

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 23
города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

Рассмотрено
На заседании МО
Протокол №1
от 26.08.2021

Проверено
Заместителем директора
по УВР

Чебуренковой А. Н
30.08.2021

Утверждено
Директор ГБОУ ООШ
№ 23 г. Сызрани

А.М. Мерс
Приказ № 92/12-ОД
От 31.08.2021

Рабочая программа
по технологии
5-8 класс

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана для общеобразовательных учреждений 5-8 классы. Технология. Обслуживающий труд.

Под редакцией В.Д.Симоненко. М.: Просвещение

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Рабочая программа предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. При организации творческой или проектной деятельности учащихся их внимание концентрируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Рабочей программой предусмотрены работы по сформированности универсальных учебных действий в рамках творческих и проектных работ.

В программе представлены вопросы краеведческой направленности (Региональный компонент – РК), они включены в соответствии с логикой изучения в темы всего курса. В календарно-тематическом планировании данные вопросы выделены в столбце "Наименование раздела. Тема урока"

В рабочей программе произведена корректировка часов, отведенных на изучение отдельных тем, с учетом особенностей усвоения учебного материала учениками с задержкой психического развития.

В школе «Технология»-интегративная образовательная область синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие в рамках проектов учащихся и позволит молодёжи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

• **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

• **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, 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;

• **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная

задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;

- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;

- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;

- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) **предполагается** сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания,

коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

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

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом

предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

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. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

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. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)». Осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Требования к уровню подготовки в соответствии с ФГОС

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, мета предметных 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;

воспитание 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 обучающихся.

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

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 освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

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, 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, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Вводный урок. Вводный инструктаж по ОТ и ТБ.

Творческая проектная деятельность.

Знакомство с учебником и рабочей тетрадью, условными обозначениями, критериями оценки. Знакомство с правилами ОТ и ТБ.

Регулятивные: умеют контролировать свои действия по ориентированию в учебнике; планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.

Познавательные: умеют строить речевое высказывание о материалах и инструментах, правилах работы с инструментами.

Ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности. Обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев

Ориентирование по разделам учебника. Отгадывание загадок об инструментах и материалах. Рассматривание изделий, выполненных учащимися, их анализ. Изучение требований ОТ при работе в мастерской. Выполнение заданий, наблюдения, устные ответы.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА ТЕХНОЛОГИИ

5 КЛАСС (68часов- 2 часа в неделю)

Приусадебный сад и огород (10 часов).

1.1. Осенний период (6 часов).

Основные теоретические сведения.

Вводный курс. Основные направления растениеводства. Правила рационального и безопасного труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Условия, необходимые для выращивания культурных растений. Уборка и учет урожая. Особенности осенней обработки почвы. Особенности осенней обработки почвы ручными орудиями труда и сельскохозяйственной техникой. Подзимние посевы и посадки.

Практические работы.

Уборка и учёт урожая овощных и цветочных культур. Закладка их на хранение. Осенняя обработка почвы на пришкольном участке. Подготовка участка к зиме. Подзимний посев семян, посадка луковиц.

2.2. Весенний период (4 часов).

Основные теоретические сведения.

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок, определение качеств семян, подготовка семян к посеву, внесение удобрений. Посев и посадка с/х культур. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, наблюдение за развитием растений.

Кулинария (16 часов)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Знакомство с профессией врача-физиолога.

Витамины. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.

Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.

Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь).

Знакомство с профессией повара.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Профессия повара.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности.

Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности приготовления различных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жаровочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). способы заваривания чая и трав. Требования к качеству горячих напитков.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.).

Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов.

Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Определение несъедобных и ядовитых грибов.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохранность продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в пищевых продуктах.

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Складывание тканевых и бумажных салфеток.

Закладка яблок на хранение.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Кулинария»

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Создание изделий и текстильных и поделочных материалов.(34 часа)

Вышивка (8 часов)

Основные теоретические сведения.

