

Департамент социальной политики Администрации города Кургана
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана
«Средняя общеобразовательная школа № 41»

<p>«Рассмотрено» на заседании методического объединения «Гармония» <i>Смагина А.А.</i> <u>Смагина А.А.</u> Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » <u>августа</u> 2016 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по учебно-воспитательной работе МБОУ «СОШ №41» <i>Мамалова В.В.</i> <u>Мамалова В.В.</u> « <u>31</u> » <u>августа</u> 2016 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МБОУ «СОШ № 41» <i>Корабичина А.В.</i> <u>Корабичина А.В.</u> Приказ № <u>101</u> от « <u>31</u> » <u>августа</u> 2016 г.</p> 
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
Технология
5 – 8 классы
(девочки)

Составитель:
Смагина А.А., учитель технологии
первой квалификационной категории

г. Курган, 2016

Пояснительная записка

Данная рабочая учебная программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений РФ, утверждённый Приказом Минобразования РФ от 09.03.2004, № 1312;
 - Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утверждённый Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004, № 1089;
- Примерная государственная программа по технологии, созданная на основе Федерального компонента государственного стандарта основного и среднего (полного) общего образования / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва, 2005. – 36с.;
- программа общеобразовательных учреждений «Технология», разработанной Ю.Л.Хотунцевым и В.Д.Симоненко, издательство «Просвещение», 2010г.

Целью настоящей предмета является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Основная цель программы «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение обучающимися основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством. Обучающиеся должны овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, 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.

Новизна данной программы заключается в том, что для успешного овладения технологическими умениями и навыками обучающимся с разным уровнем подготовки осуществляется индивидуально - дифференцированный подход.

В данной программе добавлен раздел «Гигиена девушки. Косметика». Рабочая программа включает в себя разделы: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Гигиена девушки, косметика», «Кулинария», «Творческие проектные работы», «Электротехнические работы». Особенностью данной программы является изменение в разделе «Создание изделий из текстильных и

поделочных материалов»: в 6 классе обучающиеся изучают последовательность выполнения ночной сорочки, а в 7 классе – юбки.

В связи с отсутствием материально – технической базы и необходимых условий для изучения модуля «Электротехнические работы», этот модуль рассматривается только на 8 часах.

Структура программы формируется из блоков, задаваемых обязательным минимумом образовательной области «Технология». Блоки содержания, в свою очередь, скомпонованы из модулей, которые базируются на конкретных технологических процессах и пронизаны сквозными образовательными линиями. Каждый из предложенных модулей, как независимая единица содержания, представляет собой технологический процесс обработки определенного материала, либо группу работ, которые объединены смысловым и логическим единством, и направлены на достижения комплексов дидактической цели.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. Программа практикоориентированная, более 50% практики.

При реализации программы используются следующие методы: упражнения, практические работы, выполнение проектов. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

В программе предусмотрен контроль знаний: текущий тестовый контроль после изучения каждой темы, в конце учебного года предусмотрена проектная работа.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов, из расчета 2 ч в неделю в 5-8 классах.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения данного предмета учащийся должен:

Знать / понимать

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

Уметь

- рационально организовать рабочее;
- контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку учебного проекта изготовления или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учебно-тематический план

5 класс

№	Тема	Колич. часов	Практич. работы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	
1.1	Вводный инструктаж на рабочем месте. Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда.	2	
1.2	Элементы материаловедения.	4	1
1.3	Элементы машиноведения.	4	2, 3
1.4	Ручные работы	2	4
1.5	Конструирование и моделирование.	8	5-8
1.6	Технология изготовления швейных изделий.	16	9-16
1.7	Рукоделие. Художественные ремесла.	6	17-19
2	Технология ведения дома.	4	
2.1	Интерьер кухни, столовой.	2	20
2.2	Уход за одеждой, ремонт одежды.	2	21
3	Гигиена девушки, косметика.	2	22
4	Кулинария.	16	
4.1	Санитария и гигиена. Физиология питания.	2	
4.2	Бутерброды, горячие напитки.	2	23
4.3	Блюда из яиц.	2	24
4.4	Блюда из сырых овощей.	2	25
4.5	Блюда из варёных овощей.	4	26, 27
4.6	Сервировка стола к завтраку.	2	28
4.7	Заготовка продуктов.	2	
5	Творческие проектные работы.	4	29
Итого		68	29

