

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №12»
города Новочебоксарска Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ
«Средняя
общеобразовательная
школа №12»
города Новочебоксарска
Чувашской Республики
(№186 от 30.08.2021)

Рабочая программа
по технологии
в 5 – 7 классах (девочки)

Программа: 5-8 (9) классы/Н. В. Сеница, П. С. Самородский, - М.: Вентана- Граф.
(Название используемой программы, автор)

Учителя: Кривошеева Алена Валерьевна
Артемьева Татьяна Христофоровна

2021-2024 учебный год

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Учащиеся должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
 - технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
 - правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
 - виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
 - основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
 - основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
 - виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
 - пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
 - сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории.

Учащиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства.

Использовать знания и умения, приобретённые в практической деятельности и повседневной жизни:

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и заготовки полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;

- планирования и оформления интерьера комнаты;
 - ухода за одеждой и обувью;
 - безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- ведения экологически здорового образа жизни;
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

Использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:

- выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

Кулинария

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;

- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Создание изделий из текстильных

- научить учащихся подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;

- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;

- воспитать уважение к труду старших поколений;

- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;

- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.

Художественные ремесла

- познакомить с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;

- показать применение рукоделия в народном и современном костюме;

- развить понимание необходимости декоративной переработке изображаемых предметов и образов реального мира;

- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

Проектная деятельность

- научиться самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

Кулинария

- формирование понятий о составе пищи и режиме питания, используя знания, полученные на уроках природоведения;
- обобщение знаний об овощных растениях;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;
- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

Создание изделий из текстильных материалов

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления рабочей одежды (фартука);
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

Художественные ремесла

- научить изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление по композиционному и цветовому решению изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

Проектная деятельность

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

Кулинария

- научить приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;
- научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
- научить приемам нарезки овощей и приемам первичной и тепловой обработке продуктов;
- научить экономному расходованию продуктов.

Создание изделий из текстильных материалов

- научить организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;

- научить рациональному выбору рабочего костюма и опрятному содержанию рабочей одежды; • научить последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;

- научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- научить работать с инструкционными картами;
- научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

Художественные ремесла

- научить техническим приемам и условиям выполнения лоскутного шитья и ручной вышивки;

- научить оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- развить моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами;

- достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

Проектная деятельность

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- презентация и защита проекта изделия;

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ (5 КЛАСС)

Оформление интерьера (2 ч.)

Проект «Кухня моей мечты» (2 ч.)

Проектная деятельность-1ч

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности. Творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов

Оформление интерьера (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Проект «Кухня моей мечты» (2 ч)

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цели и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария (14ч)

Санитария и гигиена-1ч

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание-1

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи-12ч

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технологии механической и тепловой обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной

обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и варенных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнения эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание бумажных и тканевых салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)

Элементы материаловедения (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и ткани в условиях прядильного и ткацкого производства и домашних условиях. Долевая (основная) и уточная (поперечная) нити, кромка, ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

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

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.

Конструирование швейных изделий (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и 1:1 по своим меркам. Моделирование фартука. Подготовка выкройка к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника

безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек

Элементы машиноведения (4 ч.)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки

Практические работы Подготовка машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Технология пошива фартука (10 ч)

Творческий проект «Фартук для работы на кухне»

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки. Технология пошива фартука, обработка кармана, пояса, срезов фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных линий, Обработка срезов фартука, Обработка кармана. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Художественные ремесла (8 ч.)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (4 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (4ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет, в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка орнаментов лоскутной пластики. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутов. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности (22 ч.)

Исследовательская и созидательная деятельность.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ (6 КЛАСС)

Технология домашнего хозяйства (оформление интерьера)

Интерьер жилого дома (4 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещения жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочный материал, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

Кулинария (14 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятия пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (6 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовление блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятия о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройства, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранения. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы, выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Художественные ремесла (11 ч)

Вязание крючком и спицами (8 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания. Условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Исследовательская и созидательная деятельность (14 ч.)

Проект «Наряд для семейного обеда»

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранения дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка тканей к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ (7 КЛАСС)

Интерьер жилого дома (4 ч.)

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников:

потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно - практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

Лабораторно -практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Кулинария (14 ч.)

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами

Тема. Изделия из теста

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

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.
Выпечка блинов.
Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.
Выпечка изделий из песочного теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки.

Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно - практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно -практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка приглашений билетов с помощью ПК. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Оформление стола к празднику. Организация фуршета

Лабораторно -практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема. Электротехника

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно -практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать

Общие сведения о полезном и вредном действии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека

Учащиеся должны уметь

- оказывать первую помощь при ожогах, пищевых отравлениях
- определять качество мяса, готовить полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее
- готовить блюда из них
- приготавливать пресное тесто и блюда из него
- проводить первичную обработку ягод и фруктов

Учащиеся должны знать:

Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

Правила оказания первой помощи при ожогах, пищевых отравлениях;

Виды мясного сырья, пищевая ценность мяса и мясных продуктов, способы разделки мяса, способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов;

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов, ассортимент кисломолочных продуктов, технология получения творога, блюда из творога;

Способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;

Способы приготовления пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, правила их варки, определение готовности;

Сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о сохранности пищевых веществ в процессе хранения и кулинарной обработки;

Технология приготовления варенья, повидла, джема, цукатов;

Значение сахара и сахарного сиропа для сохранности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации.