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивками.

Практические работы.

Вышивка салфетки декоративными швами.

Материаловедение (4 часа)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Рабочие профессии прядильного и ткацкого производства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение.

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

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практическая работа. Выполнение образца полотняного переплетения.

Машиноведение (4 часа)

Основные теоретические сведения.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов.

Практические работы.

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Технология обработки конструкционных материалов (12 часов)

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения мерок, необходимых для построения чертежа выкройки фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по единым меркам (для мам и бабушек).

Профессия закройщика.

Особенности моделирования рабочей одежды. Профессия модельера. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.).

Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Назначение соединительных и краевых швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Профессия швеи.

Назначение влажно-тепловой обработки (ВТО). Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Изготовление фартука на поясе.

Творческий проект (8 часов)

Основные теоретические сведения.

Этапы и последовательность выполнения проекта. Оценка проделанной работы и качества изделия.

Цели проекта. Разработка алгоритма проекта. Обоснование проблемы и потребности. Выбор изделия, материала, подбор инструментов и приспособлений для работы.

Составление технологической последовательности изготовления изделия. Оценка проделанной работы.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия..

Культура дома (4 часов)

Основные теоретические сведения

Понятие интерьера. Создание интерьера кухни. Интерьер кухни-столовой.

Профессия дизайнера.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Оборудование кухни и уход за ним.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Изготовление салфетки.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

6 класс (68 часов – 2 часа в неделю)

Приусадебный сад огород (10 часов)

Осенний период (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Вводный урок. Охрана труда при выполнении сельскохозяйственных работ. Типы почв. Понятие о плодородии. Урожайность овощных культур. Сбор, хранение овощей. Овощехранилища. Способы устранения потерь овощей при хранении. Профессии, связанные с выращиванием растений, охраной почвы. Осенняя обработка почвы. Органические и минеральные удобрения. Особенности обработки двулетних овощных культур. Районированные сорта овощных культур.

Практические работы.

Уборка и учёт урожая овощных культур, закладка урожая на хранение. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

Весенний период (6 часов)

Основные теоретические сведения.

Борьба с вредителями и профилактика заболеваний овощных культур. Растительные препараты борьбы с вредителями болезнями. Понятие о севообороте. Размножение цветочных многолетних культур. Размножение, уход и подкормка и защита ягодных кустарников.

Практические работы.

Составление схем севооборотов. Посадка корнеклубней георгин. Подготовка посевного материала и семенников двулетних культур, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадка овощей, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка, защита от вредителей и болезней.

Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой и обувью, ремонт одежды.

Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпарывания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Гидрофобные смазки для придания обуви большей водостойкости. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многократного пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви.

Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки.

Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви.

Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью.

Растяжка обуви в домашних условиях.

Практическая работа: пришивание фурнитуры.

Кулинария (12 часов)

Физиология питания. Основные теоретические сведения.

Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практическая работа: составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Основные теоретические сведения.

Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление ужина. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Практическая работа: сервировка стола к ужину.

Блюда из молока.

Основные теоретические сведения.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Ассортимент питьевого молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения.

Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Способы сохранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами.

Практическая работа: пастеризация молока.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др.

Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Профессия повара.

Практическая работа: приготовление запеканки.

Блины, оладьи, блинчики.

Основные теоретические сведения.

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

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

Профессия кулинара.

Практическая работа: приготовление оладий.

Сладкие блюда.

Основные теоретические сведения.

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций (жидкий, средний, густой). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практическая работа: приготовление киселя.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам и др.).

Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях. Роль панировки в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практическая работа: приготовление блюд из рыбных консервов.

Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Кулинария».

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 часа)

Вязание (8часов). Основные теоретические сведения. ТБ при вязании на спицах. Технология вязания рукавицы на спицах.

Практическая работа. Вязание рукавицы на спицах.

Творческий проект «Изделие, вышитое крестиком».(10часов) Основные теоретические сведения.

