

МАОУ «Ишимская школа-интернат»

Рассмотрено:
на заседании ШМО
протокол № 5
от « 28 » 08 2024 г.
Руководитель ШМО
учителей предметников
Колы О.В.Колабылина

Согласовано:
Заместитель директора
по УВР
Михеева С.Н. Михеева
« 28 » 08 2024 г.

Утверждено:
Директор МАОУ «Ишимская
школа-интернат»
Калугина Г.А. Калугина
Приказ № 98
от « 30 » 08 2024 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА
(с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями))
ПО ТРУДУ (ТЕХНОЛОГИИ)
для 5-8 класса
на 2024-2025 учебный год

Программу разработали:
Горбань Т.С., учитель трудового обучения
Клесов Е.В., учитель трудового обучения

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа для учащихся с нарушениями слуха с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предмета «Труд (технология)» для 5-8 класса составлена на основании:

- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МАОУ «Ишимская школа-интернат» на 2023-2027 г.г., утвержденной приказом директора от 20.06.2023 №68, с изменениями, утвержденными приказом от 30.08.2024 № 96;

- Примерной основной образовательной программы основного общего образования: Технология 5-8(9) классы. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква «Технология». М.:«Дрофа».

Учебники:

Технология 5, 6, 7, 8 класс. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцева, Е.Н. Кудаква. М.: «Дрофа».

Место предмета в учебном плане.

На изучение предмета в 5-8 классе отводится 6 часов в неделю (204 часа в год).

Цель изучения предмета заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Труд (технология)" должен способствовать решению следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских

в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

В учебном процессе реализуется национально-региональный компонент 10% от общего количества часов:

Направление	Класс	Предмет	Кол-во часов
Экологическое	5в	Труд (технология) (девочки/мальчики)	6/5
Краеведческое			9/5
Основы безопасности жизнедеятельности			5/10
Экологическое	6в	Труд (технология) (девочки/мальчики)	6/6
Краеведческое			9/6
Основы безопасности жизнедеятельности			5/8
Экологическое	7в	Труд (технология) (девочки/мальчики)	6/5
Краеведческое			8/5
Основы безопасности жизнедеятельности			6/10
Экологическое	8в	Труд (технология) (девочки/мальчики)	6/5
Краеведческое			9/5
Основы безопасности жизнедеятельности			5/10

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП относятся:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными

коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов на конец обучения:

1. Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

2. Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета, курса (девочки)

5в класс

• Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. «Технологии обработки пищевых продуктов». (48 часов)

Тема 1-4. Кухня. Санитария и гигиена на кухне (4ч)

Теоретические сведения.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и инструментами

Тема 5-10. Кухонная и столовая посуда (6ч)

Теоретические сведения.

Кухонная, столовая посуда и её назначение и виды. Кухонные инструменты, их назначение и виды. Правила ухода за посудой.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

.Тема 11-14. Физиология питания (4ч)

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 15-24. Бутерброды и горячие напитки (10ч)

Теоретические сведения.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 25-32. Блюда из картофеля (8ч)

Теоретические сведения.

Пищевая (питательная) ценность картофеля. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение доброкачественности по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Первичная обработка овощей. Общие правила механической кулинарной обработки.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления отварного картофеля, пюре, жаренного и запеченного картофеля. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, пропускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка картофеля. Приготовление и оформление блюд из картофеля: вареный, жареный, запеченный. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 33-40. Блюда из яиц (8ч)

Теоретические сведения.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления

для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 41-44. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (4ч)

Теоретические сведения.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и использования столовых приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 45-48. Создание мини проекта. « Блюдо русской национальной кухни из картофеля» .(4ч.)

Основные теоретические сведения

Разработка учебного мини проекта « Блюдо русской национальной кухни из картофеля»

Практические работы

Выполнить творческий проект.

Раздел «Материалы и их свойства» (34 часа)

Тема 49-52. Введение в предмет «Технология». Правила безопасной работы в швейной мастерской. (1ч.)

Теоретические сведения.

Организация труда в швейной мастерской. Правила поведения, техника безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе в швейной мастерской. Рабочее место швеи.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление рабочего места швеи.

Тема 53-58. Краткие сведения о текстильных волокнах и их классификация. (6ч)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Хлопок. Лен.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление таблицы «Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей».

Тема 59-64. Производство ткани (6ч)

Теоретические сведения.

Изготовление из пряжи нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Признаки определения направления нитей основы и утка. Кромка и ширина ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение в ткани направления нитей основы и утка, кромки.

Тема 65-70. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.(6ч)

Теоретические сведения.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление таблицы «Определение вида ткани»

Тема 71-76. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Переплетение нитей в тканях.(6ч)

Основные теоретические сведения

Признаки лицевой и изнаночной сторон. Виды ткацких переплетений.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение из бумаги образца полотняного переплетения.

Тема 77-82. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. (6ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление коллекции хлопчатобумажных и льняных тканей.

Раздел «Основные ручные инструменты, приспособления и оборудование» (40 часов)

Тема 83-86. Материалы, инструменты и оборудование швейной мастерской. (4ч.)

Теоретические сведения.

Виды инструментов и приспособлений в швейной мастерской, их назначение и виды. Требования к выполнению ручных работ. Правила безопасности с колющими и режущими инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка инструментов и приспособлений, умение работать с ножницами, булавками, иглами.

Тема 87-96. Технология выполнения ручных швейных операций (10ч)

Теоретические сведения.

Технология выполнения ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Стежки и строчки временного назначения: смёточные, копировальные.

Стежки и строчки постоянного назначения: обмёточные, петельные, стачные, подшивочные.

Стежки и строчки отделочные: тамбурные, крестообразные, стебельчатые.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов ручных стежков и строчек. Изготовление салфетки.

Тема 97-100. Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий. (4ч)

Теоретические сведения.

Оборудование для ВТО. Правила безопасной утюжки. Требования к выполнению ВТО. Терминология влажно-тепловых работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнить приемы влажно-тепловых работ.

Тема 101-104. Швейная машина (4ч)

Теоретические сведения.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. История швейной машинки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Тема 105-108. Устройство швейной машины. (4ч)

Теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения.

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.

Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка швейной машины с электроприводом и её основных рабочих частей.

Тема 109-112. Работа на бытовой швейной машине. (4ч)

Теоретические сведения

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом,

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема 113-122. Технология выполнения машинных швов. (10ч)

Теоретические сведения

Виды машинных швов: стачной на ребро, в разутюжку, в заутюжку; краевой: в подгибку с закрытым срезом, подгибку с открытым срезом; накладной шов. Требования к выполнению машинных швов. Терминология машинных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов машинных строчек на бумаге и на ткани. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (68ч)

Тема 123-124. Фартуки в национальном русском народном костюме. (2ч)

Теоретические сведения

Виды и назначение рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение рисунков фартуков разных фасонов.

