



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
«Школа № 106»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА
5-8 КЛАСС**

*(приложение к основной образовательной
программе основного общего образования)*

Разработано на основе программы:

Технология : программа : 5-8 классы / А.Т.
Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вентана-
Граф, 2016. – 144 с.

Соответствует:

Требованиям Федерального
государственного образовательного
стандарта основного общего образования

Нижний Новгород

Рабочая программа учебного предмета «Технология. Технология ведения дома» 5-8 класс разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, авторской программой А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница (Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2016) и обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования Учреждения. Рабочая программа рассчитана на 238 часов (5 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 6 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 7 класс – 68 часов (2 часа в неделю), 8 класс – 34 часа (1 час в неделю)).

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:

• Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2015 – 192 с. : ил.

• Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 6 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2016- 192 с. : ил.

• Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 7 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2017- 160 с. : ил.

Планируемые результаты освоения курса.

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

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающегося к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к учению и познанию
- самооценка умственных и физических возможностей при трудовой деятельности в разных сферах с позиций будущей социализации и стратификации
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве
- 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 экологическому уровню мышления

- развитие экологического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

Метапредметные результаты:

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

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость.

- виртуальное и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов

- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ)

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых форм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

- формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

Предметные результаты:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта

- развитие умений принять технологии представления, преобразования 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 создание объектов труда

- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической и технологической информации

- овладение элементами научной организации труда, формами деятельности

- планирование технологического процесса и процесса труда

- овладение методами учебно-исследовательской деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов ограничений, соблюдение технологической дисциплины
- 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
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.
- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания
- выбирать продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, применять разные способы обработки пищевых продуктов.

- экономить электрическую энергию, оформлять блюда, сервировать стол
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий
- определять и исправлять дефекты швейных изделий
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс. С учетом ресурсов и условий
- осуществлять презентацию, экономическую и технологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Гигиена жилища

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом доме. Виды уборки, их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства по уходу и уборке помещения.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых микроволновых печей, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Раздел «Кулинария»

Тема Санитария и гигиена на кухне

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. подготовка к приготовлению блюд. Посуда, технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях

Раздел «Создание изделий из текстильного материала»

Тема. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.

Тема. Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение швейного изделия.

Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Тема. Швейная машина

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, закреплении 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.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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, прямых стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — зметывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание 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 обметанным 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). Профессии закройщик, портной.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством на родных умельцев своего края, области.

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

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

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.

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

6 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение

предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема. Комнатные растения в интерьере.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

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 приготовлении рыбных полуфабрикатов.

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

Тема. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Тема. Блюда из птиц

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Тема. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. подача готовых блюд к столу.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей

Раздел «Создание изделий из текстильного материала»

Тема. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы получения и их свойства..

Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов их химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Тема. Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Тема. Швейная машина

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание детали из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и

изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

7 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Особенности конструкции ламп, область применения. Типы светильников, виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «Умный дом». Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Коллекционирование и размещение коллекций в интерьере.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Электрические бытовые приборы для создания микроклимата.

Раздел «Кулинария»

Тема . Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Тема. Изделия из жидкого теста

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование и посуда для замешивания теста. Технология приготовления теста. Определение качества меда.

Тема. Виды теста и выпечки

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Дрожжевое, бисквитное и заварное тесто. Пряничное тесто. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Особенности сервировки стола к празднику. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Раздел «Создание изделий из текстильного материала»

Тема. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы получения и их свойства.

Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Тема. Швейная машина

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии

качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология

горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Тема. Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крестгоризонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

8 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских и сельских домах. Правила их эксплуатации. Современные способы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчиков расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Применение электроэнергии в промышленности, на транспорте в быту. Электронагревательные приборы, их виды. Электрическая и индукционная плита на кухне. Пути экономии электрической энергии. Отопительные электроприборы. Назначение и устройство. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, вытяжки

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Общие понятия об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Тема. Электрические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и расчета стоимости электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга. Влияние электрических приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы.

Раздел «Семейная экономика»

Тема. Бюджет семьи

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

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

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.

Способы защиты прав потребителей.

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

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека.

Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Тематический план 5 – 8 класс

Раздел	Кол-во часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	5	8	4	6
Электротехника	1	-	4	14
Кулинария	16	12	12	-
Создание изделий из текстильных материалов	28	30	28	
Художественные ремесла	16	16	18	-
Семейная экономика	-	-	-	8
Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	5
Промежуточная аттестация	2	2	2	1
ИТОГО:	68	68	68	34