к раскрою.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки.

Стачивание деталей.

Влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема. *Рукоделие.*

Основные теоретические сведения

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

Заготовка узоров и орнаментов

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление простых изделий в техники плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом.

Практические работы.

Изготовление пояса, тесьмы, шнура способом плетения.

Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел «Технология ведения дома»

Тема. *Эстетика и экология жилища.*

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера. национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел «Электротехнические работы»

Тема. *Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.*

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы. их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их устройство и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и область применения.

Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

Подбор бытовых приборов по их мощности.

Замена гальванических элементов питания.

Раздел «Творческие проекты»

Тема. ***Выполнение творческого проекта.***

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов. Поэтапное выполнение проектов в соответствии с выбранными темами.

Варианты творческих проектов:

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».

Тема. ***Презентация проектов. Защита проектов.***

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Представление результатов групповой и индивидуальной познавательной деятельности в форме публичной презентации

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Содержание программы учебного предмета

«Технология» девочки

8 класс

Раздел «Кулинария» (7 часов).

Тема. ***Физиология питания (1 час).***

Основные теоретические сведения

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белка, жиров и углеводов. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

Расчет калорийности блюд Составление суточного меню.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Тема. **Блюда из птиц(4 часа)..**

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки , применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Изготовление папильоток.

Практические работы

- 1.Первичная обработка птицы.
- 2.Приготовление Двух блюд их домашней птицы

Тема. **Блюда национальной кухни(1 час).**

Основные теоретические сведения

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона.

Практические работы

Приготовление вареников.

Тема. **Сервировка стола(1 час).**

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десертов. Сервировка стола к обеду. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Время и продолжительность визита.

Практическая работа.

- 1.Сервировка стола к обеду.
- 2.Составление меню.

Тема. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов.

Основные теоретические сведения.

Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Способы закупорки банок и бутылок. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 часов).

Тема. **Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.(4 часа).**

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Тема. **Технология изготовления плечевого изделия(7 часов).**

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежки.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса..Выкраивание подкройной обтачки. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия . Контроль и сценка качества готового изделия.

Практическая работа

Подготовка ткани к раскрою.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки.

Стачивание деталей.

Влажно-тепловая обработка.

Раздел: «Рукоделие».(5 часов).

Тема. **Вязание на спицах.**

Основные теоретические сведения

Вязание на спицах. Инструменты и материалы для вязания на спицах.. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязание на спицах. Набор петель. Правила вязания на двух и пяти спицах. Убавление и прибавление петель. Закрытие петель.

Практические работы.

Изготовление образцов вязания на спицах.

Изготовление простых изделий в техники вязания на спицах.

Тема; **Валяние.**

Основные теоретические сведения.

История валяния. Выполнение работ в технике валяния.

Практические работы.

1.Изготовление изделия в технике валяния.

Раздел «Технология ведения дома» 4 часа)

Тема. **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных расходов семьи. Бюджет семьи. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1.Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

2.Выбор способа совершения покупок.

Тема :**Ремонт помещений (2 часа).**

Основные теоретические сведения.

Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку .Наклейка обоев, пленок, плитусов. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Практические работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Раздел «Электротехнические работы» (1 час).

Тема. *Электротехнические устройства.*

Основные теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели Электродвигатели. Виды и назначения автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

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

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» (3 часа).

Тема. *Сферы производства и разделение труда.*

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

Практические работы

- 1.Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
- 2.Анализ профессионального деления работников предприятия.

Тема. **Творческие проекты (3 часа).**

Оформление проектов. Поэтапное выполнение проектов в соответствии с выбранными темами.

Варианты творческих проектов:

Творческий проект «Сервировка праздничного стола»

Творческий проект «Изготовление сувенира в технике валяния»

Творческий проект «Выполнение эскиза жилой комнаты».

Тематическое планирование 5 класс (девочки).

№ п,п	Тема урока.	Кол-во часов.
	Кулинария- 20 часов.	
1-2	Физиология питания.	2
3-4	Санитария и гигиена.	2
5-6, 7-8	Интерьер кухни. Интерьер столовой.	4
9-10	Сервировка стола.	2
11-12	Бутерброды, горячие напитки.	2
13-14	Блюда из яиц.	2
15-16, 17-18	Блюда из сырых овощей. Блюда из вареных овощей.	4
19-20	Заготовка продуктов.	2
	Элементы материаловедения -4 часа.	

21-22, 23-24	Классификация текстильных волокон(натуральные растительные волокна). Свойства тканей из натуральных волокон.	4
	Элементы машиноведения-6 часов.	
25-26	Бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов.	2
27-28	Виды приводов швейных машин.	2
29-30	Выполнение машинных строчек.	2
31-32	Ручные работы.	2
	Конструирование и моделирование рабочей одежды-6 часов.	
33-34	Правила снятия мерок.	2
35-36	Построение чертежа фартука.	2
37-38	Моделирование фартука.	2
	Технология изготовления рабочей одежды-12 часов.	
39-40	Раскладка выкроек на ткани. Раскрой ткани.	2
41-42	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
43-44, 45-46	Обработка деталей.	4
47-48	Обработка нагрудника.	2
49-50	Влажно-тепловая обработка.	2
	Рукоделие. Художественные ремесла-8 часов.	
51-52	Ручная вышивка.	2
53-54	Вышивка салфеток.	2
55-56, 57-58	Узелковый батик.	4
	Творческие проекты-10 часов.	
59-60, 61-62, 63-64, 65-66,	Выполнение творческого проекта.	8
67-68	Защита проекта.	2
	Итого	68

Тематическое планирование 6 класс (девочки).