Тема 125-128. Снятие мерок для построения чертежа фартука. (4ч)

Теоретические сведения

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Лабораторно-практические и практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 129-132. Конструирование фартука. (4ч)

Теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Название линий чертежа.

Лабораторно-практические и практические работы.

Построение чертежа фартука в масштабе 1:1 по своим меркам.

Тема 133-136. Моделирование фартука. (4ч)

Теоретические сведения

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Способы моделирования фартука: изменение длины; изменение формы нагрудника; изменение формы низа изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 137-140. Раскрой деталей фартука с нагрудником. (4ч)

Теоретические сведения

Правила раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскладка выкроек на ткани. Припуски на швы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладывание выкройки фартука на ткани и раскрой фартука.

Тема 141-144. План пошива фартука с нагрудником. Подготовка деталей к обработке. (4ч)

Теоретические сведения

Последовательность пошива фартука. Подготовка деталей к обработке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 145-158. Технология изготовления фартука. (14ч)

Теоретические сведения

План пошива фартука. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и бретелей, краёв нижней части фартука. Обработка накладных карманов, пояса и соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия

Лабораторно-практические и практические работы.

Обработка деталей кроя: накладных карманов, бретели, нагрудника, пояса, нижней части фартука. Соединение деталей изделия между собой машинными швами. Отделка, влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 159-168. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков. (10ч)

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 169-178. Декоративно-прикладное искусство. (10ч)

Теоретические сведения.

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивание, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 179-182. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. (4ч)

Теоретические сведения.

Понятие композиции, правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка эскизов одежды, интерьера в различных цветовых сочетаниях.

Тема 183-190. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. (8ч)

Теоретические сведения.

Ручная вышивка- один из самых распространенных видов рукоделия. Техники вышивки. Виды строчек

Лабораторно-практические и практические работы.

Вышивка салфетки. Выполнить эскиз орнамента для вышивания салфетки. Подобрать материал и инструменты для выполнения вышивки.

- **Модуль «Производство и технология»**

Раздел «Основы проектной деятельности» (6ч)

Тема 191-196. Исследовательская и созидательная деятельность. (6ч)

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 1 год обучения в основной школе.

Этапы выполнения проекта:

Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Выполнение мини проекта «Лоскутное изделие для кухни». Составление пояснительной записки защита творческого проекта.

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4ч)

Тема 197-198. Интерьер кухни, столовой(2ч)

Теоретические сведения.

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью персонального компьютера (ПК).

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема199-200. Бытовые электроприборы (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Мир профессий» (4ч)

Тема 200-204. В мире профессий. (4ч)

Теоретические сведения.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Лабораторно-практические и практические работы.

Рассказать о профессиях родителей.

6в класс

- **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (48ч)

Тема 1-2. Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Основы рационального питания. Минеральные вещества.

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Рациональное питание. Минеральные вещества и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Продукты, содержащие минеральные вещества.

Практические работы

Изучение таблиц по составу и количеству минеральных веществ и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Тема 3-6. Технология производства блюд из овощей. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления блюд из отварных и тушеных овощей. Овощи в национальной кухне.

Практические работы

Выполнение первичной обработки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей.

Тема 7-10. Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Злаковые и зерновые культуры. Основные этапы производства круп. Технология приготовления блюд из круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых изделий.

Практические работы

Приготовление кулинарного блюда из круп, бобовых изделий.

Тема 11-14. Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Технология производства макаронных изделий. Типы макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления макаронных изделий и требования, предъявляемые к ним.

Практические работы Приготовление блюд из макаронных изделий

Тема 15-18. Технологии производства молока и его кулинарной обработки. (8ч.)

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления 1 блюд на молоке, молочных каш.

Практические работы Приготовление молочного супа или молочных каш.

Тема 19-22. Технология производства творога и его кулинарной обработки (8ч.)

Основные теоретические сведения

Значение творога в питании человека. Виды блюд из творога. Технология приготовления сырников, вареников, творожной запеканки.

Практические работы

Определение качества творога. Приготовление сырников, творожной запеканки

Тема 23-24. Особенности приготовления пищи в походных условиях. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного поведения в походе. Продукты и посуда, которые можно взять в поход. Виды костров и уборка территории. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа: Приготовление любимого блюда.

- **Модуль «Производство и технология».**

Раздел «Материалы и их свойства» (16 ч)

Тема 25-26. Производство тканей на основе волокон растительного и животного происхождения.(4ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.

Профессия прядильщика и ткача.

Практические работы: Заполнение таблицы «Признаки определения тканей»

Тема 27-28. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Физико-механические, гигиенические, технологические свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы:

Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 29-30. Свойства шерстяных и шелковых тканей. (4ч.)

Ассортимент и свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Определение ткани из натуральных шерстяных и шелковых волокон.

Тема 31-32. Ткацкие переплетения.(4ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Практические работы:

Выполнение бумажной аппликации саржевого, атласного переплетений.

Раздел «Машиноведение» (20 ч)

Тема 33-34. Профессии швейного производства. Правила безопасного труда в швейной мастерской. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Профессии швейного производства: швея, портной, закройщик, модельер, технолог, контролер. Правила безопасного труда в швейной мастерской.

Практические работы:

Выполнение тестирования по правилам техники безопасности в швейной мастерской.

Тема 35-36. Регуляторы швейной машины. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Регулятор натяжения верхней нити, регулятор длины стежка, Регулятор натяжения верхней нити, регулятор длины стежка Практические работы:

Выполнение зарисовки регуляторов в тетради.

Тема 37-38. Машинная игла (4ч.)

Основные теоретические сведения

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Строение иглы. Правила установки машинной иглы в швейной машине.

Практические работы:

Наматывание ниток на шпульку.

Тема 39-40. Моталка. Уход за швейной машиной. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Устройство моталки и правила намотки ниток на шпульку. Чистка и смазка швейных машин. Инструменты и приспособления для чистки и смазки.

Практические работы:

Намотка ниток на шпульку. Выполнение чистки и смазки швейной машины.

Тема 41-42. Работа на швейной машине. Машинные швы. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения и назначение бельевых машинных швов: двойного и запошивочного швов, краевых: шва в подгибку с закрытым и открытым срезом, стачного: в заутюжку и в разутюжку, окантовочного шва.

Швейная терминология: стачать, притачать, отстрочить, застрочить, разутюжить, заутюжить.

