Управление образования администрации муниципального района «Ижемский»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кипиевская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю
Директор МБОУ «Кипиевская СОШ»
_____Ануфриева Н.Н.
Приказ №_133/1_ «__30_» августа 2014г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по технологии
уровень основного общего образования
5-8 классы

срок реализации – 4 года

Составлена на основе: «Технология 5 -11 классы» (вариант для девочек)
по программе В.Д. Симоненко

Составлена : Ануфриевой Верой Никитичной

Кипиево
2014

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 2004 года на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденной Министерством образования Российской Федерации с учетом учебно-материальной базы мастерской, имеющихся в них средств обучения и тенденции их развития. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено 245 часов в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов, из расчета 1 час в неделю.
. Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок.

Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования на 2011/2012 учебный год, утвержденным Приказом Министерством образования и науки РФ от 24.12.2010 г. № 2080. Рабочая программа разработана на основе авторской программы Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации. (Ю.Л.Хотунцев, В.Д.Симоненко. Программа курса технологии для 5-11 классов общеобразовательных учреждений – 8-е изд., с изменениями. – М.: Просвещение, 2010).
Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.
освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
развитие познавательных интересов, технического мышления,

пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
изучение раздела «Рукоделие» добавила 4 часа, т.к. считаю, что 6ч. на обучение вязанию крючком это мало.
Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Проектирование и изготовление швейных изделий», «Элементы машиноведения», «Элементы материаловедения», «Рукоделие», «Уход за одеждой», «Гигиена девушки», «Интерьер жилого дома».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении разделов «Интерьер жилого дома», «Рукоделие» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся вышивать.

Изучая разделы «Элементы машиноведения» и «Элементы материаловедения», девочки овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов,

практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Рукоделие», «Проектирование и изготовление плечевого изделия».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.
Данная рабочая программа может быть реализована при использовании традиционной технологии обучения, а также элементов других современных образовательных технологий, передовых форм и методов обучения, таких как проблемный метод, развивающее обучение.

Содержание тем учебного курса.

• культура и эстетика труда;
• получение, обработка, хранение и использование информации;
• основы дизайна;
• элементы домашней экономики
• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
• проектная деятельность;
• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

В программу были внесены следующие изменения:
5 класс – добавлены 2 часа в раздел «Конструирование и моделирование » из резервного времени; «Электротехника» объединен с разделом «Машиноведение» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике; 6 часов из резервного времени взяла на изучение раздела «растениеводство», так как в школе занимаемся выращиванием рассады на продажу. Изменена очередность разделов для изучения. Раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», с целью изготовления

спецодежды для кулинарных работ.
6 класс — часы из резервного времени взяла на раздел « Вязание»; раздел «Электротехника» объединен с разделом «Машиноведение» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике;.
7 класс - добавлен раздел «Рукоделие» из резервного времени; «Электротехника» объединен с разделом «Технология ведения дома» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике;

8 класс – из-за отсутствия материально-технической базы темы разделов «Ремонт помещений» 2 часа и «Санитарно-технические работы» 2 часа заменены разделом «Технология ведения дома» - 2 часа; «Художественная вышивка» 3 часа из резерва.
Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.
По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения. Цели
Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:
• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;

уважительного отношения к людям различных.
Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Требования к уровню подготовки.

В результате изучения раздела «Технология обработки ткани» учащиеся должны знать:

- правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
- о технологических процессах производства волокон, пряжи, тканей; основные приёмы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон; условные обозначения на маркировке изделий, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных и химических волокон;
- правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок; системы конструирования одежды, основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, эстетические);
- несложные приёмы моделирования(изменение формы горловины и проймы,
  длины и ширины изделия, формы и длины рукава, формы воротника),пере-
  съёма выкройки из журналов;
- технологию выполнения ручных, машинных швов, деталей и узлов и последовательность изготовления швейных изделий.

