

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИПИЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

«КИПИЕВСКА ШÖР ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЙ СЪОМКУД ВЕЛÖДАН УЧРЕЖДЕНИЕ

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Кипиевская СОШ»
Ануфриева Н.Н.
Приказ № 49 « 23 » 05 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»

уровень основного общего образования
5-8 классы

Составитель: Рочева Ольга
Яковлевна, учитель технологии

Кипиево
2017

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Вид образовательной программы – базовая.

Программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе требований к содержанию общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Рабочая программа основного общего образования, разработана на основе:

Федерального Закона от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (ред. от 29.12.2014) «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897»;

примерной программы по технологии ФГОС ООО второго поколения [- М., «Просвещение», 2010 г.] и авторской программы [Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2012]. Учебники, входящие в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха» соответствуют ФГОС ООО.

Выбор авторской программы и учебников обусловлен тем, что их содержание соответствует требованиям к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, учитывает региональные особенности, материально-техническое обеспечение образовательного учреждения, интересы и потребности обучающихся.

Новизной данной программы по направлению «Технология ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. В содержании данного курса выделено экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. При изучении всего курса у учащихся формируются безопасные приёмы труда.

С учётом общих требований ФГОС ООО второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;

формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях.

Задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.

Формирование представлений о культуре труда, производства.

Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.

Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук

Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.

Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума

рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» следует организовать для учащихся летнюю технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:

с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;

с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов;

с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;

с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе:

в 5-х и 6-х классах – 70 ч из расчёта 2 ч в неделю;

в 7-х классах – 70 ч из расчёта 2 ч в неделю (в т.ч. из компонента образовательного учреждения выделено дополнительное время для обучения технологии);

8-х классах – 35 ч из расчёта 1 ч в неделю.

С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных учебных действий;
совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного

ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном

выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с

учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

формирование представлений о мире профессий, связанных с

изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Формирование ИКТ-компетентности учащихся Коммуникация и социальное взаимодействие

Учащийся научится:

выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;

участвовать в обсуждении (аудиовидеофорум, текстовый форум) с использованием возможностей Интернета;

использовать возможности электронной почты для информационного обмена;

вести личный дневник (блог) с использованием возможностей Интернета;

осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио);

соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей;

взаимодействовать в социальных сетях, работать в группе над сообщением (вики);

участвовать в форумах в социальных образовательных сетях;

взаимодействовать с партнёрами с использованием возможностей Интернета (игровое и театральное взаимодействие).

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся *овладеют:*

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 показателями;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии, обучающиеся ознакомятся:

с основными технологическими понятиями и характеристиками;

технологическими свойствами и назначением материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

В результате изучения предмета, обучающиеся научатся **выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и

доступных материалов;

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

3. Содержание .

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 (1 час).

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 безузловое 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. Плотняное 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 плотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец плотняного 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. Рецептатура и технология 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 моде.

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. Скальвание 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.

Приоритетной **целью** школьного курса черчения является общая система развития мышления, пространственных представлений и графической грамотности учащихся. Школьный курс черчения помогает школьникам овладеть одним из средств познания окружающего мира; имеет большое значение для общего и политехнического образования учащихся; приобщает школьников к элементам инженерно-технических знаний в области техники и технологии современного производства; содействует развитию технического мышления, познавательных способностей учащихся. Кроме того, занятия

черчением оказывают большое влияние на воспитание у школьников самостоятельности и наблюдательности, аккуратности и точности в работе, являющихся важнейшими элементами общей культуры труда; благоприятно воздействуют на формирование эстетического вкуса учащихся, что способствует разрешению задач их эстетического воспитания.

Черчение как учебный предмет во многом специфичен и значительно отличается от других школьных дисциплин. По этой причине совокупность методов обучения черчению отличается от методов обучения других предметов. Однако отдельные методы обучения, применяемые в черчении, не являются особыми методами. Они представляют собой видоизменение общих методов обучения.

В изучении курса черчения используются следующие **методы**:

Рассказ, объяснение, беседа, лекции, наблюдение, моделирование и конструирование, выполнение графических работ, работа с учебником и справочным материалом

Цели и задачи курса:

Программа ставит **целью**:

- научить школьников читать и выполнять чертежи деталей и сборочных единиц, а также применять графические знания при решении задач с творческим содержанием.

В процессе обучения черчению ставятся **задачи**:

- Обобщить и расширить знания о геометрических фигурах и телах, обучить воссоздавать образы предметов, анализировать их форму, расчленять на его составные элементы;
- Развить пространственные представления и воображения, пространственное и логическое мышление, творческие способности учащихся, сформировать у учащихся знания об ортогональном (прямоугольном) проецировании на одну, две и три плоскости проекций, о построении аксонометрических проекций (диметрии и изометрии) и приемах выполнения технических рисунков;
- Обучить основным правилам приёмам построения графических изображений, ознакомить учащихся с правилами выполнения чертежей, установленными государственными стандартами ЕСКД;
- Содействовать привитию школьникам графической культуры, развивать все виды мышления, соприкасающиеся с графической деятельностью школьников;
- Научить пользоваться учебниками и справочными пособиями; сформировать познавательный интерес и потребность к самообразованию и творчеству обучить самостоятельно

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 труда 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.

