


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №7»
г.о.Шуя Ивановской области

«Рассмотрено»
Руководитель ЦМО учителей
развивающего цикла
Добрынина ЕЮ /Добрынина ЕЮ/
ФИО

Протокол № 1
от « 25 » августа 2016 г.

«Согласовано»
Заместитель директора по ВР МОУ СОШ № 7
 /Костина НВ/
ФИО

от «25» августа 2016 г

«Утверждаю»
Директор
МОУ СОШ №7
Задворочнова Е.Я./
ФИО
Приказ № 32
от « 30 » августа 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«Технология. Технологии ведения дома»

Уровень образования: основное общее образование (ФГОС)
Срок освоения: 4 года

Составитель:
Громова Юлия Александровна,
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Технологии ведения дома» для учащихся 5-8 классов составлена на основе следующих документов:

- Федерального закона N 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 12, 13, 15, 16, 28)
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г № 1897;
- Приказа Министерства образования и науки РФ №1577 от 31 декабря 2015 г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897
- Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс.
- Образовательной программы основного общего образования (ФГОС) МОУ СОШ №7 г.о.Шуя Ивановской области;
- Положения о рабочей программе по учебному предмету педагога, осуществляющего функции введения ФГОС НОО и ООО МОУ СОШ №7 г.о. Шуя Ивановской области

Данная рабочая скорректированная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. 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. 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 данного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технология ведения дома».

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно- исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности. Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5-8 классах, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение 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.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено 245 часов: в 5,6,7 классах по 70 часов из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе 35 часов, из расчета 1 час в неделю.

Данная программа включает базовый раздел «Растениеводство» направления «Технология. Сельскохозяйственный труд», так как школа имеет пришкольный участок. Работа по растениеводству будет осуществляться с учетом сезонности сельскохозяйственных работ осенью и весной, то есть в первой и четвертой учебной четверти в 5-7 классах.

В программу включены также базовые разделы по направлению «Технология ведения дома» - «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также инвариантные разделы: «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное самоопределение». Программой предусмотрен раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

В связи с тем, что данная программа комбинированная, то пришлось сократить время на изучение разделов «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Технологию обработки конструкционных материалов», «Технология домашнего хозяйства», «Ремонтно-отделочные работы», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе уменьшены объём и сложность практических работ, которые предусмотрены для выполнения в рамках разделов по направлениям «Технология ведения дома» и с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения технологии. Занятия проводятся в форме спаренных уроков для эффективного сочетания теории и практики.

Выполнение творческих проектов и заданий предусмотрено с начала учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся будет акцентировано их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы может предлагаться учащимся в начале, середине или в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате обучения учащиеся овладеют:

1. Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
2. Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:

1. С основными технологическими понятиями и характеристиками;
2. С назначением и технологическими свойствами материалов;
3. С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

1. Рационально организовывать свое рабочее место;
2. Находить необходимую информацию в различных источниках;
3. Применять конструкторскую и технологическую документацию;
4. Составлять последовательность выполнения технологической операции;
5. Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

1. Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
2. Формирования эстетической среды обитания;
3. Развития творческих способностей;
4. Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
5. Изготовления или ремонта изделий;
6. Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

1. Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы); - эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.
- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

2. Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

3. Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера)
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

4.Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция; - оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Предметными результатами изучения курса «Технология ведения дома » является сформированность следующих умений :

- овладевать безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладевать специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладевать навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладевать элементами навыков ведения домашнего хозяйства, познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Раздел «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.

Раздел «Создание изделий из текстильных 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.

Раздел «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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «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 региональном 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

Электротехнические работы.

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Раздел «Технология ведения»

В результате изучения данного раздела ученик научится:

- Анализировать дизайн интерьера жилых помещений.
- Выполнять уборку помещений, ухаживать за мебелью, одеждой, обувью.
- различать условные обозначения ухода за текстильными изделиями.
- объяснять понятие «интерьер»,
- определять требования к интерьеру в зависимости от назначения помещения

Ученик получит возможность научиться:

- Оценивать и регулировать микроклимат в доме.
- Рационально использовать освещение в интерьере
- находить разные способы поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды в помещении
- Использовать знания на практике.