Практические работы:

Выполнение бельевых машинных швов: двойного и запошивочного швов, краевых: шва в подгибку с закрытым и открытым срезом, стачного: в заутюжку и в разутюжку, окантовочного шва.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (52 ч)

Тема 43-44. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Этапы создания одежды: этап моделирования, этап конструирования, этап подготовки материалов для раскроя, этап раскроя, этап изготовления одежды.

Практические работы:

Выписать в тетрадь профессии людей, занимающиеся производством одежды.

Тема 45-46. Швейные изделия. (4часа).

Основные теоретические сведения

Швейные изделия. Виды нательного белья. История ночной сорочки. Требования к нательному белью.

Практические работы:

Зарисовка видов нательного белья.

Тема 47-49. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки (6часа).

Основные теоретические сведения

Мерки, необходимые для построения чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок.

Практические работы: Снятие мерок: полуобхват груди, полуобхват талии, полуобхват бёдер, длина изделия.

Тема 50-52. Конструирование ночной сорочки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Построение чертежа основы ночной сорочки. Линии чертежа. Детали чертежа: перед, спинка.

Практические работы:

Выполнение чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Тема 53-55. Моделирование ночной сорочки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Техническое моделирование ночной сорочки: изменение длины ночной сорочки; нанесение фасонных линий, кокеток; расширение ночной сорочки по низу.

Художественное моделирование: использование тканей компаньонов, отделка тесьмой, кружевом, вышивкой, аппликацией.

Практические работы:

Выполнение образцов моделирования ночной сорочки из бумажных шаблонов.

Тема 56-57. Ткань и фурнитура для ночной сорочки. (4ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент тканей для ночной сорочки. Подбор ткани и фурнитуру для ночной сорочки.

Практические работы:

Расчёт количества ткани и фурнитуры для ночной сорочки.

Тема 58-59. Подготовка выкройки к раскрою. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка выкройки к раскрою, нанесение фасонных линий.

Практические работы:

Нанесение фасонных линий на основу ночной сорочки.

Тема 60-61. Раскрой ночной сорочки. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Правила рационального раскроя изделия. Подготовка ткани к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловки изделия.

Практические работы:

Выполнение раскроя ночной сорочки.

Тема 62-68. Технология пошива и отделки ночной сорочки. (14ч.)

Основные теоретические сведения

Описание фасона и план пошива ночной сорочки. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка кокетки. Обработка плечевых срезов запошивочным швом. Обработка боковых швов ночной сорочки. Обработка выреза горловины и пройм окантовочным швом. Обработка нижнего среза ночной сорочки.

Практические работы:

Выполнение подготовки деталей кроя к обработке: перенесение меловых линий на парные детали. Соединение кокетки с верхней частью переда ночной сорочки.

Выполнение плечевых швов ночной сорочки запошивочным швом.

Выполнение горловины и пройм окантовочным швом.

Выполнение боковые швы ночной сорочки запошивочным швом.

Выполнение нижнего среза ночной сорочки швом в подгибку.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов» (32ч.)

Тема 69-75. Роспись по ткани. (14ч.)

Основные теоретические сведения

Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. Ткани и краски для росписи. Трафареты.

Практические работы

Подготовка орнамента для росписи по ткани. Подбор ткани и красителей, инструменты и приспособления для свободной росписи. Выполнение свободной росписи с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Тема 76-84. Вязание крючком (18ч.)

Основные теоретические сведения

История вязания крючком в России. Виды вязальных крючков. Набор петель и их виды: воздушная, столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик, столбик с двумя накидами, рагатка из петель, вязание по кругу, вязание квадратного полотна.

Практические работы: Изготовление образцов, связанных крючком.

Раздел «Основы проектной деятельности» (12ч)

Тема 85-90. Творческий проект. Основные составляющие практического задания и творческого проекта. (12ч)

Основные теоретические сведения

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Исследовательские проекты. Этапы проектной деятельности. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение мини проекта по теме «Подарок своими руками. »

Раздел «Технология ведения дома» (18ч)

Тема 91-93. Гигиена дома.(6ч)

Основные теоретические сведения

Гигиена дома. Порядок в доме и на рабочем месте. Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. .

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне.

Практические работы:

Наведение порядка в кабинете, на на рабочем месте.

Тема 94-95. Интерьер комнаты школьника. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарно-гигиенические, эргономические и эстетические требования к комнате школьника. Функциональные зоны: рабочая, зона отдыха и сна. Дизайн интерьера.

Практические работы:

Выполнение практической работы по планированию интерьера комнаты школьника.

Тема 96-97. Технология «Умный дом». (4ч.)

Основные теоретические сведения

Система «Умный дом», управление «Умным домом».

Тема 98-99. Бытовые электроосветительные приборы. Виды соединения элементов в электрических цепях. (4ч.)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Подключение провод к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Раздел «Мир профессий» (6ч)

Тема 100-102. Мир профессий. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

Профессия швея – мотористка. Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы.

Знакомство с профессией швея-мотористка.

7в класс

- **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (48 час.)

Тема 1-6. Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Тема 7-12. Организация рабочего места для приготовления блюд из теста. Виды теста. Сырьё, используемое для его приготовления. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для приготовления блюд из теста. Кухонный и столовый инвентарь, посуда, оборудование и приспособления для выпечки мучных изделий. Изделия из теста. Виды теста. Сырьё, используемое для его приготовления. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Зарисовка кухонного инвентаря для приготовления блюд из теста. Определение количества сыпучих продуктов мерным стаканом.

Тема 13-18. Пресное тесто. Технология приготовления изделий из пресного теста. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Мучные изделия из пресного теста. Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

Практические работы:

Приготовление изделий из пресного теста: блины, хворост, оладьи, яблочный пирог.

Тема 19-24. Дрожжевое тесто. Приготовление изделий из дрожжевого теста. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Мучные изделия из дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Дрожжи, опара. Раскатка теста, технологии приготовления изделий из дрожжевого теста;

Практические работы:

Приготовление изделия из дрожжевого теста: пирогов, пиццы.

Тема 25-30. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (6ч)

Основные теоретические сведения

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Понятие "фуршет", правила приглашения гостей.

Практические работы:

Составить меню праздничного стола, оформить пригласительные для гостей.

Тема 31-36. Рыба и морепродукты. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Практические работы

Выполнение первичной обработки рыбы. Приготовление жареной рыбы, рыбного супа.

Тема 37-42. Виды мясного сырья. Приготовление блюд из мясопродуктов. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов; санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

Практические работы:

Определение качества мяса, оттаивание мороженого мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, формование полуфабрикатов из котлетной массы, приготовление блюд из мяса и мясных полуфабрикатов, определение готовности блюд и подача их к столу;

Приготовление супа с мясными фрикадельками, тефтелей.

Тема 43-48. Творческий мини проект "Приготовление праздничного стола" (6ч.)