Содержание учебного курса

5 класс (68 часов)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 часа)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон;
- структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка;
- свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- технические характеристики, название основных узлов швейной машины, виды приводов;
- правила подготовки швейной машины к работе;
- терминологию ручных швов и технологию их выполнения;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде;
- общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, условные обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с закрытым и открытым срезом;
- способы раскладки выкройки на ткани;
- технологию обработки накладных карманов;
- оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки;
- требования к качеству готового изделия;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своей области;
- виды вышивки; материалы, инструменты и приспособления для вышивки;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
- возможности лоскутной пластики;
- основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

уметь:

- определять в ткани нити основы и утка;
- определять лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку;
- заправлять верхнюю и нижнюю нити;
- выполнять машинные строчки и регулировать длину стежка;
- выполнять ручные швы: сметочный, заметочный, наметочный, копировальный;
- выполнять строчку для образования сборки.
- снимать мерки и записывать результаты измерений;
- читать и строить чертеж фартука;
- выполнять моделирование фартука;

- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять обмеловку и раскрой ткани;
- переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
- обрабатывать детали кроя;
- обрабатывать, накалывать, наметывать и настрачивать накладные карманы;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с закрытым и открытым срезом, распускать швы;
- обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом, тесьмой;
- выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- переводить рисунок вышивки на ткань;
- подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы;
- закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготовить пасму мулине к работе;
- выполнять простейшие ручные вышивальные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе;
- подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами;
- соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы.

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий;
различные виды художественной отделки изделий

Вводный инструктаж на рабочем месте.

Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда (2 часа)

Введение в курс технологии. Экологические проблемы природы, общества, человека. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека.

Элементы материаловедения (4 часа)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Краткие сведения об изготовлении нитей и тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практическая работа 1. Определение основной и уточной нитей.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 часа)

Виды передач вращательного движения. Приёмы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки. Организация

рабочего места, правила подготовки швейной машины к работе. Включение и отключение механизма махового колеса.

Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы:

Практическая работа 2. Работа на бытовой машине с ручным приводом. Заправка нижней нити.

Практическая работа 3. Работа на бытовой машине с ручным приводом. Заправка верхней нити

Ручные работы (2 часа)

Терминология ручных швов. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа 4. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Конструирование и моделирование (8 часов)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств, для изготовления швейных изделий. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

Фигура человека и ее измерение. Основные сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования фартука. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа 5. Снятие мерок для построения чертежа фартука.

Практическая работа 6 Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:4

Практическая работа 7. Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:1

Практическая работа 8. Моделирование фартука

Технология изготовления швейных изделий (16 часов)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина строчки. Назначение соединительных и краевых швов. Выполнение ручных и машинных швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Подготовка текстильных

материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка.

Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Копирование готовых выкроек. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

Технология обработки накладных карманов, срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом, обработка пояса.

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Художественное оформление и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Приемы влажно-тепловой обработки.

Правила техники безопасности при работе с иглой, булавками, ножницами; при работе на швейной машине; при работе с электрооборудованием.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

Практическая работа 9. *Выполнение машинных швов.*

Практическая работа 10. *Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия.*

Практическая работа 11. *Выполнение ручных швов. Обработка деталей кроя.*

Практическая работа 12. *Обработка накладных карманов. Обработка краев нижней части фартука.*

Практическая работа 13. *Соединение карманов с нижней частью фартука.*

Практическая работа 14. *Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.*

Практическая работа 15. *Обработка прямых срезов косынки швом вподгибку с закрытым срезом.*

Практическая работа 16. *Окончательная обработка косынки.*

Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов)

Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества, народные промыслы России. Вышивка. Краткие сведения из истории возникновения вышивки. Виды вышивки и применение ее в народном и современном костюме. Материалы, инструменты, приспособления для вышивки.

Подбор игл и ниток. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла.

Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», петельного, «козлик». Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Практическая работа 17. *Применение вышивки в народном и современном костюме.*

Перевод рисунка на ткань

Практическая работа 18. *Выполнение простейших вышивальных швов.*

Практическая работа 19. *Отделка вышивкой фартука.*

Технология ведения дома (4 часа)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- требования, предъявляемые к кухне;
- оборудование, необходимое на кухне и правила ухода за ним;
- санитарное состояние кухни;
- способы борьбы с насекомыми и грызунами;
- назначение основных видов современной бытовой техники;
- правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей;
- способы удаления пятен с одежды;
- правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;

- способы ремонта одежды заплатами.

уметь:

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой;
- поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- хранить шерстяные и меховые изделия;
- удалять пятна с одежды;
- ремонтировать одежду заплатами.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

Интерьер кухни, столовой (2 часа)

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Посуда, приборы для сервировки стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.
Практическая работа 20. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенца.

Уход за одеждой, ремонт одежды (2 часа)

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Краткие сведения об удалении пятен с одежды. Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой пленки и других материалов. Условия хранения.
Практическая работа 21. Выполнение ремонта накладной заплаткой.

Гигиена девушки. Косметика (2 часа)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей;
- положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

уметь:

- ухаживать за своей кожей, волосами и ногтями.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять средства по уходу за кожей, учитывая собственные особенности своей кожи.

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Средства борьбы с потливостью. Уход за кожей, пораженной угрями. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

Практическая работа 22. Уход за кожей лица и рук.

Кулинария (16 часов)

знать/понимать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, технологию приготовления блюд из яиц, способы крашения яиц;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способов их кулинарного использования, методов определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей; инструменты и приспособления для обработки и нарезки овощей;
- способы варки овощей, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- правила сервировки стола к завтраку;
- роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания.

уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять свежесть яиц и готовить блюда из них;
- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
- сушить ягоды, фрукты, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и хранения овощей, фруктов и ягод.

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов, полуфабрикатов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда
-

Санитария и гигиена. Физиология питания (2 часа)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Рациональное размещение оборудования кухни. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище. Суточная потребность человека в витаминах.

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные (канапе). Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Технология приготовления кофе. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа 23. Приготовление горячих бутербродов и чая

Блюда из яиц (2 часа)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц к Пасхе. Время крашения.

Практическая работа 24. Приготовление омлета.

Блюда из сырых овощей (2 часа)

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние состояния окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Способы и формы нарезки. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

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

Практическая работа 25. Приготовление салата.

Блюда из варёных овощей (4 часа)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки, преимущества и недостатки различных способов. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки и способы определения готовности овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформление готовых блюд.

Практическая работа 26. Приготовление винегрета.

Практическая работа 27. Приготовление салата.

Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практическая работа:

Практическая работа 28. Эстетическое оформление стола Складывание бумажных и тканевых салфеток различными способами.

Заготовка продуктов (2 часа)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание и другие). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Упаковочные материалы для хранения запасов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, фруктов и овощей для закладки на хранение. Сушка фруктов, ягод, зелени, условия сушки и сроки хранения. Замораживание овощей, ягод и фруктов. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей, ягод и фруктов.

В результате изучения темы учащийся должен

Творческие проектные работы (4 часа)

Творческий проект «Сервировка стола к завтраку». Обоснование проекта.

Работа над проектом. Защита проекта.

Практическая работа 29. Сервировка стола к завтраку.

Учебно-тематический план

6 класс

№	Тема	Колич часов	Практич. работы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	42	
1.1	Вводное занятие	2	
1.2	Элементы материаловедения.	4	1
1.3	Элементы машиноведения.	4	2,3
1.4	Конструирование и моделирование швейных изделий.	8	4,5,6,7
1.5	Технология изготовления швейных изделий	16	8,9,1,11,12,13,14,15
1.6	Рукоделие. Художественные ремесла.	10	16,17,18,19
2	Технология ведения дома.	4	
2.1	Эстетика и экология жилища.	2	20
2.2	Уход за одеждой и обувью.	2	21
3	Гигиена девушки. Косметика.	2	22
4	Кулинария.	16	
4.1	Физиология питания.	2	
4.2	Блюда из молока.	2	23
4.3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	24
4.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	25
4.5	Блины, оладьи, блинчики.	2	26
4.6	Сладкие блюда (компоты и кисели).	2	27
4.7	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.	2	28
4.8	Заготовка продуктов	2	
5	Творческие, проектные работы.	2	29
	Итого	68	29

