

Департамент образования администрации города Южно-Сахалинска
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 32 г. Южно-Сахалинска

Приложение № 1
к содержательному разделу
ООП ООО МАОУ СОШ № 32
г. Южно-Сахалинска

Утверждено приказом
директора школы
от 20.09.2019 № 463

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»
(базовый уровень)

основное общее образование

5-8 класс

Составитель:

Тесля Ирина Валериевна, учитель технологии
высшей категории

Южно-Сахалинск
2019 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и практики; 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 умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации и информационных технологий при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам и разделам содержания.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
 - **Выпускник получит возможность научиться:**
 - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
 - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

«Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- 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 приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.*

«Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.*

«Технологии 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; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного 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 учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

«Электротехника»

Выпускник научится:

- составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.*

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

5 класс

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

6 класс

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Основные виды занавесей для окон.

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

7 класс

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

8 класс

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Раздел «Электротехника».

5 класс

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

7 класс

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

8 класс

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Раздел «Кулинария».

5 класс

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне.

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.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. 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.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

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

6 класс

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Значение мясных блюд в питании. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

7 класс

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

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Технология приготовления теста и изделий из него. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Профессия кондитер.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов».

5 класс

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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

6 класс

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

7 класс

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

Тема «Швейная машина».

5 класс

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

6 класс

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

7 класс

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема «Конструирование и моделирование швейных изделий».

5 класс

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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

6 класс

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

7 класс

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой, клинковой и конической юбок.

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 «Технология изготовления швейных изделий».

5 класс

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 с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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)

6 класс

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой 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.

7 класс

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов 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. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Раздел «Художественные ремёсла».

5 класс

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 Сахалинской области.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Обработка срезов лоскутного изделия

6 класс

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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.

7 класс

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Раздел «Семейная экономика»

8 класс

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8 класс

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

5 класс

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

6 класс

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

7 класс

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

8 класс

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов			
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1.	Технологии домашнего хозяйства	3	4	3	4
2.	Электротехника	1	-	1	6
3.	Кулинария	14	14	14	-
4	Создание изделий из текстильных материалов	24	24	18	-
	<i>Свойства текстильных материалов</i>	4	2	2	-
	<i>Швейная машина</i>	6	2	2	-

	<i>Конструирование и моделирование швейных изделий</i>	4	6	6	-
	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	10	14	8	-
5.	Художественные ремёсла	8	10	10	-
6.	Семейная экономика				8
7.	Современное производство и профессиональное самоопределение				4
8.	Технологии творческой и опытнической деятельности				
	<i>Исследовательская и созидательная деятельность</i>	18	16	22	12
	Итого:	68	68	68	34

5 класс (68 ч)

<i>Содержание курса</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	3 ч
Интерьер кухни, столовой	2
Практическая работа. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1
Раздел «Электротехника»	1 ч
Бытовые электроприборы Практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.	1
Раздел «Кулинария»	14 ч
Санитария и гигиена на кухне.	1
Физиология питания. Практическая работа. Составление режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.	1
Бутерброды и горячие напитки Практическая работа. Приготовление и оформление бутербродов.	2
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
Блюда из овощей и фруктов Практическая работа. Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов. Практическая работа. Приготовление и оформление блюд из вареных овощей.	4
Блюда из яиц. Практическая работа. Определение свежести яиц.	2
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа. Разработка меню завтрака. Складывание салфеток.	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	24 ч
Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа. Определение направления в ткани долевой нити и нити утка. Практическая работа. Определение свойств х/б и льняных тканей.	4
Швейная машина. Практическая работа. Упражнения на швейной машине, не заправленной нитками. Практическая работа. Заправка швейной машины. Практическая работа. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек, закрепков.	6

Конструирование швейных изделий. Практическая работа. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Практическая работа. Подготовка выкройки изделия к раскрою.	4
Раскрой швейного изделия. Практическая работа. Раскрой швейного изделия.	2
Швейные ручные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа. Выполнение сметочной и копировальной строчек.	2
Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа. Выполнение образцов машинных швов.	4
Технологическая последовательность изготовления швейных изделий. Практическая работа. Составление технологической последовательности изготовления швейного изделия.	2
Раздел «Художественные ремёсла»	8 ч
Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа. Изучение работ мастеров народностей севера Сахалина.	2
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа. Создание графической композиции на ПК или на листе бумаги в клетку.	2
Лоскутное шитьё. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора «сруб». Практическая работа. Разработка и изготовление лоскутного узора по выбору.	4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	18 ч
Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта. Практическая работа. Выбор объекта проектирования и требования к нему.	2
Поисковый этап выполнения проекта. Практическая работа. Проведение исследований в рамках проекта. Выбор и обоснование проектируемого изделия.	2
Организация технологического процесса. Практическая работа. Составление технологической карты проектного изделия. Организация рабочего места.	2
Выполнение операций по созданию проектируемого объекта.	1
Практическая работа. Изготовление проектируемого объекта	7
Анализ результатов проектной деятельности. Практическая работа. Корректировка и анализ результатов проектной деятельности.	2
Презентация проектов и результатов деятельности. Практическая работа. Защита проекта	2
Итого:	68 ч

6 класс (68 ч)

<i>Содержание курса</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	4 ч
Интерьер жилого дома Практическая работа. Разработка плана комнаты подростка. Оформление окна.	2
Комнатные растения в интерьере Практическая работа. Уход за растениями в классах школы	2
Раздел «Кулинария»	14 ч
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Практическая работа. Определение доброкачественности рыбы	2
Практическая работа. Приготовление блюд из рыбы Практическая работа. Приготовление блюд из рыбы	2