Основные теоретические сведения

Повторить материал раздела «Кулинария».

Практические работы:

Приготовление любимого блюда по выбору из пройденных тем раздела «Кулинария».

Раздел «Материалы и их свойства» (18 час.)

Тема 49-54. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства.

Практические работы:

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

Составить коллекцию тканей из натуральных волокон животного происхождения
Тема 55-60. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон растительного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка и льна. Составление коллекции тканей из хлопка и льна.

Тема 61-66. Свойства шерстяных шелковых тканей. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Практические работы:

Распознавание в тканях волокон и нитей из шелка и шерсти.

Составление коллекции тканей из шелка и шерсти.

Раздел «Машиноведение» (24 ч.)

Тема 67-72. Правила безопасной работы на бытовой швейной машины с электроприводом. Регуляторы швейной машины с электроприводом. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Повторение правил безопасной работы на бытовой швейной машины с электроприводом. Рабочие части швейной машины. Регуляторы швейной машины с электроприводом и их назначение. Регулятор натяжения верхней нити, регулятор длины стежка, регулятор обратного хода, регулятор строчки.

Практические работы:

Выполнение регулировок швейной машины.

Тема 73-78. Приспособления к швейным машинам. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Приспособлениями к швейным машинам и их использование.

Практические работы:

Выполнение потайной застёжки молнии с помощью приспособления.

Тема 79-90. Виды машинных операций (12ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных, накладных, краевых и отделочных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Швейная терминология.

Практические работы:

Выполнение стачных, краевых, окантовочных и отделочных швов

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (78 час.)

Тема 91-96. Юбка в русском народном костюме. Современная юбка. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Юбка «понёва» в русском народном костюме. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Практические работы

Зарисовка видов юбок и отделки, применяемой в юбках.

Тема 92-102. Снятие мерок для построения чертежа юбки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Правила снятия мерок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы:

Снятие мерок для юбки и запись измерений в таблицу.

Тема 103-108. Конструирование прямой юбки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4

Практические работы:

Построение чертежа прямой юбки по своим меркам.

Тема 109-114. Моделирование юбок. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Способы моделирования конической, клинковой и прямой юбок: уменьшение юбки по длине; увеличение длины юбки; расширение юбки к низу; сужение юбки к низу; нанесение кокетки в юбке.

Практические работы:

Выполнение моделирования конической, клинковой и прямой юбок.

Тема 115-120. Ткань и фурнитура для юбки. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Современное направление моды в одежде. Знакомство тканями для юбок. Расчёт ткани и фурнитуры для юбки.

Практические работы:

Расчёт необходимого количества ткани и фурнитуры.

Тема 121-126. Раскрой юбок. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Правила копирования выкройки юбки из журнала мод. Правила рационального раскроя изделия. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловке изделия.

Практические работы:

Копирование выкройки юбки из журнала мод с нанесением меток, фасонных линий и надписей линий.

Выполнение раскроя юбки.

Тема 127-150. Технология изготовления поясного изделия - юбки. (24ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка кроя к обработке. Обработка вытачек, складок, кокеток.

Подготовка юбки к 1 примерке. Проведение примерки и исправление дефектов.

Обработка боковых швов, рельефов, среднего шва в юбке. Обработка застежки в юбке. Обработка верхнего среза юбки поясом и обтачкой. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка изделия.

Практические работы:

Перенесение меловых линий на парные детали и обрабатывание вытачек, складок, кокеток. Проведение 1 примерки. Устранение дефектов после примерки.

Обрабатывание боковых швов, рельефов, среднего шва в юбке.

Обрабатывание застежки в юбке, верхнего среза поясом и обтачкой, нижнего среза в юбке.

Тема 151-168. Художественные ремёсла. Вязание крючком (18ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного русского рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

• Модуль «Производство и технология»

Раздел «Основы проектной деятельности» (18ч)

Тема 169-186. Творческий проект.(18ч)

Основные теоретические сведения

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Этапы проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение мини проекта по теме «Салфетка»

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (6ч)

Тема 187-192. Эстетика и экология жилища (6ч)

Основные теоретические сведения

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Оформление приусадебного участка с использованием декоративных растений. Профессия дизайнер.

Практические работы

Подборка и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел «Электротехника» (12 час).

Тема 193-198. Освещение жилого дома.(6ч.)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Практические работы.

Подборка бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению.

Выполнение замены гальванических элементов питания.

Тема 199-204. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.(6ч.)

Основные теоретические сведения

Электрические приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Практические работы.

Выполнение уборки в группе.

8в класс

- **Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»**

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (48ч)

Тема 1-3. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на кухне. Основы домашнего консервирования. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Физиология питания. Белки, жиры, углеводы и минеральные вещества. Ассимиляция и диссимиляция питательных веществ в организме человека. Обмен веществ. Калорийность, энергия и энергетическая ценность пищи. Принципы здорового питания.

Практические работы:

Составление примерного режима питания школьника и определение его калорийности.

Тема 4-6. Технология производства плодоовощных консервов. (6 ч.)

Основные теоретические сведения:

Консервирование продуктов методом стерилизации. Приготовление сахарного сиропа для консервирования ягод и фруктов. Приготовление стерилизованных консервов.

Практические работы:

Приготовление баночной тары и проведение стерилизации банок.

Тема 7-9. Фрукты и ягоды. Консервирование плодов сахаром. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Способы консервирования фруктов и ягод. Условия максимального сохранения витаминов в компотах и сроки хранения компотов.

Консервы с использованием сахара: варенье, джем, пюре, повидло. Способы приготовления варенья. Признаки готовности варенья.

Практические работы:

Приготовление яблочного варенья

Тема 10-12. Технология приготовления холодных десертов (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы:

Приготовление киселя.

Тема 13-18. Технология производства кисломолочных продуктов.

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. (12ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент кисломолочных продуктов. Получение кисломолочных продуктов с помощью брожения. Влияние кисломолочных продуктов на здоровье человека.

Практические работы:

Приготовление блюд из кисломолочных продуктов: оладий, печенья.

Тема 19-21. Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.(6ч.)

Основные теоретические сведения

Механическая обработка птицы: ощипывание, потрошение, промывание, разделка. Тепловая обработка птицы: панировка, варка, жарение, тушение, припускание, запекание.

Основные теоретические сведения

Приготовление кулинарного блюда из птицы.

Тема 22-24. Значение мяса и субпродуктов в питании человека.

Механическая и тепловая обработка мяса животных. (6ч.)

Основные теоретические сведения

Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов; санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

Практические работы:

Приготовление кулинарного блюда из мяса.

- **Модуль «Производство и технология».**

Раздел «Машиноведение» (12час)

Тема 25-30. Зигзагообразная строчка и её применение в швейных изделиях. (12ч.)

