

Приложение 2 к ООП ООО МБОУ «ИООШ № 2»

Рабочая программа
по ТЕХНОЛОГИИ
5-8 класс

2021 г

Планируемые результаты

В результате обучения учащиеся научатся:

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

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получат возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
 - осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
- понимать ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развитию творческих способностей и достигать высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получать технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организовывать индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создавать и ремонтировать изделия или получать продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контролировать качество выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнять безопасные приёмы труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

- оценивать затраты, необходимые для создания объекта труда или оказания услуги;
- строить планы профессионального самоопределения и трудоустройства.

Содержание курса

5 класс

Тема 1. Технология домашнего хозяйства

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная и угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Тема 2. Электротехника

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

Практическая работа № 1 «Планировка кухни».

Тема 3. Технологии обработки конструкционных материалов

Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «Заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутные карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов: особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеивание. Зачистка и лакирование деревянных покрытий. Правила безопасного труда.

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы с лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

Видеосюжет «Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины»

Видеосюжет «Пиление заготовок из древесины»

Видеосюжет «Выпиливание электролобзиком деталей из дерева»

Видеосюжет «Строгание рубанком. Основная операция»

Видеосюжет «Сверление отверстий в круглых деревянных заготовках»

Видеосюжет «Крепление металл металл. Саморезы и заклёпки»

Видеосюжет «Организация рабочего места для выполнения слесарных работ»

Видеосюжет «Технологии ручной обработки металлов и пластмасс»

Видеосюжет «Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки»

Видеосюжет «Изготовление изделий из жести»

Видеосюжет «Фальцевый шов»

Практическая работа № 2 «Чтение графического изображения изделия».

Практическая работа № 3 «Определение пород древесины».

Практическая работа № 4 «Выжигание древесины».

Проект № 1 «Подставка под горячее».

Тема 4. Создание изделий из текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночные стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физическое, эстетическое, эргономическое, технологическое. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии: оператор прядильного цеха, ткач.

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

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, в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя видов строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения ручного стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками, мелом, прямыми стежками. 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). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой, постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезом). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, заутюживание, разутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом и шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке). Профессия закройщик и портной.

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления ниток на ткани. Технологии выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Практическая работа № 5 «Снятие мерок и изготовление выкроек». Практическая работа № 6 «Раскрой швейного изделия». Практическая работа № 7 «Изготовление образцов ручных работ». Практическая работа № 8 «Изготовление образцов машинных работ». Практическая работа № 9 «Проведение влажно-тепловых работ». Практическая работа № 10 «Обработка проектного изделия». Практическая работа № 11 «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки».

Проект № 2 «Фартук для работы на кухне»

Тема 5. Кулинария

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека, Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технологии приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Пищевая (питательная ценность) овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической, кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Видеосюжет «Механическая кулинарная обработка овощей»

Видеосюжет «Как приготовить винегрет классический»

Видеосюжет «Как приготовить омлет»

Проект № 3 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности

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.

6 класс

Тема 1. Технология домашнего хозяйства

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома, Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры, Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Понятие о фитодизайне, как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Тема 2. Технологии обработки конструкционных материалов

Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение, влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта изделия. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карта. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, очистка, опиливание. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовление изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Видеосюжет «Виды и способы отделки изделий из древесины».

Видеосюжет «Устройство токарного станка».

Видеосюжет «Чертёж. Технологический процесс и операционные эскизы изготовления деталей».

Видеосюжет «Резание металла слесарной ножовкой».

Видеосюжет «Рубка металла».

Видеосюжет «Опиливание заготовок из металла».

Видеосюжет «Изучаем инструмент – напильник».

Видеосюжет «Напильники, рашпили, надфили».

Практическая работа № 1 «Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля».

Проект № 1 «Скалка»

Тема 3. Создание изделий из текстильных материалов

Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокройным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.

Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладок. Критерии качества раскроя. Правила безопасной работы иглками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. 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 вывёртывание – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и кант). Обработка мелких деталей швейного изделия швейного изделия – завязок.

Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель, закрепление при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщика текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа № 2 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом».

Практическая работа № 3 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

Практическая работа № 4 «Уход за швейной машиной».

Практическая работа № 5 «Раскрой швейного изделия».

Практическая работа № 6 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».

Практическая работа № 7 «Изготовление образцов ручных швов».

Практическая работа № 8 «Изготовление образцов машинных работ».

Практическая работа № 9 «Обработка мелких деталей».

Практическая работа № 10 «Примерка изделия».

Практическая работа № 11 «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов».

Практическая работа № 12 «Вязание полотна. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».

Практическая работа № 13 «Плотное и ажурное вязание по кругу».

Проект № 2 «Плечевое изделие»

Тема 4. Кулинария

Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению круп. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы, технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные

требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа к подаче к столу.

Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия: технолог пищевой промышленности.

