

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5»

«Согласовано»
Руководитель МО

 /Машков В.А.
ФИО

«Согласовано»

Заместитель директора
по УВР

 /Зигаренко О.А.
ФИО

«Утверждаю»

Директор
МБОУ «СОШ № 5»
Родионов В.И.



Протокол № 1 от
«26» август 2019г.

«31» августа 2019г

Приказ № 7 от
«28» августа 2019г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ 5-8 КЛАСС

предмет, класс и т.п.

РЫЖИКОВА ЗОЯ ИЛЬИНИЧНА

Ф.И.О., категория

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
«28» августа 2019 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа по технологии разработана на основании нормативных документов:

- Основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (Протокол № 1/5 от 8 апреля 2015г.);
- Федерального государственного стандарта основного общего образования утв. приказом Минобрнауки РФ от 06.10.2009 № 1577 (ред. от 31.12.2015);
- О, А. Кожина. Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5 – 8 классы. М.: Дрофа. 2015 г.

Рабочая программа «Технология» 5- 8 класса для предметной линии учебников под редакцией О. А. Кожиной.

- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. Автор: О. А. Кожина.
- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс. Автор: О. А. Кожина.
- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Автор: О. А. Кожина.
- Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Автор: О. А. Кожина.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА.

Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты.

Регулятивные УУД

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Требования к результатам усвоения содержания программы технологии ведения дома по разделам

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Основы учебно – исследовательской проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

- выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;
 - распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
 - использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;
 - использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
 - использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
 - ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
 - отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
 - видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.
- Выпускник получит возможность научиться:
- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
 - использовать догадку, озарение, интуицию;
 - использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;
 - использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от приводящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;
 - использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
 - использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;
 - целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
 - осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

5 КЛАСС

Раздел. Оформление интерьера – технология ведения дома (4)

Тема: Интерьер кухни, столовой - 4ч

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Темы лабораторно-практической работы, практической работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка

Раздел. Кулинария-16 ч

Тема : Физиология питания - 2ч

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема: Санитария и гигиена - 2ч

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для мытья посуды и кабинета.

Тема: Сервировка стола. Этикет - 2ч

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Оформление стола к завтраку, складывание салфеток.

Тема : Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки - 4ч

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема : Блюда из овощей – 4 ч.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на

качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов, органолептическим методом. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема : Заготовка продуктов - 2ч

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов -30ч

Тема: Свойства текстильных материалов - 4ч

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема : Элементы машиноведения- 6ч

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной

зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Замена иглы.

Тема : Конструирование швейных изделий - 4ч

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. 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, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

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

Тема : Моделирование швейных изделий - 2ч

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие.

Тема : Технология выполнения ручных работ - 2 ч,

Понятие о стежке, строчке, шве. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов

Тема : Технология изготовления швейных изделий - 12ч

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

-обработка деталей кроя;

-обработка карманов, поясов, бретелей ;

-обметывание швов ручным и машинным способами;

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Выполнение образцов машинных швов. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел. Художественные ремесла-8 ч

Тема : Декоративно – прикладное искусство. Вышивка - 4 ч

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

Тема : Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства - 2ч

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. Применение вышивки в народном, кубанском и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузелкового закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Выполнение статичной, динамичной ,симметричной и ассиметричной композиции.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема : Роспись ткани - 2ч (узелковый батик)

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Технология крашения.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Оформление швейных изделий в технике узелкового батика.

Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности - 12ч

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность - 12ч

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Проекты социальной направленности

6 КЛАСС

Раздел. Кулинария (16 ч)

Тема: Физиология питания (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных

блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема: Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема : Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Темы лабораторно-практических и практических работ.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

Тема : Заготовка продуктов (2 ч)

Квашение капусты. 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. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Тема: Свойства текстильных материалов (2 ч)

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 хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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

Тема: Элементы машиноведения (4 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

Тема: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

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 и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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.

Тема: Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел. Художественные ремесла (10 ч)

Тема: Лоскутное шитьё - 4 ч.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,

его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тема: Свободная роспись по ткани - 4ч

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Тема: Вышивка бисером - 2ч

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Раздел. Оформление интерьера / Технология ведения дома (2 ч)

Тема: Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. Штопка с применением швейной машины.

Раздел. Электротехника(2 ч)

Тема: Бытовые электроприборы (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности - 12ч

Тема: Исследовательская созидательная деятельность -12ч

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером

7 КЛАСС- 70 ч

Раздел. Кулинария (16 ч)

Тема: Физиология питания (2 ч)

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

Тема: Изделия из теста (8 ч)

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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

Тема: Сладкие блюда, десерты (4ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема: Заготовка продуктов (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема, повидла. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел. Электротехника (2 ч)

Тема: Бытовые электроприборы (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел. Оформление интерьера / технология ведения дома (4 ч)

Тема: Комнатные растения в доме. Экология жилища (4 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (24 ч)

Тема: Свойства текстильных материалов (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения

нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема: Элементы машиноведения (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема: Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе

1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной

обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел. Художественные ремесла (12 ч)

Тема. Вязание крючком - 8 ч

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. 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. Работа с журналами мод.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема: Макраме – 4ч.