Содержание учебного курса
6 класс (68 часов)
*Создание изделий из текстильных и поделочных
материалов (44 часа)*

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях;
- свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- правила безопасной работы на универсальной швейной машине;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своей области;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения;
- определять лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани;
- определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы;
- чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы;
- закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготовить пасму мулине к работе;
- подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами;

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий;

Вводное занятие. (2 ч) Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоёмов. Влияние экологического состояния водоёма на количество и качество рыбы.

Элементы материаловедения (4 часа)

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.

Практическая работа №1. Составление коллекции образцов тканей животного происхождения.

Элементы машиноведения (4 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

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.

Практическая работа №2. Работа на бытовой машине с ножным приводом.

Практическая работа №3. Замена машинной иглы.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов)

Виды женского легкого платья. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к легкому женскому платью.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельным рукавом, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Практическая работа №4. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.

Практическая работа №5. Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.

Практическая работа №6. Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину в масштабе 1:1 на свою фигуру.

Практическая работа №7. Моделирование изделия. Изменение выреза горловины.

Технология изготовления плечевого изделия (16 часов)

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Обработка низа рукава. Обработка плечевых срезов.

Сборка изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Обработка низа рукава и низа ночной сорочки швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

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

Практическая работа №8. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.

Практическая работа №9. Раскрой плечевого изделия. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Практическая работа №10. Изготовление ночной сорочки.

Практическая работа №11. Обработка горловины подкройной обтачкой.

Практическая работа №12. Обработка низа рукава.

Практическая работа №13. Обработка боковых срезов двойным швом.

Практическая работа №14. Обработка низа изделия.

Практическая работа №15. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие (10 часов)

Краткие сведения из истории создания аппликации. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Связь с направлениями современной моды. Изготовление эскиза изделия в технике аппликации.

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.

Практическая работа №16. Изготовление эскиза изделия.

Практическая работа №17. Подбор ткани по цвету и рисунку, подготовка их к работе.

Практическая работа №18. Изготовление шаблонов для выкраивания элементов орнамента.

Практическая работа №19. Изготовление салфетки.

Технология ведения дома (4 часа)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере;
- санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;
- основы семейного уюта;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- способы подшивания низа брюк тесьмой;

уметь:

- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
- выполнять простейший ремонт подкладки и карманов;
- отпаривать и пришивать фурнитуру;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

Эстетика и экология жилища (2 часа)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.

Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практическая работа 20. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, детской комнаты.

Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Гидрофобные смазки для придания обуви большей водостойкости. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многократного пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви. Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки. Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви. Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью. Растяжка обуви в домашних условиях.

Практическая работа 21 Пришивание пуговиц, крючков.

Гигиена девушки. Косметика (2 часа)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске;

уметь:

- ухаживать за своими волосами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять инструменты и средства по уходу за волосами.
подбирать причёски с учетом типа лица.

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы причёски (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами.

Требования к причёске школьницы. Подбор причёски с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью причёски.

Практическая работа №22. Уход за волосами. Причёски для школы.

Кулинария (16 часов)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать:

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктах моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, способы тепловой обработки рыбы;
- технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности;
- 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;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей;

- правила сервировки стола к ужину;
- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, томатов;

уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы, готовить блюда из рыбы, определять готовность рыбных блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготовить тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов;

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам;
- сервировать стол;
- оформлять готовые блюда.

Физиология питания (2 часа)

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

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

Блюда из молока (2 часа)

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Практическая работа 23 Приготовление молочного супа или молочной каши.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам и др.)

Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки и жаренья рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы.

Практическая работа 24 Приготовление салата «Мимоза».

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, 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. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Практическая работа 25 Приготовление макарон с сыром.

Блины, оладьи, блинчики (2 часа)

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Практическая работа 26 Приготовление оладий или скороспелых блинчиков.

