

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Миасская средняя общеобразовательная школа №1»**

**Рабочая программа  
по технологии уровня основного общего образования  
5-8 класс**

Срок реализации программы 4 года.

с. Миасское

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 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;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- 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;

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

### **Предметные результаты**

#### *В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### *В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

#### *В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Раздел 1. Кулинария**

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.

2.Регулятивные:

Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.

3.Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.

2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.

3.Коммуникативные:уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы,речевая деятельность, навыки сотрудничества.

### **Раздел 3. Художественные ремесла**

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: структурировать знания, понимать основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;

умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков

2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок при выполнении проекта.

3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию;

уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет;

### **Раздел 4. Оформление интерьера**

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: структурировать знания, понимать основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;

умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков

2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок при выполнении проекта.

3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию;

уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет;

уметь задавать вопросы

### **Раздел 5. Электротехника**

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: структурировать знания, понимать основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;

умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков

2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок при выполнении проекта.

3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию;

уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

## ***Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение***

*Формируемые УУД:*

Личностные: оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.

Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей

из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.

Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.

## ***Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности.***

*Формируемые УУД:*

1.Познавательные: работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.

2.Регулятивные: управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,

планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.

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

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

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

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

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

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

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

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

## ***Раздел 1. Кулинария***

### **Тема 1. Санитария и гигиена**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема 2. 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие шипини**

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

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

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 4. Блюда из овощей**

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 и парной 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 (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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

#### **Тема 5. 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

#### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы, о 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 7. Блюда из птицы**

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.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птиц.

### **Тема 8. 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. Технологии приготовления мясных блюд.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 10. 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы укладывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

### **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов.**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных 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. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

### **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швей пои ми шины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требования к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основешвейного изделия с цельнокроеным рукавом на основецветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами,
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### ***Раздел 3. Художественные ремесла***

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, закручивания, толщины ткани, температуры красящей раствора и времени окрашивания. Особенности построений композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи ткани и колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор материала и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

## **Раздел 4. Оформление интерьера**

## **Тема 1. 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.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

## **Тема 2. 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.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

## **Тема 3. 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.

Эстетические требования к составлению букета. Символ и символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями

## **Раздел 5. Электротехника**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные, электроосветительные и электронагревательные приборы, безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов промышленности и рабочему напряжению. Пути получения электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

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



*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## **Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение**

### **Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## **Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельности.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 5 класс - 68 часов

Количество часов по программе – 68 часа

В неделю – 2 часа

№ п/п	Наименование раздела/ темы	Количество часов
1	Раздел 1. Кулинария	14
2	Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	42
3	Раздел 3. Художественные ремесла	8
4	Раздел 4. Оформление интерьера	2
5	Раздел 5. Электротехника	-
6	Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение	-
7	Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности - Сервировка стола к завтраку - Создание интерьера кухни - Определение свойств ткани - Уход за одеждой - Фасонные линии цельнокроеного фартука - Обработка накладного кармана - Варианты отделки фартука - Изготовление изделий из лоскутов - Виды вышивки	2(защита) +9(по разделам)

### 6 класс - 68 часов

Количество часов по программе – 68 часа

В неделю – 2 часа

№ п/п	Наименование раздела/ темы	Количество часов
1	Раздел 1. Кулинария	12
2	Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	36
3	Раздел 3. Художественные ремесла	14
4	Раздел 4. Оформление интерьера	4
5	Раздел 5. Электротехника	-
6	Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение	-
7	Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности - Интерьер жилого дома (1) - Комнатные растения в интерьере (1) - Сервировка стола к обеду (1) - Моделирование швейных изделий (2) - Отделка изделий (2) - Аксессуары крючком и спицами (2)	2(защита) +9 (по разделам)

### 7 класс - 68 часов

Количество часов по программе – 68 часа

В неделю – 2 часа

№ п/п	Наименование раздела/ темы	Количество часов
1	Раздел 1. Кулинария	10
2	Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	32
3	Раздел 3. Художественные ремесла	14
4	Раздел 4. Оформление интерьера	4
5	Раздел 5. Электротехника	2
6	Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение	-
7	Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	6

### 8 класс - 68 часов

Количество часов по программе – 68 часа

В неделю – 2 часа

№ п/п	Наименование раздела/ темы	Количество часов
1	Раздел 1. Кулинария	12
2	Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов	34
3	Раздел 3. Художественные ремесла	12
4	Раздел 4. Оформление интерьера	2
5	Раздел 5. Электротехника	2
6	Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение	2
7	Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4