Основные теоретические сведения:

Механизм выполнения и функции зигзагообразной строчки. Технология обработки краёв деталей и аппликации зигзагообразной строчкой. Технология вымётывания петли зигзагообразной строчкой.

Практические работы:

Выполнение обмётывания срезов тканей различной толщины зигзагообразной строчкой. Обмётывание срезов аппликации зигзагообразной строчкой, вымётывание петель разных размеров.

Раздел «Материалы и их свойства» (12ч)

Тема 31-33. Технология производства химических волокон. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Классификация химических волокон. Технология производства искусственных и синтетических волокон. Прядильный раствор (расплав), фильера, формирование нитей: из расплава, сухим и мокрым способом. Отделка волокна. Профессии ткацкого производства: ткач, крутильщица, прядильщица.

Практические работы:

Заполнение таблицы «Определение волокнистого состава тканей из химических волокон».

Тема 34-36. Свойство химических волокон и тканей из них. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Искусственные волокна: вискозные, ацетатные, триацетатные и белковые. Синтетические волокна: полиамидные, полиэфирные, полиуретановые, полиакрилонитрильные и др. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Определение сырьевого состава ткани по этикетке на одежде. Символы ухода за текстильными изделиями. Правила ухода за изделиями из искусственных и синтетических волокон в домашних условиях.

Практические работы:

Изучение этикеток на одежде. Удаление пятен на одежде.

Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (90час.)

Тема 37-39. Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Ассортимент плечевых изделий. Силуэт в одежде: прилегающий, полуприлегающий, прямой, свободный. Стили в одежде: классический, романтический, фольклорный, спортивный. Изучение силуэтов и стилей современной одежды. Требования, предъявляемые к одежде: гигиенические, экономические, эстетические, эксплуатационные.

Практические работы:

Определение силуэтов и стилей современной одежды в журналах мод.

Тема 40-42. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила и приёмы снятия мерок.

Практические работы:

Снятие мерок друг с друга при работе парами.

Тема 43-45. Конструирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Детали и основные контурные линии плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Линии чертежа.

Практические работы:

Выполнение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.

Тема 46-48. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Художественное моделирование. Техническое моделирование. Основные элементы технического моделирования.

Практические работы:

Выполнение элементов технического моделирования с помощью бумажных шаблонов: изменение длины изделия, формы выреза горловины, моделирования кокеток, параллельное и коническое расширение.

Тема 49-51. Выбор модели плечевого изделия из журналов мод. (6ч.)

Основные теоретические сведения:

Просмотр журналов мод, элементы и детали одежды, направление моды.

Практические работы:

Выбор моделей одежды, зарисовка эскиза изделия и описание фасона изделия.

Тема 52-54. Выбор ткани и фурнитуры для пошива плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. (6ч)

Основные теоретические сведения:

Виды тканей и их свойства. Подсчет необходимого количества ткани на изделие. Фурнитура для пошива плечевого изделия.

Практические работы:

Экскурсия в магазин «Ткани». Выбор и покупка ткани и фурнитуры для плечевого изделия.

Тема 55-60. Копирование выкроек швейного изделия из журнала мод. (12ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила снятия выкроек из журнала мод.

Практические работы:

Копирование выкройки плечевого изделия из журнала мод с нанесением меток, фасонных линий и названий линий.

Тема 61-66. Раскрой плечевого изделия. (12ч.)

Основные теоретические сведения:

Правила рационального раскроя изделия. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Припуски на швы, толщина меловых линий при обмеловке изделия.

Практические работы:

Выполнение раскроя плечевого изделия.

Тема 67-81. Технология изготовления плечевого изделия. (30ч.)

Основные теоретические сведения:

Подготовка кроя к обработке. Обработка вытачек, сборок, кокеток.

Подготовка изделия к 1 примерке. Проведение примерки и исправление дефектов.

Обработка боковых и плечевых швов, рельефов, среднего шва. Обработка горловины и пройм обтачками и окантовочным швом. Обработка нижнего среза и окончательная отделка изделия.

Практические работы:

Перенесение меловых линий на парные детали и обрабатывание вытачек, сборок кокеток. Проведение 1 примерки. Устранение дефектов после примерки. Обрабатывание рельефов, среднего шва, боковых и плечевых швов, обрабатывание горловины и пройм обтачками и окантовочным швом, нижнего среза.

Раздел «Основы проектной деятельности» (18ч)

Тема 82-90. Творческий проект.(18ч)

Основные теоретические сведения:

Понятие проекта. Виды творческих проектов. Этапы проектной деятельности.

Практические работы:

Выполнение мини проекта по теме «Плечевое изделие с цельнокроеными рукавами».

Раздел: Семейная экономика и основы предпринимательства (12ч)

Тема 91-96. Семейная экономика (12ч)

Основные теоретические сведения:

Основная функция семьи. Семейная экономика. Потребности, расходы и доходы семьи. Семейный бюджет и его планирование. Бюджет: сбалансированный, дефицитный, избыточный (профицитный). Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Минимальный размер оплаты труда (МРОТ).

Практические работы:

Составление перечня необходимых товаров и услуг для своей семьи.

Раздел: Профориентация и профессиональное самоопределение.(12ч)

Тема 97-102. Основы выбора профессии. (12ч)

Основные теоретические сведения:

Рынок труда и его характеристики. Трудовые ресурсы и требования к подготовке кадров. Пути получения профессионального образования. Организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно - заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Рабочие, служащие, специалисты, бакалавриат, магистратура.

Практические работы:

Заполнение таблицы «Пути и варианты получения профессии»

Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
<i>Раздел 1 «Технологии обработки пищевых продуктов» (48 ч.)</i>		
1-4	Санитарно-гигиенические требования на кухне.	4
5-10	Кухонная и столовая посуда	6
11-14	Физиология питания	4
15-24	Бутерброды и горячие напитки	10
25-32	Блюда из картофеля	8
33-40	Блюда из яиц	8
41-44	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	4
45-46	Создание мини проекта. « Блюдо русской национальной кухни из картофеля».	4
<i>Раздел 2 «Материалы и их свойства» (34 ч.)</i>		
49-52	Введение в предмет «Технология» Правила безопасной работы в швейной мастерской.	4
53-58	Краткие сведения о текстильных волокнах и их классификация.	6
59-64	Производство ткани	6
65-70	Свойства тканей из натуральных растительных волокон.	6
71-76	Лицевая и изнаночная сторона ткани. Переплетение нитей в тканях.	6
77-82	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.	6
<i>Раздел 3. «Основные ручные инструменты, приспособления и оборудование» (40 ч.)</i>		
83-86	Материалы, инструменты и оборудование швейной мастерской.	4
87-96	Технология выполнения ручных швейных операций	10
97-100	Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий.	4
101-104	Швейная машина.	4
105-108	Устройство швейной машины.	4
109-112	Работа на бытовой швейной машине.	4
113-122	Технология выполнения машинных швов.	10
<i>Раздел 4. «Технология обработки текстильных материалов» (68 ч.)</i>		
123-124	Фартуки в национальном русском народном костюме.	2
125-128	Снятие мерок для построения чертежа фартука.	4
129-132	Конструирование фартука.	4
133-136	Моделирование фартука.	4
137-140	Раскрой деталей фартука с нагрудником.	4
141-144	План пошива фартука с нагрудником. Подготовка деталей к обработке.	4
145-158	Технология изготовления фартука.	14
159-168	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.	10
169-178	Декоративно-прикладное искусство.	10
179-182	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент.	4
183-190	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.	8
<i>Раздел 5 .«Основы проектной деятельности» (6 ч.)</i>		
191-196	Исследовательская и созидательная деятельность	6