Учащиеся должны уметь:

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

- выбирать ткань для изделия; определять дефекты ткани;
- выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку;
- выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики;
- снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежей поясныхи плечевых швейных изделий, экономичную раскладку выкроек и раскрой на различных видах тканей, рассчитывать расход ткани;
  выполнать различные виды ручных. Машинных швов, деталей, узлов;
- проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия при примерках, производить отделку, влажно-тепловую обработку;
  соблюдать последовательность технологической обработки швейных изделий.

Требования к уровню подготовки. 5 класса

Должны знать:

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной технике, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике.

Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

- Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия.

Требования к уровню подготовки. 6 КЛАСС.

Учащиеся должны знать:

Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовлении блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.

Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя, технологическую последовательность обработки юбки.

Основные требования по уходу за одеждой и обувью.

Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к прическе.

Учащиеся должны уметь:

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить

молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия.

Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей
Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.

В результате изучения радела « Художественная обработка материалов (ручное вязание)» учащиеся должны знать:

- виды материалов и инструментов, используемых в ручном вязании;
- Свойства пряжи из натуральных и химических волокон;
- правила подбора спиц в соответствии с пряжей;
- условные обозначения, используемые в схемах вязания;
- правила определения плотности вязания и расчета петель;
- способы набора начального ряда и закрытия петель:
- приемы провязывания основных видов петель различными способами;
- правила вязания трикотажного полотна по кругу на 5 спицах;

Учащиеся должны уметь:

- подбирать спицы в соответствии с качеством и толщиной пряжи , видом узора;
- набирать петли начального ряда и закрывать петли последнего ряда;
- вывязывать основные петли различными способами;
- прибавлять и убавлять петли;
- вывязывать основные виды петель крючком;
- вязать крючком по кругу;
- вязать на 5 спицах по кругу;
- читать схемы вязания.

Требования к уровню подготовки 7 класса

Должны знать:

об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;

о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;

Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;

способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;

назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;

классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;

принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;

силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;

экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;

традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

Должны уметь:

оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;

готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

соблюдать правила гигиены и безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки,

выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой).

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

работать с электроприборами;

подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Требования к уровню усвоения учебной образовательной программы.

Учащиеся должны знать:
о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
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, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии

приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
значение кисломолочных продуктов в питании человека, ассортимент кисломолочных продуктов;
условия и способы хранения кисломолочных продуктов;
кулинарные блюда из творога, технология их приготовления;
общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной об работки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, поведение за столом;
технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или са харного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
санитарно-гигиенические требования к детской комнате; возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тка ней от вида переплетения;
виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуа тационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, услов ные обозначения мерок для построения чертежа основы жилета, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
назначение, конструкцию, технологию выполнения и услов ные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесь мой); технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом; обработку застежки планкой; притачивание кулиски;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, техно логическую последовательность раскроя ткани, правила подго товки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполн ния макияжа.

Учащиеся должны уметь:
оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Учащиеся должны знать:
цели и значение семейной экономики;
общие правила ведения домашнего хозяйства;
роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;
цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;
сферы трудовой деятельности;
принципы производства, передачи и использования электрической энергии;
принципы работы и использование типовых средств защиты;
о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;

уметь:
анализировать семейный бюджет;
определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
анализировать рекламу потребительских товаров;
выдвигать деловые идеи;
осуществлять самоанализ развития своей личности;
соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;
утеплять двери и окна;

Должны владеть компетенциями:
информационно-коммуникативной;
социально-трудовой;
познавательно-смысловой;
учебно-познавательной;
профессионально-трудовым выбором;
личностным саморазвитием.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:
использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
ориентироваться на рынке товаров и услуг;
определять расход и стоимость потребляемой энергии;

Содержание учебного плана. 5 класс

Кулинария

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения 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 способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (4 час).

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

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. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

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 вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (1час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

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.