Раздел «Растениеводство.»

В результате изучения данного раздела ученик узнает:

- условия и приемы необходимые для выращивания культурных растений;
- особенности осенней и весенней обработки почвы;
- как подготовить семена и посадочный материал к посеву; особенности ухода за растениями.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ. ВЕДЕНИЕ ДОМА»

5 класс 70 часов

Кулинария (10 час).

Санитария и гигиена (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (6 час).

Бутерброды, горячие напитки 2 часа

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц 2 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей 2 часа

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

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

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности

Варианты объектов труда.

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

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Знать:

- Негативные последствия общественного производства и здоровья человека;
- 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 варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крошения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку, правила подачи горячих напитков и бутербродов;
- Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав, условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания;

Уметь:

- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов, и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- Закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобные и не съедобные грибы, сушить ягоды, фрукты и лекарственные травы, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов;
- Поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Красиво оформлять стол к завтраку;
- Соблюдать правила поведения за столом

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

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

Знания:

- Виды декоративно прикладного искусства нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- Принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойство тканей из натуральных растительных волокон;
- Виды передач вращательного движения, технические характеристики, назначение узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- Виды рабочей одежды;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условное обозначение;
- Понятие композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани,

правила обработки накладных карманов, нижней части и пояса, соединение деталей, оборудование рабочего места и приемы влажной тепловой обработки, требование к качеству готового изделия.

Уметь:

- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину, выполнять машинные строчки, 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 в заутюжку, стачной в разутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы, пояс, нижнюю часть, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии на ткань, обрабатывать детали кроя, выполнять влажную тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Знать:

- Основные направления в архитектуре;
- Национальные традиции, связь архитектуры с природой;
- Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним;
- Современные системы фильтрации воды;
- Виды интерьера кухни

Уметь:

- Выполнять эскизы по оформлению интерьера кухни;
- Выполнять декоративные украшения для оформления интерьера кухни.

Растениеводство (14 часов)

6 класс (70 часов)

Кулинария (10 час).

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (1 час).Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Знать:

- Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мыть посуду;
- Общие сведения о значении минеральных солей и элементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе, способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технология приготовления молочных супов и каш;
- Общие сведения о пищевой ценности рыбы и не рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы, методы определения качества рыбы;
- Способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- Виды жарения продуктов, инвентарь для жарения;
- Технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- 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;
- Общие сведения о процессах происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, мочение яблок;
- Правила подбора продуктов для похода;
- Расчет стоимости продуктов;
- Правила хранения продуктов в походных условиях;
- Правила приготовления обеда в походных условиях.

Уметь:

- Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду;
- Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- Определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд и подавать их к столу;
- Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные каши, запеканки, котлеты, биточки, варить бобовые и макаронные изделия;
- Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;
- Рассчитать меню для похода и закупить продукты;
- Приготовить обед в походных условиях;
- Сохранять продукты в походных условиях

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Творческие, проектные работы (2 часа)

Изготовление сувенира

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Знать:

- Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;
- Этапы экономического расчета;
- Способы получения информации;

Уметь:

- Проводить разработку этапов творческого проекта;
- Находить интересующую информацию;
- Изготавливать изделия с использованием изученных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Выполнять экономический расчет.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Особенности моделирования прямой, конической и клинковой юбок.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Виды стачных, настрочных, и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани. Способы обработки нижнего и верхнего среза юбки.. Особенности влажно-тепловой обработки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинковая или прямая

Знать:

- Историю лоскутной техники;
- Возможности лоскутной техники, основные приемы и материалы применяемые в лоскутной техники;
- Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нити 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 устройства и принцип действия регуляторов швейной машины;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женскому легкому платью, материалы и отделки конструкция юбки, правила снятия мерок, их условные обозначения, основные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою, виды стачных, настрочных, накладных швов условные графические обозначения и технология выполнения, правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
- Технологию обработки пояса, Подготовка юбки к примерке, исправление недочетов, обработка юбки после примерки, стачивание деталей изделия, окончательную обработку изделия. Технологию ВТО

Уметь:

- Подготавливать материалы лоскутной техники к работе подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
- Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, определять лицевую и изнаночную сторону ткани;
- Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от видов ткани, определять неполадки швейной машины вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- Подбирать ткань и отделку для юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж юбки, моделировать юбку;
- Подготавливать выкройку и ткань к раскрою, раскраивать изделие;
- Выполнять на швейной машине стачной, настрочной и накладной швы;
- Подготавливать детали кроя к обработке, Обрабатывать застежку, обрабатывать пояс юбки, обрабатывать верхний и нижний срезы юбки;
- Соединять боковые срезы стачным швом;

- проводить ВТО;

Технологии ведения дома (2 час).