Видеосюжет «Как приготовить макароны с сыром»

Видеосюжет «Как пожарить рыбу на сковороде»

Видеосюжет «Технология приготовления блюд из птицы»

Видеосюжет «Картофельный суп с фрикадельками»

Проект № 3 «Приготовление воскресного обеда»

Тема 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

7 класс

Тема 1. Технология домашнего хозяйства

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения, естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливание, люминисцентные, галогеновые, светодиодные. Область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, торсовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практическая работа № 1 «Правила уборки помещений».

Тема 2. Электротехника

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Тема 3. Технологии обработки конструкционных материалов

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Виды и приёмы декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Видеосюжет «Деревообрабатывающие инструменты»

Видеосюжет «Заточка ножей для рубанка»

Видеосюжет «Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель»

Видеосюжет «Металлы и их сплавы»

Видеосюжет «Нарезание резьбы на токарном станке»

Видеосюжет «Точение цилиндрических поверхностей»

Практическая работа № 2 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».

Практическая работа № 3 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель».

Проект № 1 «Декоративная рамка для фотографий»

Проект № 2 «Кухонная доска»

Тема 4. Создание изделий из текстильных материалов

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Приёмы моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из интернета.

Приспособления к швейной машинке для потайного подшивания, обмётывания петель. Пришивания пуговиц, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек, окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный и закрытым и открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовых складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов 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.

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивке. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани.

Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практическая работа № 4 «Снятие мерок и построение чертежа шорт».

Практическая работа № 5 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».

Практическая работа № 6 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою».

Практическая работа № 7 «Раскрой проектного изделия».

Практическая работа № 8 «Изготовление образцов ручных швов».

Практическая работа № 9 «Изготовление образцов машинных швов».

Практическая работа № 10 «Обработка складок».

Практическая работа № 11 «Примерка изделия».

Практическая работа № 12 «Выполнение образцов швов».

Практическая работа № 13 «Выполнение образца вышивки лентами».

Проект № 3 «Аксессуар для летнего отдыха»»

Тема 5. Кулинария

Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Видеосюжет «Приготовление сырников»

Видеосюжет «Приготовление тонких блинчиков»

Видеосюжет «Приготовление запечённых яблок»

Практическая работа № 14 «Сервировка сладкого стола».

Проект № 4 «Приготовление сладкого стола»

Тема 6. Технологии творческой и опытнической деятельности

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

8 класс

Тема 1. Технологии домашнего хозяйства

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. (на лабораторном стенде). Система безопасности жилища.

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

Практическая работа № 1 «Проведение диагностики и ремонт смывного бачка». (Выполняется дома)

Тест № 1 «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 2. Электротехника

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционные

плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электроэнергии. Устройство и принцип работы электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электрических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Видеосюжет «Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты»

Видеосюжет «Сборка разветвлённой электрической цепи»

Видеосюжет «Сращивание одно- и многожильных проводов»

Видеосюжет «Оконцевание проводов»

Видеосюжет «Изготовление биметаллической пластины»

Видеосюжет «Сборка и испытание термореле – модели пожарной сигнализации»

Видеосюжет «Выполнение зарядки электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя)»

Видеосюжет «Изучение устройства двигателя постоянного тока»

Видеосюжет «Изготовление и проверка работы самодельной наружной антенны для радиоприёмника»

Практическая работа № 2 «Изучение аккумуляторного шуруповёрта»

Практическая работа № 3 «Изучение домашнего электросчётчика в работе»

Практическая работа № 4 «Проведение энергетического аудита школы»

Практическая работа № 5 «Развитие альтернативной энергетики в нашем регионе»

Проект № 2 «Разработка плаката по электробезопасности»

Тест № 2 по теме: «Электротехника»

Тема 3. Семейная экономика

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для ведения предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практическая работа № 6 «Бизнес-идея»

Тест № 3 по теме: «Семейная экономика»

Тема 4. Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессий. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Проект № 2 «Мой профессиональный выбор»

Тест № 4 по теме: «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

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

Тематическое планирование

Класс	Название раздела	Количество часов					
		Количество часов	Теория	Практические работы	Проекты	Творческие работы	тест
5	Технология домашнего хозяйства	1	1				
	Электротехника	1		1			
	Технологии обработки конструкционных материалов	20	16	3	1		
	Создание изделий из текстильных материалов	20	12	7	1		
	Кулинария	10	9		1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	15			1 итоговая	
	Итого	68	53	11	3	1	
6	Технология домашнего хозяйства	2	2				
	Технологии обработки конструкционных материалов	20	18	1	1		
	Создание изделий из текстильных материалов	20	7	12	1		

	Кулинария	10	9		1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	15			1	итоговая
	Итого	68	51	13	3	1	
7	Технология домашнего хозяйства	4	3	1			
	Электротехника	1		1			
	Технологии обработки конструкционных материалов	21	17	2	2		
	Создание изделий из текстильных материалов	22	11	10	1		
	Кулинария	10	8	1	1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	10	8		1	1	итоговая
	Итого	68	47	15	5	1	
8	Технология домашнего хозяйства	5	3	1			
	Электротехника	10	5	4	1		
	Семейная экономика	7	6	1			
	Современное производство и профессиональное самоопределение	6	5		1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	6	6				1
	Итого	34	25	6	2		1