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.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. 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. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (5 час).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов,

строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Лоскутное изделие для кухни.

Растениеводство

Эстетическое значение цветов . Характеристика цветов и особенности их выращивания. Освещенность — важнейшее условие для содержания растений.

Содержание учебного плана. 6 класс

Кулинария (8час).

Физиология питания (2 час)**.**

Основные теоретические сведения

Минеральные соли 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.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (6 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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.

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.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Элементы материаловедения (5 час).

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их

условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Вязание на спицах(12 час)

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Технологии ведения дома (2 час).

Уход за одеждой и обувью (2 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Вязание крючком

Растениеводство(6 часов)

Содержание учебного плана. 7 класс

Вводное занятие (1ч)Вводный инструктаж по охране труда.

Кулинария (9 ч)

Физиология питания (1ч)
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.

Виды мясного сырья.(2 ч)
Кисломолочные продукты и блюда из них(1ч)
Кисломолочные продукты и блюда из них. Значение кисломолочных продуктов в питании человека, условия и сроки хранения. Технология приготовления творога в домашних условиях.

Изделия из теста (2ч)

Виды теста. Рецептура и техно логия приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

Сладкие блюда (1ч)
Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Заготовка продуктов (2ч)
Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности варенья; условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:
Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.
Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
Приготовление вареников (пельменей).

Элементы материаловедения(3ч)
Технология производства и свойства искусственных волокон. Ассортимент тканей из искусственных волокон. Символы на ярлыках одежды из искусственных волокон. Уход за одеждой из искусственных волокон.Уход за одеждой.

Элементы машиноведения (2 ч)
Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Уход за швейной машиной.

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки. ПТБ при работе на швейной машине с электроприводом.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки (18ч)

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе (8ч)

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Характеристики плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Снятие необходимых мерок. Прибавки на свободное облегание. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Ночная сорочка (халат): выбор модели, подбор ткани.

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми

срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:
Снятие мерок и построение чертежа халата на основе ночной сорочки.
Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою.
Раскладка выкройки халата, обмеловка и раскрой ткани.
Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
Моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою;
Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Обработка деталей кроя.
Соединение деталей изделия машинными швами.
Обработка пояса, выреза горловины, среза рукавов и низа халата.
Влажно-тепловая обработка изделия.

Практическая работа:
Определение свойств тканей из искусственных волокон.

Практические работы:
Закрепление строчки обратным ходом машины.
Выполнение зигзагообразной строчки и обработка срезов.
Рукоделие. Художественная обработка материалов вязание крючком

Теоретические сведения. История возникновения вязания крючком. Материалы и инструменты. Подготовка пряжи к работе. Хранение вязанных изделий. Особенности ВТО трикотажа. Условные обозначения при вязании крючком, схемы вязания. Воздушные петли, полустолбики, столбики без накида, столбики с накидом. Вязание крючком по кругу. Прибавление столбиков, увеличение полотна. Использование в работе нескольких цветов.

Практическая работа.Подготовка пряжи к работе, подбор крючка. Набор петель, вязание цепочки воздушных петель; выполнение образцов вязания столбиками без накида, столбиками с накидом. вязание начального ряда по кругу; увеличение полотна в форме квадрата, по кругу; вязание по кругу пряжей разных цветов. ВТО готового изделия.

Примерные темы учебных работ: Изготовление декоративного изделия круговой или квадратной формы с отделкой различными элементами (салфетка, прихватка).

Методическое обеспечение.

Краткие сведения из истории рукоделия. Изделия, связанные крючком, их место в современной мо де.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Правильное положение рук при вязании. Подбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.
Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготовка материалов к работе.
Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное
положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические. Хлопчатобумажные нитки.
Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.
Раппорт узора и его запись.
Практические работы:
Изготовление образцов вязания крючком.
Изготовление образцов ажурных узоров.