Сладкие блюда (компоты и кисели) (2 часа)

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

Практическая работа 27 Приготовление компота из сушеных фруктов или киселя.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (2 часа)

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

Практическая работа 28 Пишем приглашения и поздравительные открытки.

Заготовка продуктов (2 часа)

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

Технология квашения капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки огурцов и томатов разной степени зрелости.

Творческие, проектные работы (2 часа)

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Творческий проект «Изготовление салфетки». Обоснование проекта. Выбор модели. Описание внешнего вида модели

Выбор материалов. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Работа над проектом. Выполнение технологических операций. Оценка материальных затрат и качества изделия. Защита проекта

Практическая работа № 29 Салфетка – украшение стола.

**Учебно-тематический план по предмету «Технология»
7-8 классы**

№ п/п	Разделы и темы	7	8
		1.	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ
	Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования.	2	2
1.1	Элементы материаловедения	2	4
1.2	Элементы машиноведения	4	-
1.3	Конструирование и моделирование швейных изделий	10	6
1.4	Технология изготовления швейных изделий	14	12
1.5	Рукоделие. Художественные ремесла	8	6
2.	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4	6
2.1	Эстетика и экология жилища	4	-
2.2	Уход за одеждой и обувью	-	-
2.3	Ремонт помещений	-	2
2.4	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	4
3.	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2	4
3.1	Электромонтажные работы	-	2
3.2	Электроосветительные работы. Электроприводы.	2	2
4.	ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА	-	6
4.1	Техника выполнения чертежей и правила их оформления	-	2
4.2	Геометрические построения	-	2
5.	СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ		6
5.1			
6.	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	8	4
7.	КУЛИНАРИЯ	16	16
7.1	Физиология питания	2	2
7.2	Технология приготовления пищи	8	10
7.3	Сервировка стола	2	-
7.4	Заготовка продуктов	2	2
	ИТОГО	68	68

Содержание учебного курса 7 класс (68 часов)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).

В результате изучения технологии ученик должен

Знать/понимать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
 - работать на швейной машине;
 - регулировать качество машинной строчки;
 - снимать мерки с фигуры человека;
 - строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
 - выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
 - моделировать швейные изделия;
 - выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
 - подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
 - выполнять раскрой ткани;
 - выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
 - проводить примерку изделия;
 - определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
 - выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
 - выполнять мелкий ремонт швейных изделий; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
 - соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
 - швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
 - приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
 - различные виды художественной отделки изделий.

Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете, санитарно – гигиенические требования

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. Регулировка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчки. 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 поясных швейных изделий (10 час).

Основные теоретические сведения

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

Способы моделирования конических, прямых юбок. Выбор тканей и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления юбки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей при изготовлении юбки. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных и машинных работ. Соблюдение правил безопасной работы с колющим и режущим инструментом, при выполнении машинных и утюжильных работ.

Выполнение машинных швов: стачных, настрочных и накладных швов.

Подготовка ткани к раскрою, 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. Проведение примерки юбки, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Выполнение влажно-тепловая обработка и окончательной отделки изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, прямая.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 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. Организация рабочего места при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. 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. Изготовление изделий с использованием технологий одного из промыслов – вязание крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Мягкие игрушки, подставки под горячее, прихватки.

Технологии ведения дома (4 час).

В результате изучения темы учащийся должен

Знать/понимать

- правила ухода за бельевыми изделиями;
- применение швейной машины для ремонта швейных изделий;
- способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- правила пользования средствами косметики;
- свойства натуральных красителей;
- правила нанесения и снятия макияжа.

уметь

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- поднимать петли на трикотажном изделии;
- выбирать средства для ухода за одеждой;
- выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины;
- пользоваться косметикой.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

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 декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.

Практические работы

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

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

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. 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.

Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (8 час).

Основные теоретические сведения

Проектирование полезных изделий с использованием поделочных материалов. Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат и качества изделия.

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.)

Кулинария (14 час)

В результате изучения темы учащийся должен

знать/понимать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака;
 - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
 - заготавливать на зиму овощи;
 - оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни**
- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
 - заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
 - соблюдать правила этикета за столом;
 - приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
 - сервировать стол;
 - оформлять приготовленные блюда.

