

М Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Абакана
«Средняя общеобразовательная школа №7»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (технологии ведения дома)
для 5-8 классов

Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома) для 5 – 8 классов является частью Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ №7» и состоит из следующих разделов:

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса;
2. Содержание учебного предмета, курса;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета Технология «Технология ведения дома»

В результате изучения учебного предмета «Технология (Технологии ведения дома)» на уровне основного общего образования:

Выпускник научится:

- давать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- определять основные виды бытовых домашних работ и средства оформления интерьера;
- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- раскрывать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- выстраивать технологическую последовательность приготовления блюд;
- определять влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенических требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- называть профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность, пищевых продуктов и консервов по внешним признакам;
- составлять меню, завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- раскрывать технологические понятия: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- выявлять виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- распределять различные швейные изделия;
- давать характеристику наиболее распространенным профессиям текстильной и швейной промышленности;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машинке;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом собственной фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;

- подготавливать выкройку, ткань и выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия для определения и исправления дефектов швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов.

Выпускник получит возможность научиться:

- средства индивидуальной защиты и гигиены, а также бытовые санитарно-гигиенические средства;
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- применять приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- подбирать различные виды художественной отделки изделий;
- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировать стол и оформлять приготовленные блюда;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Технологии ведения дома.

Интерьер кухни, столовой.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Комнатные растения в интерьере.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Современное производство и профессиональное самоопределение.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Кулинария.

Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Бутерброды, горячие напитки.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Блюда из яиц.

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Блюда из овощей.

Виды овощей. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

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.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

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

живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Блюда из птицы.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Блюда из мяса.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

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. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. 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). Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Сервировка стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. 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.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, красочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине.

Конструирование швейных изделий.

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки

на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и устранение недочётов.

Художественные ремесла.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Роспись ткани.

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок.

Вязание крючком.

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

Вязание на спицах.

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

Электротехника.

Бытовые электроприборы.

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Перечень практических работ

1. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.
2. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
3. Проведение примерки, исправление дефектов, влажно-тепловая обработка.
4. Моделирование изделия. Снятие мерок и запись результатов измерений.
5. Построение чертежа швейного изделия в масштабе по своим меркам или по заданным размерам.
6. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
7. Изучение свойств нитей основы и утка.
8. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
9. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
10. Выпечка кондитерских изделий из пресного, слоеного и песочного теста.
11. Определение качества продуктов органолептическими методами.
12. Приготовление мясных блюд (по выбору).
13. Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.
14. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.
15. Приготовление блюда из яиц.
16. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.
17. Проведение сухой и влажной уборки. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
18. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.
19. Вязание образцов и изделий на спицах.
20. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование темы	Количество часов, отводимых на освоение темы
1.	Технологии ведения дома	17
2.	Кулинария	43
3.	Электротехника	6
4.	Создание изделий из текстильных материалов	138
	Итого:	204 часа