Растениеводство (6ч)
В нашей школе занимаемся выращиванием рассады на продажу, поэтому в программу включаю часы по растениеводству.

Вышивка бисером. Резервные часы взяла на вышивку бисером т.к. Девочки очень любят вышивать, а также вышивка бисером картин – вид декоративно-прикладного творчества, создающий условия для соединения умственной и практической деятельности учащегося. Данное направление в развитии детей имеет огромное значение: помогает развивать способность работать руками, внимание, память, творческое начало, глазомер, логику, формирующую пространственное воображение.

Содержание учебного плана. 8 класс
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия .

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухими отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы). Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Кулинария (4 часа).

Технология приготовления пищи (2 часа). Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

.

Ремонт помещений (2 часа).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. Стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Учебные стенды, каталоги строительно - отделочных материалов, Интернет.

Рукоделие. Вышивание гладью

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ

Художественное творчество. Художественная вышивка.

Подготовка к вышивке гладью.

Инструменты и приспособления для вышивки гладью. Пяльцы круглые и прямоугольные, мулине, калькаТехника владимирского шитья.

Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа.

Электротехнические работы . Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Современное производство и профессиональное образование (2 часа).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования .

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок т руда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Черчение и графика

Техника выполнения чертежей и правила их оформления

Основные теоретические сведения

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

Практические работы:

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

Варианты объектов труда.

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Геометрические построения

Основные теоретические сведения

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

Практические работы:

Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.

Варианты объектов труда.

Изображения различных вариантов геометрических построений.

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем .

Основные теоретические сведения

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование.

Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.
Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений.
Практические работы:
Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Выполнение технического рисунка по чертежу. Выполнение эскиза детали с натуры. Чтение простой электрической и кинематической схемы.
Варианты объектов труда.
Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

Сечения и разрезы (4 час).

Основные теоретические сведения
Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.
Практические работы:
Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.
Варианты объектов труда.
Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

Сборочные чертежи.

Основные теоретические сведения
Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Деталировка сборочных чертежей.
Практические работы:
Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение деталировки сборочного чертежа изделия.
Варианты объектов труда.
Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи

деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

Прикладная графика

Основные теоретические сведения

Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.

Практические работы:

Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.*

Варианты объектов труда.

Тематическое планирование 5 класс

1	Вводный инструктаж по технике безопасности	2
2	Элементы материаловедения	3
3	Ручные работы	6
4	Элементы машиноведения	5
5	Проектирование и изготовление одежды	16
6	Творческий проект «Лоскутное изделие »	7
7	Художественные ремесла	3
8	Ручная художественная вышивка	8
9	Кулинария	10
10	Личная гигиена	1
11	Растениеводство	3
		70

Тематическое планирование 6 класс.

1	Вводный инструктаж по технике безопасности	1
2	Элементы материаловедения	5
3	Элементы машиноведения	4
4	Проектирование и изготовление одежды	20
5	Вязание на спицах	12
6	Кулинария	8
7	Интерьер жилого дома	2
8	Личная гигиена	2
9	Растениеводство	6
10	Вязание крючком	10
		70

Тематическое планирование 7 класс

1	Первичный инструктаж на рабочем месте	1
2	Кулинария	8
3	Элементы материаловедения	3
4	Элементы машиноведения	5
5	Проектирование и изготовление одежды	16
6	Рукоделие. Вязание крючком	12
7	Уход за одеждой	2
8	Гигиена девушки	2
9	Растениеводство	6
10	Рукоделие. Вышивка бисером	12
11	Интерьер жилого дома	3
		70

Тематическое планирование 8 класс

1	Инструктаж по технике безопасности	1
2	Семья как экономическая ячейка общества	4
3	Черчение	14
5	кулинария	4
6	вышивание	6
7	Технология ведения дома	2
8	Электрические работы	2
9	Пути получения профессионального образования .	2
		35

Поурочное планирование .5класс.