№ п,п	Тема урока.	Кол-во часов
	Кулинария -16 часов.	
1-2	Физиология питания	2
3-4, 5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	4
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
11-12	Сервировка стола. Этикет.	2
13-14	Приготовление обеда в походных условиях.	2
15-16	Заготовка продуктов.	2
	Элементы материаловедения-2 часа.	
17-18	Свойства тканей из натуральных волокон (шерсть и шелк).	2
	Машиноведение-4 часа.	
19-20	Устройство машинной иглы.	2
21-22	Устройство универсальной швейной машины.	2
	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий -8 ча-	

	сов.	
23-24	Конструкции юбок. Снятие мерок.	2
25-26	Построение чертежа юбки.	2
27-28	Способы моделирования конической юбки.	2
29-30	Способы моделирования прямой юбки.	2
31-32	Раскрой ткани.	2
33-34	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
35-36	Проведение примерки.	2
37-38	Обработка вытачек, складок, боковых срезов.	2
39-40	Обработка застежки.	2
41-42	Обработка пояса.	2
43-44	Обработка низа изделия.	2
	Рукоделие. Художественные ремесла-10 часов.	
45-46	Лоскутное шитье.	2
47-48, 49-50	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	4
51-52	Свободная роспись ткани.	2
53-54	Приемы выполнения свободной росписи.	2
	Технология ведения дома-2 часа.	
55-56	Уход за одеждой и обувью.	2
	Электротехника 2 часа.	2
57-58	Бытовые электроприборы.	
	Творческие проекты-10 часов.	
59-60. 61-62, 63-64. 65-66.	Выполнение творческого проекта.	8
67-68	Защита проекта	2

Тематическое планирование 7 класс (девочки).

№п.п	Тема урока.	Кол-во часов
	Кулинария-16 часов.	
1-2	Физиология питания.	2
3-4, 5-6	Изделия из теста.	4
7-8	Изделия из дрожжевого теста.	2
9-10	Изделия из пресного теста.	2
11-12	Сладкие блюда и десерты.	2
13-14	Компоты, кисели.	2
15-16	Заготовка продуктов.	2
	Элементы материаловедения-2 часа.	
17-18	Ткани из синтетических волокон, их свойства.	2
	Элементы машиноведения -2часа.	
19-20	Приспособления малой механизации при обработке швейных изделий.	2
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокро- еным руковом.-8 часов.	
21-22	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	2

23-24	Построение чертежа.	2
25-26	Способы моделирования плечевого изделия.	2
27-28	Способы моделирования рукавов и воротников.	2
29-30	Раскрой изделия.	2
31-32	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
33-34	Проведение примерки.	2
35-36	Обработка вытачек, складок, боковых врезов.	2
37-38	Обработка застежки.	2
39-40	Обработка горловины.	2
41-42	Обработка низа изделия.	2
Рукоделие-10 часов.		
43-44	Вязание крючком.	2
45-46, 47-48	Изготовление изделия в технике вязание урючком.	4
49-50	Плетение макраме.	2
51-52	Приемы плетения узлов и узоров.	2
Технология ведения дома-4 часа.		
53-54, 55-56	Эстетика и экология жилища	4
Электротехнические работы-2 часа.		
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2
Творческие проекты-10 часов.		
59-60, 61-62, 63-64, 65-66	Выполнение творческого проекта.	8
67-68	Защита проекта.	2

Тематическое планирование 8 класс (девочки).

№ п.п	Тема урока.	Кол-во часов.
1	Физиология питания.	1
2-3	Блюда из птицы.	1
4	Блюда национальной кухни.	1
5	Сервировка стола.	1
6	Заготовка продуктов.	1
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	1
8	Снятие мерок и построение чертежа женского платья.	1
9	Построение чертежа.	1
10	Способы моделирования рукавов и воротников.	1
11	Способы моделирования выбранного изделия.	1
12	Раскрой изделия.	1
13	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
14	Проведение примерки.	1
15	Обработка вытачек, складок.	1
16	Обработка застежки.	1
17	Обработка горловины.	1

18	Обработка низа изделия.	1
19	Вязание на спицах.	1
20-21	Вязание шарфика.	2
22	Валяние.	1
23	Валяние шарфика.	1
24-25	Бюджет семьи.	2
26-27	Ремонт помещений.	2
28	Электротехнические устройства.	1
29	Сферы производства.	1
30	Профессиональное образование.	1
31-32, 33-34	Выполнение проектов.	1
	Итого.	34

