

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
« Подборовская основная общеобразовательная школа»**

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 5
от «30» августа 2016 года

Утверждена
Приказом МКОУ «Подборовская ООШ»
от «31» августа 2016 года №137

**Рабочая учебная программа
по технологии
5 – 8 классы**

Учитель: Бабукова Н.В.

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета
«Технология 5-8 класс»**

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и 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.

Раздел «Технология в жизни человека и общества»

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач;

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;

- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической чистки;
- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях; подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов

- по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

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

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»

в познавательной сфере:

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

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и

области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; .

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере :

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере :

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

•сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. Содержание тем учебного предмета

Раздел 1. Кулинария (38 часов)

Тема 1.1. Интерьер кухни

5 класс

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема 1.2. Физиология и гигиена питания

5 класс

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

6 класс

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное

питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема 1.3. Технологии обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

5 класс

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канapé, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: варёные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из **яиц** к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

6 класс

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

7 класс

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных (астрономических) продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов I в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины,

баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса.

Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Тема 1.4. Сервировка стола и правила поведения за столом

5 класс

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

6 класс

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. Воскресный завтрак для всей семьи.

6 класс. Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
2. Составление меню и разработка проекта по его реализации.
3. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.
4. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
5. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.
6. Окончательная оценка проекта.
7. Анализ изделия пользователем.

8. Оценка материальных затрат.
9. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (64 часа)

Тема 2.1. Свойства текстильных материалов

5класс

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шёлковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

6 класс

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

Тема 2.2. Графика, черчение

5 класс

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб.

Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

6 класс

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

7 класс

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема 2.3. Швейная машина

5 класс

Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

6 класс

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для Потайного подшивания и окантовывания среза. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема 2.4. 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 передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.

6 класс

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой Одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. 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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия.

Профессии художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

7 класс

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 2.5. Технологии изготовления швейных изделий

5 класс

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов.

Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

Профессий закройщик и портной.

6 класс

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

7 класс

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани, раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки.

Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.

Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и надстрочными швами. Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления швейных изделий. Например: футболка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом и др.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

Упражнения и исследования

1. Краткая формулировка задачи проекта.

2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определёнными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчёты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

Раздел 3. Технология домашнего хозяйства (11 часов)

3.1. Технологии ремонтно-отделочных работ

8 класс

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к

обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема 3.2. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

8 класс

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, Шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод систем водоснабжения и канализации. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение (8 часов)

Тема 4.1. Основы предпринимательства

8 класс

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная Поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема 4.2. Сферы современного производства и их составляющие

8 класс

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 4.3. Пути получения профессионального образования

8 класс

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек - человек», «человек - техника», «человек - природа», «человек - знаковая система», «человек - художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

8 класс. «Я выбираю сферу будущей деятельности», «Бизнес-план для школьной компании (фирмы)», «Собственное дело», «Моя профессиональная карьера».

Упражнения и исследования

1. Определение форм хозяйственной деятельности предприятия.
2. Цели и задачи разделения труда.
3. Способы повышения производительности труда.
4. Определение себестоимости изделия.
5. Исследование потребностей регионального рынка труда.
6. Основные источники предпринимательских идей.
7. Способы проявления коммуникативных способностей.

8. Выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе.
9. Поиск информации о региональных учреждениях профессионального образования.
10. Определение путей получения профессии.
11. Сопоставление своих возможностей с требованиями профессии.

3. Тематическое планирование

2 часа в неделю в 5-7 класса

1 час в неделю в 8 класс

5 класс			
Тема	Кол-во часов	Практическая работа	Творческий проект
1. Кулинария	12	7	1
2. Создание изделий из текстильных материалов	22	7	1
Итого за год	34	14	2
6 класс			
1. Кулинария	12	5	1
2. Создание изделий из текстильных материалов	22	8	1
Итого за год	34	13	2
7 класс			
1. Интерьер жилого помещения	6	2	0
2. Кулинария	8	4	1
3. Создание швейных изделий	20	8	1
Итого за год	34	14	2

8 класс			
1. Технология домашнего хозяйства	11		
2. Современное производство и профессиональное оборудование	8		
Итого за год	19		