	Тема урока
1	Вводный инструктаж по технике безопасности
2	Введение в предмет «Технология»
	Элементы материаловедения
3	Классификация текстильных волокон
4	Получение ткани
5	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей
6	Ручные работы
7	Организация рабочего места для выполнения ручных работ
8	Терминология, применяемая при выполнении ручных работ
9	Технология выполнения ручных работ
10	Выполнение ручных стежков и строчек
11	Влажно-тепловые работы
12	Швейная машина.
13	История создания швейной машины.
14	Подготовка швейной машины к работе.
15	Виды приводов.
16	Терминология машинных работ
17	Виды машинных работ.
18	Основы конструирования и моделирования
19	Фигура человека и её измерение.
20	Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука.
21	Конструирование фартука.
22	Технология изготовления фартука на поясе.
23	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе1:4.
24	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели и моделирование.
25	Подготовка выкройки к раскрою.
26	Подготовка ткани к раскрою.
27	Раскрой фартука с нагрудником.
28	Подготовка деталей кроя к смётыванию.
29	Обработка нижней части фартука.
30	Соединение накладных карманов с нижней частью фартука.
31	Обработка бретелей
32	Обработка нагрудника
33	Соединение нагрудника с поясом.
34	Соединение нагрудника с нижней частью фартука.
35	Окончательная обработка фартука

	Творческая проектная деятельность
36	Что такое творческий проект?
37	Этапы творческого проекта.
38	Творческий проект «Лоскутное изделие ».
39	Технология изготовления лоскутного изделия.
40	Инструменты, материалы, оборудование. Подготовка материалов к работе
41	Изготовление изделия
42	Защита творческого проекта.
43	**Художественные ремесла** Декоративно-прикладное искусство.
44	Основы композиции при создании предметов декоративно-
45	прикладного искусства.
46	Орнамент. Символика в орнаменте.
47	Цветовые сочетания в орнаменте
	Рукоделие. Ручная художественная вышивка
48	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства.
49	Инструменты и материалы.
50	Выполнение простейших вышивальных швов.
51	Заправка ткани в пяльцы.
52	Перевод рисунка на ткань.
53	Свободная вышивка по рисованному контуру.
54	Вышивание
55	
	Кулинария.
56	Санитария и гигиена на кухне. Рациональное размещение оборудования кухни.
57	Здоровое питание.
58	Бытовые электроприборы на кухне.
59	Технология приготовления бутербродов.
60	Технология приготовления горячих напитков.
61	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов.
62	Тепловая кулинарная обработка овощей.
63	Технология приготовления блюд из яиц.
64	Сервировка стола к завтраку.
65	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».
66	Гигиена девушки.
67	Уход за волосами, кожей, ногтями.
	Основы растениеводства.
68	Эстетическое значение цветов.
69	Характеристика цветов и особенности их выращивания.
70	Размножение комнатных растений. Пересадка и перевалка растений.

Поурочное планирование . 6 класс.

	Тема урока
1	Вводный инструктаж по технике безопасности
2	Натуральные волокна животного происхождения
3	Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения
4	Дефекты тканей
5	Лицевая и изнаночная стороны тканей
6	Свойства тканей
	Элементы машиноведения
7	Регуляторы швейной машины
8	Устройство и установка машинной иглы
9	Подбор иглы и ниток взависимости от вида ткани
10	Машинные швы
	Проектирование и изготовление одежды
11	Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме.
12	Снятие мерок для построения чертежа юбки.
13	Конструирование юбок.
14	Построение чертежей в М1:4 конической и клиньевой юбки.
15	Построение чертежа прямой юбки.
16	Моделирование юбок.
17	Выполнение образцов поузловой обработки. Обработка вытачек
18	Обработка застежки в боковом шве юбки.
19	Подготовка ткани к раскрою.
20	Раскладка лекал на ткани и раскрой юбки
21	Подготовка юбки к примерке.
22	Внесение уточнений после проведения примерки.
23	Обработка вытачек
24	Подготовка и обработка боковых срезов.
25	Обработка застежки.
26	Обработка пояса.
27	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом
28-29	Обработка нижнего среза юбки.
30	Окончательная отделка изделия
	Вязание на спицах
31	Принадлежности и пряжа. Набор петель на спицы.
32	Лицевые и изнаночные петли.