В ходе выполнения творческого проекта учащиеся закрепляют знания и умения, полученные при изучении раздела «Вышивка крестиком». Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Цветовой круг.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т.п.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.

Этапы и последовательность выполнения проекта. Оценка проделанной работы и качества изделия. Экономические расчеты. Понятие себестоимости.

Темы проектов: «Картина, вышитая крестиком». «Салфетка».

Материаловедение (2часа). Основные теоретические сведения. Виды материалов. Свойства тканей из волокон животного происхождения ,

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. 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.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Лабораторная работа: распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани.

Практическая работа: изготовление макета саржевого или атласного переплетений.

Машиноведение(2часа). Основные теоретические сведения. Регуляторы швейных машин. Неполадки швейных машин.

Самостоятельная работа: работа по схеме.

Конструирование одежды (4часа). Основные теоретические сведения.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Мерки, необходимые для построения чертежа основы прямой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Последовательность построения чертежа выкройки-основы прямой юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 или в натуральную величину.

Практическая работа: построение чертежа выкройки-основы прямой юбки.

Моделирование швейного изделия (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа: моделирование прямой юбки.

Технология изготовления швейных изделий (10 часов).

Основные теоретические сведения.

Назначение соединительных швов: настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения. Подготовка и раскрой ткани. Обработка боковых срезов, примерка юбки. Исправление дефектов. Обработка застёжки. Обработка низа и пояса.

Практическая работа: выполнение образцов швов. Изготовление юбки.

Электротехнические работы (4 часа)

Основные теоретические сведения. Электросхемы и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов. Профессии, связанные с электричеством.

Практическая работа Составление профессиограммы. Тестирование.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА ТЕХНОЛОГИИ

7 класс (68 часов-2 часа в неделю)

Приусадебный сад и огород (10 часов)

Осенний период (4 часов).

Основные теоретические сведения.

Правила техники безопасности при сельскохозяйственных работах. Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта плодово-ягодных культур региона. Правила подготовки к зиме ягодных кустарников.

Практические работы

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников. Сбор урожая яблок и укладка их на хранение. Подготовка к зиме ягодных кустарников. Уход за плодовыми деревьями.

Весенний период. (6 часов).

Основные теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, эксплуатация мини с/х техники. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов растениеводства. Охрана почвы.

Практические работы.

Обработка почвы. Уход за рассадой.

Кулинария (14 ч)

Физиология питания

Основные теоретические сведения.

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

Самостоятельная работа: составление схемы «Полезное и вредное воздействие микробов продуктов, способы заквашивания молока для получения на пищевые продукты».

Блюда из мяса и мясных продуктов

Основные теоретические сведения.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.).

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса.

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовления мясных полуфабрикатов.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практическая работа: приготовление салата мясного.

Блюда из фруктов и ягод

Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические.

Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод.

Блюда из фруктов и ягод. Желирующие вещества.

Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа: приготовление сладкого блюда.

Изделия из пресного теста

Основные теоретические сведения.

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатывания теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т.п. Основные условия плотной защипки теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа: приготовление вареников.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения.

Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Исправление прокисшего варенья.

Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления.

Практическая работа. Приготовление варенья из яблок.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Кулинария»

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

Проектирование, создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)

Рукоделие (18 часов).

Вязание. Творческий проект (12 часов).

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.

Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

Структура творческого проекта (пояснительная записка, творческая работа – изделие, защита проекта). Правила оформления титульного листа пояснительной записки. Основные разделы пояснительной записки: обоснование возникшей

проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей, эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое обоснование, самооценка). Правила составления списка использованной литературы.

Практические работы: подбор крючка и ниток, запись условных обозначений петель, выполнение цепочки воздушных петель, выполнение различных петель

Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.

Технология изготовления изделия. Контроль качества. Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.

Презентация творческого проекта: название проекта, его цель и задачи, обоснование выбора изделия, кратко о процессе проектирования, отметить положительные и отрицательные моменты, самооценка.