Раздел 6. «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)		
197-198	Интерьер кухни и столовой	2
199-200	Бытовые приборы	2
Раздел 7. «Мир профессий» (4 ч.)		
201-204	В мире профессий	4

6в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (52 ч.)		
1-2	Правила безопасного труда в кабинете кулинарии. Физиология питания.	4
3-8	Блюда из овощей	12
9-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	12
15-18	Молоко и его свойства. Блюда из молока.	8
19-22	Блюда из творога	8
23-26	Творческий проект « Приготовление воскресного завтрака»	8
Раздел «Материалы и их свойства» (18 ч.)		
1-2	Производство текстильных материалов. Натуральные волокна животного происхождения.	4
3-4	Натуральные волокна животного происхождения	4
5-6	Ассортимент и свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.	4
7-8	Виды переплетений нитей в тканях из натуральных волокон животного происхождения.	4
9	Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты тканей.	2
Раздел «Машиноведение» (22 ч.)		
1-2	Профессии швейного производства. Правила безопасного труда в швейной мастерской.	4
3-4	Машинная игла.	4
5-6	Моталка. Уход за швейной машиной.	4
7-11	Работа на швейной машине. Машинные швы.	10
Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (84 ч.)		
1-2	Швейные изделия.	4
3-5	Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки.	6
6-8	Конструирование ночной сорочки.	6
9-10	Моделирование ночной сорочки.	4
11-12	Ткань и фурнитура для ночной сорочки.	4
13-14	Подготовка выкройки к раскрою	4
15-16	Раскрой ночной сорочки	4
17-28	Технология изготовления и отделка ночной сорочки.	24
29-39	Рукоделие. Художественные ремесла.	22
40-42	Свободная роспись ткани.	6
Раздел «Основы проектной деятельности» (8 ч.)		
1-4	Творческий проект	8
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (14 ч.)		
1-3	Гигиена дома	6
4-5	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью	4
6-7	Бытовые электрические приборы. Виды соединений элементов в электрических цепях.	4
Раздел «Мир профессий» (6 ч.)		
1-3	Мир профессий. Экскурсия на предприятие бытового обслуживания.	6

7в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов (48 часов)»		
1-6	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека.	6
7-12	Организация рабочего места для приготовления блюд из теста. Виды теста. Сырьё, используемое для его приготовления	6
13-18	Пресное тесто. Технология приготовления изделий из пресного теста	6
19-24	Дрожжевое тесто. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	6
25-30	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Понятие "фуршет", правила приглашения гостей.	6
31-36	Рыба и морепродукты. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	6
37-42	Виды мясного сырья. Приготовление блюд из мясopодуKтов	6
43-48	Творческий мини проект "Приготовление праздничного стола"	6
Раздел «Материалы и их свойства» (18 ч.)		
49-54	Натуральные волокна растительного и животного происхождения	6
55-60	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей	6
61-66	Свойства шерстяных шелковых тканей.	6
Раздел «Машиноведение» (24 ч.)		
67-72	Правила безопасной работы на бытовой швейной машины с электроприводом. Регуляторы швейной машины с электроприводом	6
73-78	Приспособления к швейным машинам	6
79-90	Виды машинных операций.	12
Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (78 ч.)		
91-96	Юбка в русском народном костюме. Современная юбка.	6
97-102	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	6
103-108	Конструирование прямой юбки.	6
109-114	Моделирование юбок.	6
115-120	Ткань и фурнитура для юбок.	6
121-126	Раскрой юбок.	6
127-150	Технология изготовления поясного изделия - юбки.	24
151-168	Художественные ремёсла. Вязание крючком.	18
Раздел «Основы проектной деятельности» (18 ч.)		
169-186	Творческий проект	18
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)		
187-192	Эстетика и экология жилища	6
Раздел «Электротехника» (12 ч.)		
193-198	Освещение жилого дома.	6
199-204	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	6

8в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
• Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (48 ч.)		
1-3.	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	6
4-6	Технология производства плодоовощных консервов.	6
7-9	Фрукты и ягоды. Консервирование плодов сахаром.	6
10-12	Технология приготовления холодных десертов.	6
13-18	Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	12
19-21	Мясная промышленность. Технологии обработки и приготовления блюд из птицы.	6
22-24	Значение мяса и субпродуктов в питании человека. Механическая и тепловая обработка мяса животных	6
• Модуль «Производство и технология». Раздел «Машиноведение» (12 ч.)		
25-30	Зигзагообразная строчка и ее применение в изделии.	12
Раздел «Материалы и их свойства» (12 ч.)		
31-33	Технология производства химических волокон.	6
34-36	Свойство химических волокон и тканей из них.	6
Раздел «Технология обработки текстильных материалов» (90 ч.)		
37-39	Силуэт, стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	6
40-42	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	6
43-45	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	6
46-48	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами.	6
49-51	Выбор модели плечевого изделия	6
52-54	Выбор ткани и фурнитуры для плечевого изделия.	6
55-60	Копирование выкройки швейного изделия из журнала мод.	12
61-66	Раскрой плечевого изделия.	12
67-81	Технология изготовления плечевого изделия.	30
Раздел «Основы проектной деятельности» (18 ч.)		
82-90	Творческий проект.	18
Раздел: Семейная экономика и основы предпринимательства (12ч)		
91-96	Семейная экономика	12
Раздел: Профориентация и профессиональное самоопределение (12 ч.)		
97-102	Основы выбора профессии.	12
		204

Содержание учебного предмета, курса (мальчики)

5в класс

Предмет «Технология» Введение.

Рабочее место. Столярный верстак.

Правила безопасного труда при работе с инструментами.

Древесина - природный материал. Породы древесины.

Производство и применение пиломатериалов.

Практическая работа. Изготовление простых столярных изделий.