Блюда из мяса Практическая работа. Определение качества мясных блюд	2
Практическая работа. Приготовление блюд из мяса	2
Блюда из птицы Практическая работа. Приготовление блюда из птицы	2
Заправочные супы Практическая работа. Приготовление заправочного супа	2
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	24 ч
Свойства текстильных материалов из химических волокон. Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2
Конструирование швейных изделий Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4	2
Моделирование швейных изделий Практическая работа. Моделирование плечевых изделий. Практическая работа. Подготовка выкройки к раскрою	4
Швейная машина Практическая работа. Выполнение машинных швов	2
Технология изготовления швейных изделий Практическая работа. Раскрой плечевого изделия	2
Практическая работа. Подготовка и проведение примерки.	2
Практическая работа. Обработка модельных элементов	2
Практическая работа. Обработка плечевых и боковых срезов.	2
Практическая работа. Обработка горловины	4
Практическая работа. Окончательная обработка изделия.	2
Раздел «Художественные ремёсла»	10 ч
Вязание крючком. Практическая работа. Вывязывание полотна столбиками без накида. Практическая работа. Вывязывание полотна столбиками с накидом. Чтение схем	6
Вязание спицами. Практическая работа. Вывязывание полотна лицевыми петлями. Практическая работа. Вывязывание полотна изнаночными петлями.	4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	16 ч
Исследовательская и созидательная деятельность. Практическая работа. Выбор и обоснование проекта. Исследования в рамках проекта	2
Практическая работа. Создание эскиза модели. Планирование проектной деятельности.	2
Практическая работа. Выполнение проекта.	8
Практическая работа. Анализ результатов проектной деятельности. Презентация проекта.	2
Практическая работа. Защита проекта	2
Итого:	68

7 класс (68 ч)

<i>Содержание курса</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	3 ч
Освещение жилого помещения	1
Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
Гигиена жилища. Практическая работа. Подбор моющих средств для уборки жилого помещения	1

Раздел «Электротехника»	1 ч
Бытовые приборы	1
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2 ч
Творческий проект «Умный дом»	2
Раздел «Кулинария»	14 ч
Блюда из молока и кисломолочных продуктов Практическая работа. Определение качества молока и молочных продуктов	2
Изделия из жидкого теста Практическая работа. Приготовление блинов Практическая работа. Приготовление вафель	4
Виды теста и выпечки Практическая работа. Приготовление изделий из слоеного теста Практическая работа. Приготовление изделий из пресного теста	4
Сладости, десерты, напитки Практическая работа. Приготовление сладких блюд и напитков	2
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Практическая работа. Сервировка сладкого стола	2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2 ч
Выполнение проекта "Праздничный сладкий стол" Творческий проект "Праздничный сладкий стол"	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	10 ч
Свойства текстильных волокон Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей	2
Конструирование швейных изделий Практическая работа. Снятие мерок. Практическая работа. Построение чертежа юбки.	4
Моделирование швейных изделий Практическая работа. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод	2
Швейная машина Практическая работа. Уход за швейной машиной: чистка и смазка	2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2 ч
Планирование проектной деятельности. Практическая работа. Выбор и обоснование проекта. Исследования в рамках проекта.	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	8 ч
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	10 ч
Технология изготовления швейных изделий Практическая работа. Раскрой швейного изделия Практическая работа. Подготовка и проведение примерки поясного изделия Практическая работа. Обработка юбки после примерки	6
Изготовление проектируемого изделия. Практическая работа. Технология изготовления швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий Практическая работа. Обработка верхнего среза юбки поясом	2
Заключительный этап выполнения проекта Практическая работа. Подготовка проекта к защите	2
Защита проекта	2
Раздел «Художественные ремёсла»	10 ч
Ручная роспись тканей Практическая работа. Выполнение образца росписи ткани	2
Вышивание Практическая работа. Отработка навыков вышивки односторонней гладью Практическая работа. Отработка навыков вышивки двусторонней	4

глядью	
Вышивание Практическая работа. Отработка навыков вышивки лентами Практическая работа. Выполнение образца вышивки атласными лентами	4
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	6 ч
Творческий проект «Подарок своими руками». Практическая работа. Выбор и обоснование проекта	2
Практическая работа. Изготовление проектного изделия	2
Защита проекта «Подарок своими руками» Практическая работа. Защита проекта	2
68 ч	68 ч

8 класс (34 ч)

<i>Содержание курса</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел «Семейная экономика»	8 ч
Потребности. Способы выявления потребностей семьи	1
Практическая работа. Исследование потребительских свойств товара.	1
Технология построения семейного бюджета.	2
Практическая работа. Составление семейного бюджета	1
Технология совершения покупок.	1
Практическая работа Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.	1
Технология ведения бизнеса.	1
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	4 ч
Экология жилища	2
Водоснабжение и канализация в доме	1
Практическая работа. Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации	1
Раздел «Электротехника»	6 ч
Бытовые электроприборы	1
Практическая работа. Изучение домашнего электросчетчика в работе.	1
Электромонтажные и сборочные технологии.	1
Практическая работа. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети.	1
Электротехнические устройства с элементами автоматики	1
Практическая работа. Дом будущего	1
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	4 ч
Сферы Производства и разделение труда	1
Практическая работа. Составление профессиограммы	1
Профессиональное образование и профессиональная карьера	1
Практическая работа. Определение своих склонностей и самооценки	1
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» ()	12 ч
Исследовательская и созидательная деятельность. Выбор и обоснование проекта.	1
Анализ собранной информации. Составление поэтапного плана.	1

Практическая работа. Составление плана поэтапного выполнения творческого проекта.	1
Практическая работа. Выполнение проектируемого продукта.	7
Экономическое обоснование. Практическая работа. Расчёт себестоимости проектного продукта.	1
Защита проекта.	2
Итого:	68 ч