Уход за одеждой и обувью (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Знать:

- Основные приемы по уходу за одеждой и обувью, современные средства ухода, средства защиты от моли.

Уметь:

- Выполнять ремонт одежды декоративной заплатой ручным и машинным способом;
- закладывать на хранение одежду и обувь

Творческие, проектные работы (2 часа)

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Знать:

- Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;
- Этапы экономического расчета;
- Способы получения информации;

Уметь:

- Проводить разработку этапов творческого проекта;
- Находить интересующую информацию;
- Изготавливать изделия с использованием изученных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Выполнять экономический расчет.

Электротехнические работы (2ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условные изображения. Виды проводов. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Знать

- Понятие электрического тока, виды источников и потребителей;
- Правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов;
- Условные изображения, виды соединения;

- Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ

Уметь

- Выполнять схему модели электроосветительного прибора при помощи условных обозначений;
- Собирать электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Растениеводство(14 часов)

7 класс (70 часов)

Кулинария (10 час).

Физиология питания (1 час).

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение доброкачественности муки.

Варианты объектов труда

Мука

Технология приготовления пищи (8 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе, муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Знать

- Понятие о микроорганизмах;
- Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты;
- Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека;
- Понятие о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающиеся через пищу;
- О профилактике инфекций; способы оказания первой помощи при пищевых отравлениях.
- Виды теста и его разрыхлители;
- Способы приготовления пресного теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохраняемости 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, технология приготовления пюре, сиропов, горячих и холодных фруктовых супов, желе, и муссов;
- Технологию приготовления варенья, повидла, джема, значение количества сахара для сохранности качества варенья, способы определения готовности варенья

Уметь

- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- Приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, фруктовые супы, желе и муссы;
- Варить варенье повидло, джем

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат.

Знать

- Историю рукоделия;
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- Основные свойства химических волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств ткани от видов переплетения;
- Устройство качающегося челнока швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- Виды женской легкой одежды, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому платью, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования халата на основе чертежа ночной сорочки;
- Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения окантовочного швов с открытым и закрытым срезами;
- Технологическую последовательность обработки проймы, горловины окантовочным швом;

- Экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и ВТО, требования к качеству готового изделия

Уметь

- Подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- разбирать и собирать челнок, обметывать срезы деталей зигзагообразной строчкой;
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны халата;
- Выполнять окантовочный шов, обрабатывать пройму и горловину окантовочным швом, обрабатывать застежку, нижний срез изделия;
- Выполнять раскрой ткани, заготавливать косые обтачки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия, проводить ВТО.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Знать

- Основные элементы систем энерго и тепло снабжения, правила их эксплуатации;
- Общие сведения об экологии жилища, о микроклимате в доме;
- Требования к интерьеру детской комнаты, использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления и цветов, их влияние на микроклимат.

Уметь

- Подбирать и проводить посадку комнатных цветов, выполнять эскиз интерьера детской комнаты;
- Подбирать на основе рекламной информации современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

- 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.)

Знать:

- Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;
- Этапы экономического расчета;
- Способы получения информации;

Уметь:

- Проводить разработку этапов творческого проекта;
- Находить интересующую информацию;
- Изготавливать изделия с использованием изученных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Выполнять экономический расчет.

Электротехнические работы (2ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2ч)

Основные теоретические сведения. Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, электроконструктор.

Знать

- Виды электроосветительных приборов, их достоинство, недостатки и особенности эксплуатации;
- Виды гальванических источников тока, область применения

Уметь

- Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению;
- Рассчитывать стоимость используемой электроэнергии исходя из показаний счетчика;
- Экономит электроэнергию.