Роль микроорганизмов в жизни человека. Общее понятие о пищевых инфекциях (1 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение оборудования на кухне. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

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 пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола банкет-коктейль, банкет-фуршет. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Составление меню на банкет-коктейль, банкет-фуршет. Выполнение эскизов художественного украшения стола банкет-коктейль, банкет-фуршет.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к банкет-коктейль, банкет-фуршет.

Технология приготовления пищи (8 час).

Блюда из мяса, субпродуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Способы тепловой (кулинарной) обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки пельменей и вареников.

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей и вареников. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Изделия из дрожжевого 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. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, пирожки, пицца.

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. Правила подачи десерта к столу.

Практические работы

Приготовление желе и 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. Приготовления мороженого в домашних условиях.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

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.

Содержание учебного курса 8 класс (68 часов)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 часов)

В результате изучения технологии ученик должен

Знать/понимать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.

Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете, санитарно – гигиенические требования (2 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Виде технологий в нашей жизни. Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

Варианты объектов труда.

Организация рабочего места.

Элементы материаловедения (4час).

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Ассортимент тканей. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия (6час).

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Современные направления моды в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Создание выкройки при помощи журнала мод. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Измерение параметров фигуры человека и запись результатов измерений. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования готовых выкроек из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Изменение формы выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология соединения деталей при изготовлении брюк. Технология обработки карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы

Организация рабочего места для ручных и машинных работ. Соблюдение правил безопасной работы с колющим и режущим инструментом, при выполнении машинных и утюжильных работ.

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и

выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Выполнение влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов).

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Профессии, связанные с обработкой поделочных материалов.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. 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. Способы безузловое закрепления рабочей нити. Изготовление изделий в технике «Вышивка крестом».

Технология ведения дома (6 часов).

В результате изучения технологии ученик должен

Знать/понимать

- цели и значение домашней экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей;
- возможность рационального использования средств и пути их увеличения;
- экономические связи семьи с рыночными структурами общества;
- элементы семейного маркетинга и самоменеджмента;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
- экономическую взаимосвязь семьи, предприятий, государства и общества; необходимость производства товаров и услуг как условие жизни общества в целом и каждого его члена;
- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
- принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;
- порядок создания предприятий малого бизнеса; условия прибыльного производства; роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей.

уметь:

- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности;
- выдвигать деловые идеи;
- изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость произведенной продукции, разрабатывать бизнес-план.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- планировать семейный бюджет;

- рассчитывать расходы семьи.

В результате изучения технологии ученик должен

Знать/понимать

- цели и значение домашней экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей;
- возможность рационального использования средств и пути их увеличения;
- экономические связи семьи с рыночными структурами общества;
- элементы семейного маркетинга и самоменеджмента;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
- экономическую взаимосвязь семьи, предприятий, государства и общества; необходимость производства товаров и услуг как условие жизни общества в целом и каждого его члена;
- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
- принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;
- порядок создания предприятий малого бизнеса; условия прибыльного производства; роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей.

уметь:

- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности;
- выдвигать деловые идеи;
- изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость произведенной продукции, разрабатывать бизнес-план.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- планировать семейный бюджет;
- рассчитывать расходы семьи.

Ремонт помещений (2 час)

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

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

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительного-отделочных материалов, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).

Основные теоретические сведения

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товаров, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Понятие о бюджете семьи. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности. Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Профессия бухгалтера.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (4 часа)

В результате изучения технологии ученик должен

Знать/понимать

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании;
- осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.
- **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Электроосветительные приборы. (4 часа).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.

Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Методы регулирования скорости и изменение направления вращения (реверсирования) ротора коллекторного двигателя.

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

Практические работы

Сборка модели электропривода с двигателем постоянного тока из деталей конструктора. Подборка деталей. Монтаж цепи модели. Сборка цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой.

Варианты объектов труда

Модели из деталей конструктора, цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой.

Черчение и графика (4 часов)

Техника выполнения чертежей и правила их оформления (2 час)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Геометрические построения (2 час).

Основные теоретические сведения

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изображения различных вариантов геометрических построений.