Элементы графической грамоты.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Планирование технологической последовательности операций обработки заготовки. Технологическая карта. Подбор инструментов и технологической оснастки. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов. Фанера, Виды фанеры.

Защитная и декоративная отделка, контроль и оценка качества изделий.

Выявление дефектов и их устранение.

Изготовление изделий из конструкционных и поделочных материалов: выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов. Использование технологических машин для изготовления изделий.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей, соединение деталей в изделия с использованием инструментов и приспособлений для сборочных работ. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов.

Электротехника.

Источники и потребители электрической энергии. Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Электрическая схема фонарика. Электрическая фурнитура.

Создание изделий из фанеры и металла, содержащих электрические компоненты.

Изготовление модели светофора и светильника.

Шлифовка и лакировка готовых изделий.

6в класс

Технология обработки древесины.

Правила техники безопасности. Оборудование рабочего места.

Пиломатериалы и другие материалы. Элементы графической грамоты.

Работа с фанерой. Виды фанеры.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соединение деталей в изделия с использованием инструментов и приспособлений. Пиление и строгание древесины.

Декоративная отделка, контроль и оценка качества изделий. Выявление дефектов и их устранение.

Изготовление изделий из конструкционных и поделочных материалов: выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов.

Разметка заготовки для детали (изделия) на основе графической документации с применением разметочных, контрольно-измерительных инструментов, приборов и приспособлений.

Выпиливание подвижных деталей из фанеры.

Электротехника. Понятие «электрическая цепь» Источники и потребители электрической энергии

7в класс

Основы дизайна и графической грамоты. Рабочее место.

Современные и перспективные технологии. Деление окружности на равные части.

Технологии получения древесины и искусственных древесных материалов.

Основы резания и заточки режущих инструментов.

Приемы точения на токарном станке

Изготовление изделий из конструкционных материалов.

Естественная и искусственная сушка древесины. Безопасная работа столярными инструментами. Соединение заготовок из древесины. Конструирование и сборка изделий из древесины

Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов.

Устройство и назначение токарно-винторезного станка. Основные технологические операции, выполняемые на токарно-винторезном и токарном станке по дереву. Виды стали. Основы нарезания внутренней и наружной резьбы. Изготовление изделий для быта из древесины и металла.

Техника и приемы резьбы по дереву.

Энергетические технологии.

Электротехнические работы. Основы электротехники

Бытовые электрические приборы и правила безопасной эксплуатации их.

Электрические устройства с элементами автоматики. Электрическая цепь с лампой и светодиодом. Электрическая цепь, содержащая электродвигатель.

Изготовление светильников с безопасным напряжением 12 вольт

8в класс

Модуль «Производство и технологии»

Раздел «Современные и перспективные технологии» Лазерные технологии. Технологии обработки материалов механически

Теоретические сведения.

Понятие «социальные технологии». Назначение лазерных технологий. Виды лазерных станков. Процесс лазерной резки. Станок для лазерной резки и гравировки.

Основы фрезерной и токарной обработки металлов. Устройство и приемы работы на токарном станке по металлу.

Основы токарной обработки древесины. Виды токарных работ по дереву

Практическая работа.

Изучение процесса лазерной резки и основных узлов лазерного станка.

Приемы токарных работ с соблюдением техники безопасности на токарных станках по дереву и металлу.

Основы 3D технологий

Теоретические сведения.

Принцип трехмерного моделирования. 3D-ручка. 3D-принтер. Технология ниточной печати. Понятие о макетировании. Типы макетов. Профессии, связанные с 3D печатью.

Практическая работа.

Изготовление объемных моделей при помощи 3D-ручки.

Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»

Основы выбора профессии, классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессий

Раздел «Электротехника и электроэнергетика»

Производство, передача и потребление электрической энергии.

Электрические двигатели

Теоретические сведения

Понятие электроэнергия. Источники и потребители электрической энергии. Виды электростанций. Электрические машины-электродвигатели. Устройство электрического двигателя. Электрическая схема подключения электродвигателя.

Практическая работа. Изучение устройства электродвигателя. Работа с конструктором, подключение электродвигателя по электрической схеме.

Модуль «Компьютерная графика, черчение»

Раздел «Основы графической грамоты»

Понятие чертеж. Рамка и штамп на чертеже. Нанесение размеров на чертежах с учетом формы предметов

Чертежные форматы. Формат А4.

Теоретические сведения. Назначение чертежей в промышленности. Оформление чертежей. Виды форматов и их размеры. Правила нанесения размеров на чертежах.

Практическая работа. Выполнение рамки и штампа на формате А4.

Чертежный шрифт. Правила выполнения чертежного шрифта.

Понятия о рисунке и эскизе. Построения эскиза детали

Практическая работа. Выполнение эскиза готовой детали из древесины.

Модуль «Технологии обработки материалов»

Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Основы геометрической резьбы. Правила безопасности

Теоретические сведения. Основы геометрической резьбы. Орнамент и композиция. Техника выполнения геометрической резьбы. Основы безопасности при выполнении геометрической резьбы.

Практическая работа. Разметка элементов геометрической резьбы на древесине осины и сосны.

Изготовление работ, украшенных элементами геометрической резьбы. Приёмы разметки и техника резьбы электрическим лобзиком

Теоретические сведения. Резьба, выполненная электрическим лобзиком.

Настольный и ручной электрический лобзик. Домовая резьба. Наличники.

Правила безопасной работы при работе электрическим лобзиком.

Обобщение знаний.

Практическая работа. Разметка и выполнение декора в виде украшений наличников и крыш кормушек электрическим лобзиком ручным и настольным.

Работа различными столярными инструментами. Изготовление табурета из готовых заготовок.

Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Правила безопасной работы в мастерской. Рабочее место учащегося. Верстак. Введение в технологию. Основы графической грамоты. Древесина. Свойство древесины. Породы древесины.	4
2	Пиломатериалы. Виды пиломатериалов. Технологическая карта изделия.	6
3	Столярные и разметочные инструменты. Работа со столярными и разметочными инструментами.	4
4	Изготовление простых столярных изделий из древесины. Указки, кормушки.	8
5	Технология получения и преобразования древесины и других материалов. Столярный верстак. Правила пользования верстаком. Приемы крепления заготовок на верстаке.	10
6	Характеристика дерева и древесины. Породы древесины. Определение пород и пороков древесины.	6
7	Пиломатериалы.	6
8	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Конструирование изделий из дерева.	14
9	Разметка, пиление и отделка заготовок из древесины.	6
10	Надфили и напильники. Правила безопасной работы при пилении.	6
11	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины. Подготовка рубанка к работе.	8
12	Конструирование и изготовление кухонной лопатки.	8
13	Гвозди и шурупы. Соединение деталей.	6
	Изготовление изделий, соединения в которых выполнены при помощи гвоздей или шурупов. Полочка из древесины.	10
14	Конструирование и изготовление набора для кухни из древесины сосны	6
15	Слесарно-механическая мастерская. Слесарные тиски. Слесарные инструменты. Правила безопасной работы слесарными инструментами	6
16	Разметка заготовок из металла и пластмасс. Изготовление совка из жести. Изготовление вешалки из металла.	6
17	Приемы работы с проволокой. Понятие «Проволока». Изготовление головоломок из проволоки.	6
18	Приемы работы с тонким листовым металлом. Разметка заготовок из тонкого листового металла. Слесарные ножницы. Изготовление совка из тонкого листового металла.	6
19	Устройство и назначение сверлильного станка. Правила безопасной работы.	6
20	Устройство токарного станка по дереву.	4
21	Безопасные приемы работы на токарном станке по дереву	6
22	Технологический процесс сборки деталей. Работа с конструктором. Болт и гайка.	6
23	Изготовление декоративного крючка по сборочному чертежу.	6
24	Художественное выжигание. Нанесение рисунка на фанеру. Электровыжигатель. Правила безопасного выжигания.	14

25	Ручной лобзик. Нанесение рисунка на фанеру. Выпиливание. Правила безопасного выпиливания.	10
26	Электротехника. Электротехнические работы. Источники и потребители электрической энергии.	4
27	Электрическая схема.	4
28	Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Электрическая фурнитура.	4
29	Работа с электрическим конструктором. Сборка простейшей электрической цепи по схеме. Изготовление модели светильника. Изготовление модели светфора.	8

6в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Правила безопасности. Рабочее место. Правила безопасной работы в мастерской	8
2	Верстак. Устройство верстака. Крепеж обрабатываемой детали на верстаке. Способы крепления детали на верстаке.	16
3	Элементы графической грамоты. Эскиз детали.	16
4	Виды напильников. Приемы работы напильниками.	16
5	Приемы безопасного выпиливания из фанеры. Сборка простых изделий из тонкой фанеры.	12
6	Приемы безопасного выпиливания из фанеры. Сборка простых изделий из тонкой фанеры.	16
7	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. Проектирование и изготовление полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов. Изготовление изделий из жести	24
8	Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Виды соединений деталей в изделии.	16
9	Способы соединения деревянных деталей в изделии	16
10	Выжигание по фанере. Устройство выжигателя. Приемы безопасного выжигания. Режимы работы выжигателя. Способ нанесения рисунка на фанеру.	20
11	Приемы пиления и строгания древесины. Виды ножовок для поперечного пиления. Виды ножовок для продольного пиления древесины	8
12	Выжигание по фанере. Устройство выжигателя. Приемы безопасного выжигания. Способ нанесения рисунка на фанеру.	12
13	Электротехника. Электрическая цепь. Фурнитура электрическая. Источники электрической энергии. Потребители электрической энергии	12
14	Работа с электрическим конструктором. Сборка простейшей электрической цепи	12

7в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
1	Введение. Основы дизайна и графической грамоты. Информационные технологии. Понятие «Дизайн» Организация рабочего места	4
2	Основы графической грамоты. Деление окружности на равные части	4

3	Деление окружности на 3 и 6 частей.	4
4	Деление окружности на 4 и 8 частей.	2
5	Технологические операции резания древесины. Пиление древесины	6
6	Строгание, точение, сверление древесины. Правила безопасной работы	12
7	Заточка столярных инструментов	4
8	Токарный станок по дереву. Устройство и правила безопасной работы.	6
9	Приемы безопасного точения на токарном станке	6
10	Изготовление изделий из конструкционных материалов. Виды сушки древесины. Виды соединений заготовок из древесины и металла	6
11	Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины. Подготовка рубанка к работе	14
12	Конструирование и сборка изделий из древесины и металла	10
13	Ручной электрический инструмент для обработки конструкционных материалов	6
14	Изготовление изделий, соединения в которых выполнены при помощи гвоздей или шурупов	12
15	Технологии получения и преобразования металлов и искусственных материалов. Устройство и назначение токарно-винторезного станка по металлу	12
16	Управление токарно-винторезным станком. Правила безопасной работы на токарно-винторезном станке. Операции «точение, сверление, фрезерование», выполняемые на токарном станке. Слесарные тиски. Слесарные инструменты. Правила безопасной работы слесарными инструментами	14
17	Виды стали. Основы нарезания наружной и внутренней резьбы. Ручной инструмент для нарезания метрической резьбы.	14
18	Крепежные элементы, содержащие метрическую резьбу в изделиях из дерева и металла	20
19	Энергетические технологии. Основы электротехники. Источники и потребители электрической энергии	6
20	Бытовые электрические приборы . Правила безопасной эксплуатации их.	10
21	Применение автоматики в быту. Приборы, содержащие элементы автоматики.	16
22	Работа с электрическим конструктором. Электрическая цепь. Элементы электрической цепи. Изготовление светильников из древесины и металла, работающих от безопасного напряжения	16

8в класс

№ п/п	Тематический раздел, тема	Кол-во часов
	<i>Раздел «Современные и перспективные технологии»</i>	48
1	Станок для лазерной резки и гравировки	8
2	Виды токарных работ по дереву и металлу	8
3	Правила безопасной работы на станках	4
4	Точение изделий и отдельных деталей на токарных станках	16
5	Основы 3D технологий	4
6	Изготовление объемных изделий 3D-ручкой	8

	<i>Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»</i>	20
7	Основы выбора профессий, классификация профессий	10
8	Требования к качествам личности при выборе профессий	10
	<i>Раздел «Электротехника и электроэнергетика»</i>	28
9	Производство, передача и потребление электрической энергии	8
10	Электрический двигатель. Устройство и назначение	8
11	Сборка цепи из деталей конструктора, включающая электродвигатель	12
	<i>Раздел «Основы графической грамоты»</i>	36
12	Понятие «чертеж». Форматы	4
13	Рамка и штамп	8
14	Чертежный шрифт	8
15	Понятия об эскизе	8
16	Построения эскиза детали	8
	<i>Раздел «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»</i>	72
17	Основы геометрической резьбы	4
18	Правила безопасности при выполнении геометрической резьбы	6
19	Изготовление элементов мебели, содержащих геометрическую резьбу	16
20	Приёмы разметки и техника резьбы электрическим лобзиком	10
21	Правила безопасной работы при работе электрическим лобзиком	10
22	Разметка и выполнение декора в виде украшений наличников и крыш кормушек и элементов мебели электрическим лобзиком	16
23	Операции «точение, сверление, фрезерование», выполняемые на токарном станке	6
24	Экскурсия на промышленное предприятие города	4