Растениеводство(12 часов)

8 класс (35 часов)

Кулинария (8 час).

Технология приготовления пищи (4 час).

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Знать

- Виды домашней птицы, их кулинарное употребление;
- Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из домашней птицы, оформление готовых блюд, подача к столу;
- Приготовление закусок и десерта, требование к качеству и оформлению, правила пользования столовыми приборами и поведение за столом;
- Представление о меню;
- Способы консервирования фруктов и ягод, преимущества и недостатки, консервирования стерилизацией и пастеризацией

Уметь

- Определять качество птицы, проводить первичную обработку, готовить блюда из птицы, украшать и подавать к столу;
- Соблюдать правила поведения за столом, пользоваться столовыми приборами, сервировать стол оформляя его цветами и декоративными салфетками;
- Проводить первичную обработку фруктов и ягод для компота, готовить банки и крышки для консервирования, пользоваться закаточной машинкой.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Знать

- Историю рукоделия, возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
- Правила подбора спиц для вязания, условные обозначения петель, чтение схем;
- Технологию вязания на двух спицах

Уметь

- Подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- Выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений, вязать простые изделия на 2 спицах.

Технологии ведения дома (4) ч.

Ремонт помещений (1 ч).

Основные теоретические сведения

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

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы (1 ч).

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Знать

- Характеристику распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений, подготовку поверхности стен под окраску и оклейку, инструменты и материалы, виды красок и обоев;
- Соблюдений правил безопасности труда и гигиены;
- Профессии связанные с выполнением санитарно технических и ремонтно отделочных работ;
- Правила эксплуатации теплоснабжения, водоснабжения и канализации, причины подтекания воды в водозапорных кранах

Уметь

- Выполнять эскиз жилой комнаты, подбирать по каталогам строительно отделочные материалы элементов сантехники для ванной комнаты и туалета

Электротехнические работы (2 ч).

Электротехнические устройства (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Знать

Виды типовых средств защиты и их использование;

Способы определения места расположения скрытой электропроводки, подключение бытовых приемников и счетчиков, профессия электромонтажника:

Влияние электроприборов на окружающую среду и здоровье человека

Уметь

Находить места скрытой электропроводки, находить пути экономии электрической энергии, определять расход и стоимость электроэнергии.

Современное производство и профессиональное образование (2 ч).

Сферы производства и разделение труда (1 час).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Варианты объектов труда.

Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования (1 ч).

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

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

Знать

- Сферы и отрасли современного производства, классификацию профессий, роль профессии в жизни человека, возможности построения карьеры, пути получения профессионального образования.

Уметь

- Оценивать влияние своих способностей, склонностей и интересов на выбор профессии, составлять профессиограммы

Растениеводство(10 часов)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5-8 классы (245 часов)

Разделы, темы	Количество часов по классам.			
	5	6	7	8
Вводное занятие. Т.Б. Знакомство с программой	2	2	2	1
Кулинария	10	10	10	7
Санитария и гигиена	1	-	-	-
Физиология питания	1	1	1	-

Технология приготовления пищи	6	8	8	4
Сервировка стола	1	-	-	1
Заготовка продуктов	1	1	1	2
Электротехнические работы	-	2	2	2
Электроосветительные приборы	-	-	2	-
Электромонтажные технологии	-	2	-	-
Электротехнические устройства .	-	-	-	2
Создание изделий из текстильных материалов	34	34	32	7
Рукоделие. Художественные ремесла.	8	10	8	7
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	6	6	-
Элементы материаловедения	2	2	2	-
Элементы машиноведения	4	4	4	-
Технология швейных изделий	12	12	12	-
Технология ведения дома	2	2	4	6
Эстетика и экология жилья	2	-	4	-
Уход за одеждой и обувью	-	2	-	-
Ремонт помещений	-	-	-	1
Санитарно-технические работы				1
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	-	-	2
Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	2
Сферы производства и разделения труда	-	-	-	1
Пути получения профессионального образования	-	-	-	1
Творческие проектные работы	6	6	8	-
Растениеводство	16	14	12	10
Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке.	-	-	-	2
Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте	8	8	6	4
Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	8	6	6	4
Всего:	70	70	70	35