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы; варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты; определять готовность варенья.

выращивать комнатные растения и размещать их;

подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять рапорт узора по записи;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

	Тема урока	
1	Вводный инструктаж по технике безопасности	
2	Введение в предмет «Технология»	
3	Творческая проектная деятельность	
4	Что такое творческий проект?	

5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39

Этапы творческого проекта.

Оформление интерьера

Творческий проект « Планирование кухни-столовой»

Кулинария.

Санитария и гигиена на кухне

Здоровое питание

Бытовые электроприборы на кухне.

Технология приготовления бутербродов.

Технология приготовления горячих напитков.

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

Тепловая кулинарная обработка овощей.

Технология приготовления блюд из яиц.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон

Получение ткани

Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей

Ручные работы

Организация рабочего места для выполнения ручных работ

Терминология, применяемая при выполнении ручных работ

Технология выполнения ручных работ

Выполнение ручных стежков и строчек

Влажно-тепловые работы

Швейная машина.

История создания швейной машины.

Подготовка швейной машины к работе.

Виды приводов.

Терминология машинных работ

Виды машинных работ.

Основы конструирования и моделирования

Фигура человека и её измерение.

Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука.

Конструирование фартука.

Технология изготовления фартука на поясе.

Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4.

Построение чертежа выкройки фартука в

40	натуральную величину по своим меркам.
41	Выбор модели и моделирование.
42	Подготовка выкройки к раскрою.
43	Подготовка ткани к раскрою.
44	Раскрой фартука с нагрудником.
45	Подготовка деталей кроя к сметыванию.
46	Обработка нижней части фартука.
47	Соединение накладных карманов с нижней частью фартука.
48	Обработка бретелей
49	Обработка нагрудника
50	Соединение нагрудника с поясом.
51	Соединение нагрудника с нижней частью фартука.
52	Окончательная обработка фартука
53	Технология изготовления лоскутного изделия.
54	Инструменты, материалы, оборудование. Подготовка
55	материалов к
56	работе
57	Творческий проект «Лоскутное изделие».
58	Изготовление изделия
59	Защита творческого проекта.
60	Художественные ремесла
61	Декоративно-прикладное искусство.
62	Основы композиции при создании предметов
63	декоративно-прикладного искусства.
64	Орнамент. Символика в орнаменте.
65	Цветовые сочетания в орнаменте
66	Рукоделие. Ручная художественная вышивка
67	Вышивка как вид декоративно-прикладного
68	искусства.
69	Инструменты и материалы.
70	Выполнение простейших вышивальных швов.
71	Заправка ткани в пяльцы.
72	Перевод рисунка на ткань.
73	Свободная вышивка по рисованному контуру.
74	Вышивание
75	Гигиена девушки.
76	Уход за волосами, кожей, ногтями.
77	Основы растениеводства.
78	Эстетическое значение цветов.
79	Характеристика цветов и особенности их
80	выращивания.

70

Размножение комнатных растений.
Пересадка и перевалка растений.

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 тка
6	Свойства тканей
	Элементы машиноведения
7	Регуляторы швейной машины
8	Устройство и установка машинной иглы
9	Подбор иглы и ниток в зависимости 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	
16	Построение чертежа прямой юбки.
17	Моделирование юбок.
	Выполнение образцов поузловой обработки. Обработка
18	вытачек
19	Обработка застежки в боковом шве юбки.
20	Подготовка ткани к раскрою.
21	Раскладка лекал юбки на ткани и раскрой
22	Подготовка юбки к примерке.

23	Внесение уточнений после проведения примерки.
24	Обработка вытачек
25	Подготовка и обработка боковых срезов.
26	Обработка застежки.
27	Обработка пояса.
28-29	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом
30	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия
31	Вязание на спицах
32	Принадлежности и пряжа. Набор петель на спицы.
33	Лицевые и изнаночные петли.
34	Платочная и чулочная вязки
35	Знакомство с техникой вязания резинки.
36	Вязание на 5 спицах
37	Носки. Начало вывязывания носка.
38	Вязание резинки.
39	Вязание подъема чулочной вязкой на пяти спицах
40	Вывязывание пятки по схеме
41	Формирование пятки.
42	Вязание стопы чулочной вязкой. Убавление петель по схеме
43	Кулинария. Физиология питания.
44	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.
45	Блюда из молока. Приготовление блюд из молока.
46	Рыба и морепродукты.
47	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
48	Блины , оладьи , блинчики.
49	Сладкие блюда и напитки.
50	Сервировка стола. Элементы этикета. Обобщающий урок
51	Растениеводство.
52	Приусадебное цветоводство
53	Требования растений к внешним условиям.
54	Последовательность подготовки почвы к посеву.
55	Посев, глубина заделки семян.
56	Технология выращивания сеянцев. Пикировка сеянцев.
57	Интерьер жилого дома.
58	Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Гигиена жилища.