33	Платочная и чулочная вязки
34	Знакомство с техникой вязания резинки.
35	Вязание на 5 спицах
36	Носки. Начало вывязывания носка.
37	Вязание резинки.
38	Вязание подъема чулочной вязкой на пяти спицах
39	Вывязывание пятки по схеме
40	Формирование пятки.
41	Вязание стопы чулочной вязкой.
42	Убавление петель по схеме
	Кулинария.
43	Физиология питания.
	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.
44	Блюда из молока. Приготовление блюд из молока.
45	Рыба и морепродукты.
46	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
47	Блины, оладьи, блинчики.
48	Сладкие блюда и напитки.
49	Сервировка стола. Элементы этикета.
50	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда».
51	Растениеводство.
52	Приусадебное цветоводство
53	Требования растений к внешним условиям.
54	Последовательность подготовки почвы к посеву.
55	Посев, глубина заделки семян. Технология выращивания
56	сеянцев.
	Пикировка сеянцев.
57	Интерьер жилого дома.
58	Понятие о композиции в интерьере.
	Освещение жилого дома. Гигиена жилища.
59	
60	Личная гигиена. Уход за волосами.
	Подбор причесок с учетом типа лица.
61	Вязание крючком
62	Материалы и инструменты для вязания.
63	Основные виды петель при вязании крючком
64	Вязание полотна
65-70	Вязание по кругу
	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком»

Поурочное планирование 7 класс

	Тема урока
1	**Первичный инструктаж на рабочем месте. Оказание первой помощи при ожогах.**
	Кулинария, физиология питания
2	Микроорганизмы в жизни человека.
3	Пищевые отравления, профилактика и первая помощь при них.
4	Виды мясного сырья.
5	Первичная обработка мяса. Тепловая обработка.
6	Кисломолочные продукты и блюда из них. Сладкие блюда.
7	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного
8	теста. Технология приготовления блюд из пресного теста.
9	Заготовка продуктов
10	Домашнее консервирование.
	Элементы материаловедения
11	Химические волокна.
12	Свойства химических волокон и тканей из них.
13	Уход за одеждой из химических волокон.
	Элементы машиноведения
14	Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях.
15	Выполнение зигзагообразной строчки на образце. Устранение неполадок в работе швейной машины
16	Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных швов
	Проектирование и изготовление одежды
17	Современные направления моды в одежде.
18	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.
19	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия.
20	Моделирование изделия выбранного фасона.
21	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.
22	Построение чертежа выкройки в натуральную величину.
23	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка
24	Раскладка выкройки, обмеловка раскрой ткани.
25	Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани
26	Обработка деталей кроя.
27	Скалывание и сметывание деталей кроя.
28	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.
29	Обработка плечевых швов.
30	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