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности – 12 ч

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность - 12 ч

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 КЛАСС

Раздел. Кулинария (8 ч)

Тема. Физиология питания (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема: Сервировка стола. Этикет (1 ч)

Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола

цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашений.

Тема: Блюда из птицы (2ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Первичная обработка птицы. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема: Блюда из мяса (2ч)

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемый для механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору).

Тема: Заправочные супы. Блюда национальной кухни (1ч)

Значение супов в рационе питания. используемых для приготовления заправочных супов. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

Приготовление заправочного супа Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема: Заготовка продуктов. Пищевые добавки (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел. Электротехника (1 ч)

Тема: Бытовые электроприборы (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел. Оформление интерьера / технология ведения дома (4 ч)

Тема: Семейная экономика (4 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (10ч)

Тема. Конструирование моделирование швейных изделий (4 ч)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема: Технология изготовления швейных изделий (6 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Раздел. Художественные ремесла (4 ч)

Тема: Вязание на спицах (4 ч)

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора

спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)

Тема: Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера (4ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности - 4ч

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность -4ч

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Выполнение эскиза жилой комнаты.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Срок реализации: 4 года – 245 часов. Из них: в 5, 6, 7 классах по 70 часов в год (2 часа в неделю); в 8 классах – 35 часов в год (1 час в неделю).

5 КЛАСС

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов
1.Раздел: Кулинария 16-ч		
1.1.	Физиология питания Пр. раб.: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	2
1.2.	Санитария и гигиена	2

	Пр. раб.: Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	
1.3.	Сервировка стола. Этикет Пр. раб.: Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	2
1.4.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. Пр. раб.: Приготовление яичницы с овощами и зеленью. Приготовление чая. Пр. раб.: Приготовление бутербродов и кофе.	4
1.5.	Блюда из овощей. Пр. раб.: Приготовление салата из сырых овощей. Пр. раб.: Приготовление блюд из варёных овощей.	4
1.6.	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	2
2.Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 2-ч		
2.1.	Интерьер кухни-столовой. Пр. раб.: Выполнить эскиз интерьера кухни.	2
3.Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 30-ч		
3.1.	Свойства текстильных материалов. Пр. раб.: Изучение свойств нитей основы и утка. Пр. раб.: Выполнение образца полотняного переплетения.	4
3.2.	Элементы машиноведения. Пр. раб.: Заправка верхней и нижней нитей, намотка нитки на шпульку. Пр. раб.: Выполнение машинных строчек на ткани .	6
3.3.	Технология выполнения ручных работ. Пр. раб.: Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2
3.4.	Конструирование швейных изделий. Пр. раб.: Снятие мерок и запись результатов измерения. Пр. раб.; Построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	4
3.5.	Моделирование швейных изделий. Пр. раб.: Моделирование фартука выбранного фасона.	2
3.6.	Технология изготовления швейных изделий. Пр. раб.: Выполнение образцов машинных швов. Пр. раб.: Раскрой ткани. Пр. раб.: Подготовка деталей кроя к обработке. Пр. раб.: Обработка деталей кроя. Пр. раб.: Соединение деталей изделия. Пр. раб.: Отделка и влажно – тепловая обработка изделия.	12
4.Раздел: Художественные ремесла. 8-ч		
4.1.	Декоративно-прикладное искусство Вышивка. Пр. раб.: Зарисовка традиционных орнаментов. Ручные швы и строчки.	2
4.2.	Пр. раб.: Выполнение метки, монограммы стебельчатым швом.	2
4.3.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Пр. раб.: Отделка вышивкой изделия.	2
4.4.	Роспись ткани. Пр. раб.: Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	2
5.Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 12-ч		
5.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	12