Вышивание (6 часов).

Основные теоретические сведения.

Повторить понятие об орнаменте и узоре, виды орнаментов: геометрический, растительный и др. Виды узоров. Нанесение рисунка на ткань. Вышивка гладью.

Практическая работа: Вышивание салфетки гладью.

Шитьё (18 часов).

Материаловедение (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Лабораторная работа: определение вида ткани

Машиноведение (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Наладка швейной машины.

Практическая работа. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Конструирование, моделирование плечевого изделия (6 часов).

Основные теоретические сведения.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа выкройки футболки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции футболки.

Последовательность построения чертежа выкройки-основы футболки в масштабе 1:4 или в натуральную величину.

Модели женского платья и бельевых изделий. Моделирование плечевых изделий путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия.

Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа: построение чертежа выкройки-основы футболки, моделирование чертежа выкройки-основы футболки.

Технология изготовления изделия (8 часов).

Основные теоретические сведения.

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка и раскрой ткани. Обработка плечевых и боковых срезов. Примерка. Исправление дефектов. Обработка горловины. Обработка рукавов. Обработка низа изделия. Влажно-тепловая обработка

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев плечевого изделия.

Практическая работа: Выполнение образцов швов. Изготовление плечевого изделия.

Технология ведения дома (4 часа).

Основные теоретические сведения.

Основные элементы системы энерго- и тепло-водоснабжения жилища, водопровода и канализации.

Требования к интерьеру детской или прихожей.

Комнатные растения в интерьере. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т.п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Практические работы. Подбор и посадка комнатных растений. Изготовление макета прихожей или детской комнаты.

Электротехнические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.

Практическая работа. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА ТЕХНОЛОГИИ

8 класс (34 часа-1 час в неделю)

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутр реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Технология ведения дома

Элементы домашней экономики (7 ч)

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Технология ремонта и отделки жилых помещений (3 часа)

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Санитарно-технические работы (2 час.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Современное производство и профессиональное образование (6 часов)

Сферы современного производства и их составляющие (4 часа)

Основные теоретические сведения

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

Пути получения профессионального образования (2 часа)

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения

информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практическая работа

Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. 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 профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

Электротехнические работы (1 ч)

Электротехнические устройства (1 ч)

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4 час)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «аппликация». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка изделия. Заготовка фрагментов аппликации, закрепление на изделии. Уход за изделиями в процессе эксплуатации
Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкозорчатые и крупнозорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани

Практическая работа оформление домашних аксессуаров в стиле «Арт-дизайн»

Творческая, проектная деятельность (5 часов)

Основные теоретические сведения.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и. Технологии выращивания основных видов растений своего региона.

Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся 5-8 классов

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся V класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, 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 определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- 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;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- правила подготовки материалов и подбора крючка, условные обозначения при вязании крючком

Учащиеся должны уметь:

- 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), регулировать длину стежка;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, обтачной, накладной с открытым срезом и с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрочивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять ВТО и определять качество готового изделия;

набирать петли крючком, читать схемы, провязывать столбики без накида и с накидом;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

закреплять ткань в пяльцы, закреплять нити разными способами; выполнять стебельчатый и тамбурный швы, выполнять швы петельный, вперёд иголку, шнурок; ВТО вышитого изделия.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VI класс

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, правила мытья посуды;

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 свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

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

назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, орнамент, раппорт в вышивке, 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 изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы

моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;
назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного и окантовочного, основные технологические приемы обработки сорочки;
правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;
материалы и инструменты и правила их подготовки к работе при вязании спицами, условные обозначения петель
инструменты и материалы для вышивания, различные техники вышивания, виды счетных швов и технику их выполнения

Учащиеся должны уметь:

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
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;
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;
подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки сорочки к раскрою;
выполнять на швейной машине двойной, запошивочный и окантовочный швы, обрабатывать ночную сорочку;
готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать ночную сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
использовать правила подбора спиц по толщине, набирать петли первого ряда, вязать лицевые и изнаночные петли и определять их по внешнему виду
изготавливать схемы для счётных швов и применять их в выполнении счётных швов, выполнять простейшие виды мережки шва «роспись»

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VII класс

Учащиеся должны знать:

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

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

устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении прямых, клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного, расстрочного, основные технологические приемы обработки юбок;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

условные обозначения, ПТБ, способы вязания крючком

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

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

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления различных моделей юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи прямых, клиньевых и конических юбок, моделировать прямые, клиньевые и конические юбки, подготавливать выкройки юбки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру;
читать схемы, вязать по схемам ажурное вязание

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VIII класс

Учащиеся должны знать:

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
способы приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста, раскатки теста, технологии приготовления изделий из теста, способы определения готовности;
виды и причины дефектов теста и изделий из теста;
сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
виды, причины и способы неисправностей швейной машины;
виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;
назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного, обтачного, вподгибку);
экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера;
виды декоративно-прикладного искусства; материалы и инструменты для вышивания; свойства цвета и элементы построения вышивки
об использовании кружева и прошвы в оформлении белья и одежды, технологии выполнения филейной вязки с прямым и зубчатым краем

Учащиеся должны уметь:

подготавливать различные виды теста и изделия из него
соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный, обтачной, вподгибку);
выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить обработку низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
использовать правила подбора спиц по толщине, технику выполнения петель различными способами; способы убавления, прибавления петель
выполнять швы в технике владимирского шитья, различные виды накладных сеток, выполнять настил и элементы белой и прорезной глади
читать и составлять схемы филейной вязки, рассчитывать количество петель, вязать прошву с прямым и зубчатым краем, оформлять изделие вязаным кружевом

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

Распределение часов рабочей программы по годам обучения 5-8 классы

Разделы и темы	Количество часов				Деятельность учителя с учетом программы воспитания (модуля «Школьный урок»)
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.	
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	2	2	1	Применение дискуссий, дающих возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога. Применение групповой работы, которая учит командной работе и взаимодействию, игровых методик. Инициирование и поддержка исследовательской деятельности в форме индивидуальных и групповых проектов, что дает возможность приобрести навыки самостоятельного решения теоретической проблемы. Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений через обсуждение получаемой информации, что позволяет воспитать личность, умеющую анализировать свои и чужие поступки с позиции их соответствия нравственным нормам, давать нравственную оценку своим поступкам, отвечать за них.
Кулинария	16	12	14	-	
Санитария и гигиена	2	-	-	-	
Физиология питания	2	2	2	-	
Технология приготовления пищи	8	8	10	-	
Сервировка стола	2	-	-	-	
Заготовка продуктов	2	2	2	-	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	28	28	4	
Рукоделие. Художественные ремёсла	12	10	14	3	
Элементы материаловедения	4	4	4	1	
Элементы машиноведения	6	6	4	-	
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	2	2	-	
Технология изготовления швейных изделий	8	6	4	-	
Технологии ведения дома	6	4	4	12	
Эстетика и экология жилища	2	2	4	-	
Уход за одеждой и обувью	4	2	-	-	
Санитарно-технические работы	-	-	-	2	
Ремонт помещений	-	-	-	3	
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	-	-	7	
Электротехнические работы	-	4	4	3	
Электромонтажные работы	-	4	-	-	
Электроосветительные приборы. Электроприводы	-	-	4	2	
Электротехнические устройства	-	-	-	1	
Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	4	
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2	
Пути получения профессионального образования	-	-	-	2	
Творческие проектные работы	4	10	10	4	
Дизайн пришкольного участка	10	8	10	4	
Итого:	68	68	68	34	

ПРИМЕЧАНИЕ:

СПП – санитарно-гигиенические правила.

ПТБ – правила техники безопасности

ОРМ – организация рабочего места

ВТО – влажно-тепловая обработка