Учащиеся должны уметь:

Оказывать первую помощь при ожогах и пищевых отравлениях;

Определять качество мяса, приготавливать полуфабрикаты из мяса, определять готовность блюд и подавать к столу;

Приготовить кисломолочные продукты в домашних условиях и блюда из творога, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;

Приготовить пресное тесто и блюда из него, проводить первичную обработку ягод и фруктов, варить варенье.

Создание изделий из текстильных материалов (26 ч.)

Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Натуральные животные волокна.

Понятие о шелке и шерсти.

Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных животных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость)..

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Учащиеся должны знать:

классификацию текстильных волокон, свойства тканей из натуральных животных волокон.

Учащиеся должны уметь:

Определять шелковые и шерстяные ткани, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Элементы машиноведения

Машина с электрическим приводом. Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Машинные швы. неполадки в работе швейной машины.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать

виды приводов

приспособления к швейной машине

принцип образования челночного стежка

Учащиеся должны уметь

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку, настраивать машину,

получать зигзагообразную строчку

Конструирование прямой юбки и моделирование

Украшения чувашского народа

Виды. Требования, предъявляемые к швейным изделиям. Чтение чертежа изделия. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Формулы, необходимые для расчета конструкции изделия.

Последовательность построения чертежа основы прямой юбки в М1:1 и М1:4.

Модели юбок. Моделирование юбок путем закрытия вытачек, изменения длины изделия. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Примерный перечень практических работ.

Снятие мерок и запись результатов.

Расчет конструкции изделия по формулам.

Построение чертежей основы изделия в М1:1 и М1:4.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки к раскрою

Учащиеся должны знать

Требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры и запись результатов, моделирование поясных изделий.

Украшения чувашского народа

Учащиеся должны уметь:

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, измерять и записывать результаты.

Технология обработки поясного изделия

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условное обозначение и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Технология раскроя. Перенос контурных и контрольных линий. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей стачным швом.

Влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках ткани.
Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления поясного изделия.
Раскладка выкройки на ткани.
Прокладывание контурных и контрольных линий.
Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей.
Проведение примерки.
Стачивание деталей.
Определение качества изделия.

Примерный перечень изделий.

Прямая юбка, топик.

Учащиеся должны знать:

Технологию выполнения и условное графическое обозначение машинных швов, технологическую последовательность обработки прямой юбки, экономную раскладку выкройки на ткани, правила подготовки и проведения примерки, исправление дефектов.

Учащиеся должны уметь:

Выполнять стачной обтачной швы, обрабатывать застежку юбки, выполнять раскрой ткани, обрабатывать срезы обметочными швами, низа изделия, проводить примерку, исправлять дефекты.

Художественные ремесла (12 ч.)

Вышивание лентами.

Основные теоретические сведения

История возникновения вышивания лентами. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения узоров.

Практическая работа. Выполнение образцов вышивок.

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Вышивание счетными швами, по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.
Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

Исследовательская и созидательная деятельность (12 ч.)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства Чувашского края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Подарок своими руками»

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ раздела	Название раздела	Количество часов		
		5 класс	6 класс	7 класс
1.	Технология домашнего хозяйства (оформление интерьера)	4 ч	4 ч	4 ч.
2.	Кулинария	14 ч	14 ч	14 ч.
3.	Создание изделий из текстильных материалов	22 ч	22 ч.	26 ч.
4.	Художественные ремесла	8 ч	8 ч.	12 ч.
5.	Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	22 ч	20 ч	12 ч.
	Резерв		2 ч.	2 ч.
Итого		70 ч	70 ч.	70 ч.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

уроков технологии в 5 классах

Количество часов за год – 70 часов

В неделю – 2 часа

№ п/п	Тема урока	Воспитательный компонент	Количество часов	Примечание
Технология домашнего хозяйства (оформление интерьера)				

1	Проектная деятельность. Инструктаж по ТБ.	Воспитание художественного вкуса, оптимизации выбора; воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту.	1	
2	Оформление интерьера.		1	
3-4	Творческий проект «Кухня моей мечты»		2	
Кулинария				
5	Санитария и гигиена.	Воспитание правильного питания, эстетического взгляда, аккуратности.	1	
6	Здоровое питание		1	
7-8	Бутерброды и горячие напитки.		2	
9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		2	
11-13	Блюда из овощей и фруктов.		3	
14-16	Блюда из яиц.		3	
17-18	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»		2	
Создание изделий из текстильных материалов				
19-22	Элементы материаловедения	Воспитание интереса к профессии ткача, швеи, модельера и прядильщицы; приобщение учащихся к системе культурных ценностей.	4	
23-26	Конструирование швейных изделий.		4	
27-30	Элементы машиноведения		4	
31-40	Технология изготовления швейных изделий. Творческий проект «Фартук для работы на кухне».		10	
Художественные ремесла				
41-44	Декоративно-прикладное искусство.	Воспитание уважения к народным обычаям и традициям и различными видами деятельности.	4	
45-48	Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»		4	
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности				
49-70	Исследовательская и созидательная деятельность.	Воспитание творческого труда, стремление преодолевать трудности, достижения поставленных целей	22	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