59	Личная гигиена. Уход за волосами. Подбор причесок с учетом типа лица.
60	
61	Вязание крючком Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком Вязание полотна Вязание по кругу Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком»
62	
63	
64	
65-70	

7 класс

	Тема урока
1	Первичный инструктаж на рабочем месте.
	Кулинария, физиология питания
2	Микроорганизмы в жизни человека.
3	Пищевые отравления, профилактика и первая помощь при них.
4	Мясо и мясные продукты
5	Механическая и тепловая обработка мяса
6	Кисломолочные продукты и блюда из них.
7	Мучные изделия
8	Приготовление изделий из пресного теста
9	Фрукты и ягоды
10	Сладкие блюда.
11	Заготовка продуктов
12	Домашнее консервирование.
13	Стерилизованные консервы
	Элементы материаловедения
14	Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них.
15	Уход за одеждой из химических волокон.
	Элементы машиноведения
16	Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях.
17	Выполнение зигзагообразной строчки на образце.
18	Устранение неполадок в работе швейной машины
19	Классификация машинных швов.
20	Изготовление образцов машинных швов
	Проектирование и изготовление одежды

21	Силуэт и стиль в одежде. Современные направления моды одежды.
22	Требования, предъявляемые к одежде.
23	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия.
24	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.
25	Построение чертежа выкройки в натуральную величину
26	.Моделирование изделия выбранного фасона.
27	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод
28	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка
29	Раскладка выкройки, обмеловка раскрой ткани.
30	Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
31	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.
32	Обработка плечевых швов.
33	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.
34	Обработка срезов косой бейкой
35	Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза рукавов.
36	Обработка нижнего среза изделия.
37	Окончательная отделка изделия Творческая проектная деятельность
38	Подготовительный этап
39	Технологический этап
40	Контрольный этап Вязание крючком; традиции и современность.
41	Инструменты и материалы; узоры и их схемы.39
42	Подготовка инструментов, материалов.
43	Набор петель крючком.
44	Выполнение образцов вязания полустолбиков различными способами вывязывания петель.
45	
46	Вязание крючком образцов.
47-52	Творческий проект «Подарок своими руками» Гигиена девушки.
53	Гигиена зрения.
54	Правила ухода за кожей вокруг глаз. Индивидуальный уход за кожей лица.
55	Вышивка бисером Вышивание бисером в Республике Коми

56	Знакомство с традиционными головными уборами коми девушек
57	Способы выполнения картин из бисера. Вышивка и шитье.
58	Приемы крепления бисера к основе.
59	Способы перевода рисунка на основу. Швы, используемые для крепления: шов «вприкреп», «вперед иголку», «за иголку»
61-66	Вышивание коми орнамента бисером
	Интерьер жилого помещения
67	Роль комнатных растений в жизни человека.
68	Уход за растениями
69	Разновидности комнатных растений
70	Комнатные растения в интерьере квартир

8 класс

	Тема урока
1	Инструктаж по технике безопасности
2	Семья как экономическая ячейка общества
3	Предпринимательство в семье
4	Бюджет семьи
5	Расходы на питание
6	Экономика приусадебного участка
7	Информация о товарах
8	Информационные технологии в домашней экономике
9	Кулинария. Культура питания
10	Технология приготовления пищи
11	Расчет калорийности блюд .
12	Блюда из птицы
13	Блюда национальной кухни
14	Сервировка стола к обеду
15	Консервирование плодов и ягод.
16	Упаковка пищевых продуктов и товаров
	Конструирование и моделирование поясного изделия
17	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк.
18	Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4.
19	Построение чертежа передней половинки брюк в натуральную величину

20	Построение задней половинки брюк в натуральную величину
18	Моделирование по фасону. Подготовка выкройки к раскрою
19	Техника безопасности с тканями.
20	Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой.
21	Скалывание и сметывание деталей кроя.
	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
22	Обработка бокового среза.
	Обработка шагового среза.
23	Обработка пояса.
24	Обработка низа брюк.
	Окончательная отделка изделия.
25	Технология ведения дома.
26	Ремонт помещений
27	Электротехнические работы. Электрическая энергия —
28	основа современного технического прогресса. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы.
29	Основы выбора профессии. Классификация профессий
30	Требования к качествам личности при выборе профессии
31	Черчение. История развития чертежа
32	Техника выполнения чертежей и правила их оформления
33	Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.
34	Создание чертежей из моделей. Стандарты. Масштаб.
35	Системы координат. Плоскости. Ориентация.
36	Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