Современное производство и профессиональное образование (6 часов)

В результате изучения технологии ученик должен

знать/понимать

- сферы современного производства;
- разделение труда на производстве;
- понятие о специальности и квалификации работника;
- факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- пути получения профессионального образования;

- необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;
- уметь**
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства;
 - сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Сферы производства и разделение труда (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Пути получения профессионального образования (4 час).

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. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

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.

Творческие, проектные работы (4 час).

Основные теоретические сведения

Эвристические методы поиска новых решений. Выбор тем проектов. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Способы проведения презентации проектов.

Проектирование полезных изделий с использованием поделочных материалов. Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения

интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Самостоятельный выбор изделия. Формулирование требований к изделию и критериев их выполнения. Конструирование и дизайн-проектирование изделия.

Подготовка технической и технологической документации с использованием ПК.

Изготовление изделия. Презентация проекта.

Кулинария (14 часов)

В результате изучения технологии ученик должен

знать/понимать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевых добавках. Полезное и вредное воздействие пищевых добавок на организм человека. Заболевания, возникающие при неправильном питании. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Практические работы

Определение пищевых добавок на упаковках продуктов.

Варианты объектов труда

Упаковки пищевых продуктов.

Технология приготовления пищи (10 час).

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой (кулинарной) 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.

Блины, оладьи, блинчики

Основные теоретические сведения

Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и изделия из них. Первичная обработка муки. Инструменты и приспособления для приготовления блинов, оладьей, блинчиков. Начинки для фарширования блинов и оладьей.

Практические работы

Первичная обработка муки. Приготовление блинов, оладьей, блинчиков.

Варианты объектов труда

Блины, оладьи, блинчики.

Изделия из 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 тортов, пряников, пирожных. Приготовление и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Торт, печенье, пряник, пирожные.

Заправочные супы

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. 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.

Практические работы

Приготовление и оформление заправочных супов. Оценка качества супа и подача его к столу.

Варианты объектов труда.

Заправочные супы.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Литература и средства обучения

Литература

Список основной литературы для обучающихся

- Учебники:** Технология: 5 кл. (Для девочек) / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2009.
Технология: 6 кл. (Для девочек) / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2009.
Технология: 7 кл. (Для девочек) / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2009.
Технология 8 класс Под редакцией Симоненко В.Д. «Вентана-Граф», 2012

Дополнительная литература для обучающихся

- Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. 5 класс. М.: Просвещение, 2000
Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2006. – 128 с. (Серия «Учебно-методический комплект»)

Литература для учителя

1. Базисный учебный план общеобразовательных учреждений РФ, утверждённый Приказом Минобразования РФ от 09.03.2004, № 1312;
2. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утверждённый Приказом Минобразования РФ от 05.03.2004, № 1089;
3. Примерная государственная программа по технологии, созданная на основе Федерального компонента государственного стандарта основного и среднего (полного) общего образования / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва, 2005. – 36с.;
4. Программа общеобразовательных учреждений «Технология», разработанная Ю.Л.Хотунцевым и В.Д.Симоненко, издательство «Просвещение», 2010г.
5. Баловнева Н.А., Бобкова Л.Г. Проектирование рабочей программы по учебному предмету «Технология» / ИПКиПРО Курганской области. – Курган, 2006. – 31с.
6. Барылкина Л.П., Соколова С. Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.- 208 с.
7. Бешенков А.К. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. – М.: Дрофа, 2002. -32с.
8. Бобкова Л.Г. Как составить рабочую программу по учебной дисциплине: Методические рекомендации. – 2-е изд., доп. / ИПКиПРО Курганской области. – Курган, 2005. – 42с.
9. Дидактика технологического образования: Книга для учителя. Часть 1. Часть 2. Под ред. П. Р. Атутова. – М.: ИОСО РАО, 1997.
10. В. И. Ермакова. Основы кулинарии: Учеб.пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк. – М.: Просвещение, 1993.
11. Г. И. Кругликов. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб.пособие. – М.: Изд. Центр «Академия», 2002.
12. Г. И. Кругликов, В. Д. Симоненко, М. Д. Цирлин. Основы технологического творчества: Книга для учителя – М.: Народное образование, 1996.
13. Кузнецова Н.В., Дружинин В.И. Материалы и рекомендации по внутришкольному контролю обучения технологии (обслуживающий труд) / ИПКиПРО Курганской области. – Курган, 2003. – 74с.
14. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – М.: 5 за знания, 2007. – 208 с.
15. Прокопьева З.И. Воспитание учащихся на уроках обслуживающего труда: Пособие для учителей. – М.: Просвещение, 1980. – 98с.

16. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, (8) с.
17. Технология. Обслуживающий труд. Примерные программы на основе Федерального компонента государственного стандарта основного и среднего (полного) общего образования / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва, 2005. – 36с.

Средства обучения

	Таблицы	Использование в курсе класса
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения</i>	
1	Переплетения (полотняное, саржевое, сатиновое, атласное)	5,6,7
	<i>Ручные работы. Элементы машиноведения</i>	
1	Ручные стежки и строчки	5
2	Машинные швы	5
	<i>Конструирование и моделирование</i>	
1	Построение чертежа основы конструкции фартука	5
2	Разработка моделей фартуков	5
3	Построение конических юбок	6
4	Чертеж основы конструкции прямой юбки	6
5	Разработка моделей юбок	6
6	Чертеж основы конструкции плечевого изделия	8
7	Чертеж основы конструкции халата	8
8	Разработка моделей халатов	8
9	Чертеж основы прямого одношовного рукава	8
10	Особенность построения конструкций с углубленной проймой и рукавом рубашечного покроя	8
11	Техническое моделирование	8
12	Построение чертежей воротников	8
	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	
1	Обработка фартука	5
2	Обработка накладных карманов	5
3	Раскладка деталей кроя на ткани	6
4	Обработка юбки	7
5	Обработка верхнего среза юбки	7
6	Обработка нижнего среза юбки	7

7	Раскрой швейных изделий	8
8	Отделка деталей изделия складками	8
9	Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов	8
10	Обработка застежек до низа изделия. Обработка бортов подбортами	8
11	Плосколежащий воротник	8
12	Обработка воротников	8
13	Соединение воротников с горловиной	8
14	Отделка деталей изделия	8
15	Обработка застежек. Изготовление петель	8
16	Дефекты в изделиях и способы их устранения	8
17	Обработка рукава и соединение его с проймой	8
	<i>Кулинария</i>	
1	Напитки	5
2	Приготовление бутербродов	5
3	Приготовление блюд из яиц	5
4	Приготовление салатов. Холодные блюда.	5
5	Первичная обработка овощей	5
6	Классификация блюд	6
7	Приготовление блюд из молочных продуктов	6
8	Приготовление блюд из круп	6
9	Рыбные полуфабрикаты	7
10	Мясные полуфабрикаты	7
11	Приготовление изделий из теста	8
12	Приготовление изделий из теста. Приготовление песочного теста.	8
13	Блюда из черствого хлеба	8
14	Сладкие блюда. Приготовление киселя	8
15	Консервирование	8
16	Сервировка праздничного стола	8
	Оборудование	
1	Манекен	5-9
2	Доска гладильная бытовая	5-9
3	Утюг	5-9
4	Машины швейные ручные	5-9
5	Машины швейные ножные	5-9

6	Машины швейные электрические	5-9
7	Оверлоки	5-9
8	Ложечки из нержавеющей стали	5-9
9	Ложки столовые из нержавеющей стали	5-9
10	Вилки столовые из нержавеющей стали	5-9
11	Кухонные ножи	5-9
12	Нож консервный	5-9
13	Кассета для столовых приборов	5-9
14	Кассета для тарелок	5-9
15	Кастрюли	5-9
16	Чайник	5-9
17	Ложки разливные	5-9
18	Лопатка для котлет и мяса	5-9
19	Подносы	5-9
20	Салатница	5-9
21	Сито	5-9
22	Сковородка маленькая	5-9
23	Сковородка с тефлоновым покрытием	5-9
24	Стаканы	5-9
25	тарелки	5-9
26	Электрические плиты	5-9
27	Микроволновая печь	5-9
	Коллекции	
1	Хлопчатник	5
2	Лен	5
3	Шерсть	6
4	Коллекция «Волокна»	5,6,7,8
5	Тутовый шелкопряд	6
6	Коллекция промышленных образцов тканей и ниток	5,6,7,8