уроков технологии в 6 классах
Количество часов за год – 70 часов
В неделю – 2 час

№	Тема урока	Воспитательный компонент	Количество часов	Примечание
Технологии домашнего хозяйства. - 4 ч				
1	Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по технике	Воспитание правильного отношения к домашнему уюту, семейным и	1	

	безопасности на уроках технологии.	общечеловеческим ценностям; воспитание у школьников любви к природе, экологической культуры		
2	Интерьер жилого дома.		1	
3-4	Комнатные растения в интерьере.		2	
Кулинария - 14 ч				
5-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы приготовления и оформления чувашских блюд из рыбы. Инструктаж по технике безопасности при работе с режущими предметами.	Воспитание аккуратности, самостоятельности при сервировке стола; правильного питания.	4	
9-12	Блюда из мяса. Способы приготовления и оформления чувашских блюд из мяса. Инструктаж по технике безопасности при работе с режущими и колющими предметами.		4	
13-14	Блюда из птицы		2	
15-16	Заправочные супы.		2	
17-18	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		2	
Создание изделий из текстильных материалов - 22 ч				
19-20	Свойства текстильных материалов.	Воспитание любви к профессии, чувство ответственности за выполняемую работу, аккуратность в работе,	2	
21-24	Конструирование швейных изделий.		4	
25-26	Моделирование швейных изделий.		2	
27-28	Швейная машина. Инструктаж по технике безопасности при работе на швейной машине.		2	
29-40	Технология изготовления швейных изделий.		12	
Художественные ремёсла - 8 ч				
41-44	Вязание крючком. Национальный чувашский головной убор для девочек. Инструктаж по технике	Воспитывать уважение к труду и людям – мастерам своего дела.	4	

	безопасности при работе крючком.			
45-48	Вязание спицами. Вязание простого чувашского орнамента на спицах. Инструктаж по технике безопасности при работе на спицах.		4	
Технологии творческой и опытнической деятельности - 20 ч				
49-66	Исследовательская и созидательная деятельность.	Воспитание творческого труда, стремление преодолевать трудности, достижения поставленных целей	18	
67-68	Защита проекта.		2	
Резерв. - 2 ч				
69-70	Повторение пройденного материала.		2	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

уроков технологии в 7 классах
Количество часов за год – 70 часов
В неделю – 2 часа

№	Тема урока	Воспитательный компонент	Количество часов	Примечание
Техника безопасности – 2 ч.				
1-2	Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по ТБ.	Воспитание культуры труда	2	
Технологии домашнего хозяйства. - 4 ч				
3-4	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Воспитание правильного отношения к домашнему уюту, семейным и общечеловеческим ценностям; воспитание у школьников любви к природе, экологической культуры	2	
5	Гигиена жилища.		1	
6	Бытовые электроприборы.		1	
Кулинария - 14 ч				
7-8	Блюда из молока и молочных продуктов. Инструктаж по ТБ при работе с горячими жидкостями.	Воспитание аккуратности, самостоятельности при сервировке стола; правильного питания.	2	
9-10	Мучные изделия.		2	
11-12	Сладкие блюда.		2	
13-14	Рецептура, технология приготовления сладких блюд.		2	

15-16	Сервировка сладкого стола.		2		
17-18	Праздничный этикет.		2		
19-20	Защита проекта.		2		
Создание изделий из текстильных материалов - 24 ч					
21-24	Свойства текстильных материалов.		4		
25-28	Конструирование швейных изделий.		4		
29-30	Моделирование швейных изделий.	Воспитание любви к профессии, чувство ответственности за выполняемую работу, аккуратность в работе,	2		
31-32	Швейная машина. Инструктаж по технике безопасности при работе на швейной машине.		2		
33-44	Технология изготовления швейных изделий.		12		
Художественные ремёсла - 12 ч					
45-46	Материалы и оборудование для вышивки.	Воспитывать уважение к труду и людям – мастерам своего дела.	2		
47-48	Технология выполнения прямых и петлеобразных стежков.		2		
49-50	Технология выполнения петельных, крестообразных и косых стежков.		2		
51-52	Вышивка атласными лентами.		2		
53-54	Швы, используемые в вышивке лентами.		2		
55-56	Узелковый батик.		2		
Технологии творческой и опытнической деятельности - 12 ч					
57-64	Исследовательская и созидательная деятельность.	Воспитание творческого труда, стремление преодолеть трудности, достижения поставленных целей	8		
65-66	Защита проекта.		2		
67-68	Экскурсия		2		
Резерв. - 2 ч					
69-70	Повторение пройденного материала.		2		