31	Обработка боковых срезов.
32	Обработка нижнего среза рукавов.
33	Обработка нижнего среза изделия.
34	**Вязание крючком;** традиции и современность.
35	Инструменты и материалы; узоры и их схемы. Подготовка инструментов, материалов.
36	Набор петель крючком.
37	Выполнение образцов вязания полустолбиков различными способами вывязывания петель.
38	Вязание крючком образцов.
39-45	Изготовление изделия
46	Уход за одеждой. Уход за шерстяными изделиями
47	Уход за меховыми изделиями. Ремонт одежды
	Гигиена девушки.
48	Гигиена зрения.
49	Правила ухода за кожей вокруг глаз. Индивидуальный уход за кожей лица.
	Растениеводство
50	Развитие растениеводства в регионе.
51	Требования растений к внешним условиям.
52	Особенности выращивания растений в открытом грунте.
53	Семенное размножение однолетних и двулетних растений.
54	Размножение растений делением куста, луковицами.
55	Подкормка растений; защита от болезней и вредителей.
56	Проектная работа «Оформление цветочной клумбы»
	Вышивка бисером
57	**Выши**вание бисером в Республике Коми
58	Знакомство с традиционными головными уборами коми девушек
59	Изготовление картин и панно из бисера
60	Способы выполнения картин из бисера. Вышивка и шитье.
61	Приемы крепления бисера к основе. Способы перевода рисунка на основу. Швы, используемые для крепления: шов «вприкреп», «вперед иголку», «за иголку»
62-67	Выполнение панно из бисера
	Интерьер жилого помещения
68	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями
69	Разновидности комнатных растений
70	Комнатные растения в интерьере квартиры

Поурочное планирование 8 класс

	Тема урока
1	Инструктаж по технике безопасности
2	Семья как экономическая ячейка общества
3	Предпринимательство в семье. Оценка предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
4	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах.
5	Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.
6	Информация о товарах
7	Бюджет семьи
	Черчение
8	Значение черчения в практической деятельности людей.
9	Понятие о государственных стандартах. Форматы, рамка и основная надпись чертежа.
10	Сведения о чертежном шрифте. Буквы, цифры и знаки на чертежах.
11	Основные сведения о нанесении размеров. Применение и
12	обозначение масштаба.
13	Общие сведения о проецировании.
14	Определение необходимого и достаточного количества видов на чертежах.
15	Общие понятия о техническом рисунке.
16	Нанесение размеров на чертежах с учетом геометрической формы предметов.
17	Последовательность построения видов на чертеже детали.
18	Порядок чтения чертежей деталей.
19	Обобщение графических знаний, сформированных у учащихся на уроках технологии, математики и других учебных дисциплин.
20	**Вышивание**
21	Художественное творчество. Художественная вышивка
22	Подготовка к вышивке гладью
23	Техника владимирского шитья
24	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.
25-27	Вышивание натюрморта
	Кулинария
28	Кулинария. Культура питания
29	Технология приготовления пищи .
30	Блюда из птицы

31	Сервировка стола Заготовка продуктов
32	Технология ведения дома. Ремонт помещений
	Электротехнические работы.
33	Электрическая энергия — основа современного технического прогресса.
34	Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы.
35	Роль профессии в жизни человека. Знакомство с профессиями работников, занятых в пищевой промышленности.

Критерии оценки знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка 1 ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Оценка практических работ

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка 1 ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:
выполнил работу без ошибок и недочетов;
допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:
не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:
не более двух грубых ошибок;
или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
или не более двух-трех негрубых ошибок;
или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:
допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка 1 ставится, если учащийся:
не приступал к выполнению работы
ы;или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.
Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

Используемая литература.

1. В.Д. Симоненко «Технология» 5 класс.
2. В.Д. Симоненко «Технология»6 класс.
3. В.Д. Симоненко «Технология» 7 класс.
4. В.Д.Симоненко «Технология» 8 класс

5. В.Н.Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани».
6. В.Н.Чернякова «Технология обработки ткани» 5 класс.
7. В.Н. Чернякова «Технология обработки ткани» 6 класс.
8. Книга о вкусной и здоровой пище.
9. Технология «Русские традиции при изготовлении различных изделий»
10. Занятия в школе дизайна. 5-9 классы.
11. Л.В.Боброва Технология «Уроки с использованием ИКТ».
12. Традиционная культура народа Коми.(Этнографические очерки).
13. Р.П.Андреева «Новые узоры для вязания крючком»
14. Домашнее консервирование.
15. Журналы «Школа и производство».
16. А.Степура «Комнатные растения».
17. Журналы «Маленькая Диана»,»Бурда моден».