	ИТОГО	70
--	--------------	-----------

6 КЛАСС

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов
1.Раздел: Кулинария. 16-ч		
1.1.	Физиология питания	2
1.2.	Сервировка стола. Этикет	2
1.3.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Пр. раб.: Приготовление сырников.	2
1.4.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пр. раб.: Приготовление жареной рыбы с гарниром. Механическая обработка рыбы. Пр. раб.: Определение свежести рыбы органолептическим методом (на примере сельди).	4
1.5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. раб.: Приготовление макарон с сыром.	2
1.6	Приготовление обеда в походных условиях. Пр. раб.: Приготовление заправочного супа с рыбными консервами.	2
1.7	Заготовка продуктов (упаковка, пищевые добавки). Пр. раб.: Приготовление квашеной капусты с клюквой.	2
2.Раздел: Электротехника. 2-ч		
2.1.	Бытовые электроприборы.	2
3.Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 2-ч		
3.1.	Интерьер жилого дома /Уход за одеждой и обувью Пр. раб.: Ремонт одежды декоративной заплатой.	2
4.Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 28-ч		
4.1.	Свойства текстильных материалов. Пр. раб.: Исследование волокнистого состава шерстяных и шёлковых тканей.	2
4.2.	Элементы машиноведения. Пр. раб.: Регулирование качества машинной строчки. Пр. раб.: Чистка и смазка швейной машины.	4
4.3.	Конструирование швейных изделий. Пр. раб.: Снятие мерок для построения чертежа основы юбки. Пр. раб.: Построение чертежа одношовной конической юбки. Пр. раб.: Изготовление выкройки юбки.	6
4.4.	Моделирование швейных изделий Пр. раб.: Моделирование конической юбки.	2
4.5.	Технология изготовления швейных изделий. Пр. раб.: Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Пр. раб.: Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. Пр. раб.: Проведение примерки. Пр. раб.: Обработка вытачек, складок, боковых швов, застёжки. Пр. раб.: Обработка пояса, верхнего среза юбки. Пр. раб.: Обработка нижнего среза юбки. Пр. раб.: Окончательная отделка изделия.	14
5.Раздел: Художественные ремесла. 10-ч		
5.1.	Декоративно-прикладное искусство Вышивка. Пр. раб.: Освоение приёмов вышивки бисером.	2

5.2.	Лоскутное шитье Пр. раб.: Раскрой ткани. Пр. раб.: Сборка лоскутного изделия.	4
5.3	Роспись ткани. Пр. раб.: Свободная роспись ткани масляными красками.	4
6.Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 12-ч		
6.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	12
	ИТОГО	70

7 КЛАСС

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов
1.Раздел: Кулинария. 16-ч		
1.1.	Физиология питания	2
1.2	Изделия из теста. Пр. раб.: Приготовление вареников. Пр. раб.: Выпечка блинов, блинчиков. Пр. раб.: Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста. Пр. раб.: Выпечка изделий из песочного теста.	8
1.3	Сладкие блюда и десерты Пр. раб.: Приготовление желе, муссов, шарлоток, воздушных пирогов. Пр. раб.: Приготовление мороженого в домашних условиях.	4
1.4	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки Пр. раб.: Приготовление варенья из яблок.	2
2.Раздел: Электротехника. 2-ч		
2.1.	Бытовые электроприборы. Пр. раб.: Подбор бытовых приборов по их мощности.	2
3.Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 4-ч		
3.1.	Комнатные растения в интерьере. Пр. раб.: Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Эстетика и экология жилища. Пр. раб.: Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями	2 2
4.Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 24-ч		
4.1.	Свойства текстильных материалов. Пр. раб.: Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	2
4.2.	Элементы машиноведения. Пр. раб.: Выполнение зигзагообразной строчки.	2
4.3.	Конструирование швейных изделий. Пр. раб.: Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Пр. раб.: Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	4
4.4.	Моделирование швейных изделий. Пр. раб.: Эскизная разработка модели швейного изделия. Пр. раб.: Моделирование изделия выбранного фасона.	4
4.5.	Технология изготовления швейных изделий. Пр. раб.: Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой ткани. Пр. раб.: Обработка деталей кроя. Пр. раб.: Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.	12

	Пр.раб.: Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Пр. раб.: Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Пр. раб.: Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	
5.Раздел: Художественные ремесла. 12-ч		
5.1.	Вязание крючком. Пр. раб.: Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод. Пр. раб.: Вязание круглого полотна. Пр. раб.: Вязание квадратного полотна. Пр. раб.: Вязание изделия крючком.	8
5.2.	Макраме Пр. раб.: Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Пр.раб.: Выполнение эскиза изделия для плетения. Изготовление декоративного изделия в технике макраме.	4
6.Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 12-ч		
6.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	12
	ИТОГО	70

8 КЛАСС

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов
1.Раздел: Кулинария. 7-ч		
1.1.	Физиология питания	1
1.2.	Сервировка стола. Этикет	1
1.3.	Блюда из птицы.	2
1.4.	Блюда из мяса.	2
1.5	Заправочные супы, блюда национальной кухни.	1
1.6	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	1
2.Раздел: Электротехника. 1-ч		
2.1.	Бытовые электроприборы.	1
3.Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 4-ч.		
3.1.	Семейная экономика.	4
4.Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 10-ч		
4.1.	Конструирование швейных изделий.	2
4.2.	Моделирование швейных изделий.	2
4.3.	Технология изготовления швейных изделий.	6
5.Раздел: Художественные ремесла. 4-ч		
5.1.	Вязание на спицах.	4
6.Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение. 4-ч		
6.1.	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.	4
7.Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 4-ч		
7.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	4
	ИТОГО	35

