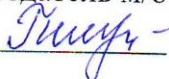


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 147 ИМЕНИ П.М. ЕСЬКОВА» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

РАССМОТРЕНО

На заседании м/о

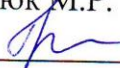
Председатель м/о



ПРОВЕРЕНО

Замдиректора по УВР

Гребенюк М.Р.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школы 147

Любимова В.М.



Приказ № 113-ОД от 29.06.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ (ДЕВОЧКИ)**

на уровень основного общего образования 5 – 8 классы

срок реализации: 5 лет

Рабочая программа составлена на основе примерной программы Кожиной О.А. «Технология» к учебникам «Технология» 5, 6, 7, 8 классы Кожиной О.А., Кудактовой Е.Н., Маркуцкой С.Э. М: «Дрофа», 2016 г.

Составитель: учитель технологии Тиунова Л.А.

2021 – 2022 год

Рабочая программа по технологии разработана на основе:

- Требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 (ред. От 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
- Учебного плана МБОУ Школа №147 г. о. Самара.
- Основной образовательной программы ООО МБОУ Школа №147 г. о. Самара.
- Примерной программы по технологии и авторской программы Кожиной О.А., и ориентирована на работу по учебнику.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета

Личностные результаты:

- 1) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и техники;
- 2) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 3) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 4) эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества;
- 5) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности,

Предметные результаты:

- 1) сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;
- 2) владение системой базовых знаний, отражающих *вклад информатики* в формирование современной научной картины мира;
- 3) сформированность представлений о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о *кодировании и декодировании данных* и причинах искажения данных при передаче;
- 4) систематизация знаний, относящихся к *математическим объектам информатики*;
умение строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;

5 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда. Это связано с особенностями перехода из здания филиала гимназии в основной корпус и знакомства с новым кабинетом - мастерской. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. Увеличено количество часов на «Творческие, проектные работы», которые выполняются, как итоговые по окончании изучения всех тем.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Планируемые результаты по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

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

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

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

Универсальные логические действия:

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

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

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

Коммуникативные УУД:

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

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

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

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Раздел	№	Тема урока	часы	четверть
1	Вводное занятие 2ч	1.1	Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской	2	1
2	Кулинария 12ч	2.1	Физиология питания Рациональное питание. Пр.р.№1	2	1
		2.2	Бутерброды, горячие напитки Приготовление бутербродов и горячих напитков. Пр.р.№2	2	1
		2.3	Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц. Пр.р.№3	2	1
		2.4	Блюда из сырых овощей и вареных овощей Приготовление блюд из овощей. Пр.р.№4	2	1
		2.5	Заготовка продуктов Консервирование сахаром. Пр.р.№5	2	1
		2.6	Проект по теме: День рождения подруги Сервировка стола. Зачетная работа№1	2	1
3	Оформление интерьера 4ч	3.1	Интерьер кухни, столовой. ОБЖ Создание интерьера кухни, столовой. Пр.р.№6	2	1
		3.2	Проект оформления окна кухни, столовой Декоративное оформление в интерьере. Зачетная работа№2	2	1
4	Создание изделий из текстильных материалов 32ч	4.1	Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения Определение свойств нитей основы и утка. Пр.р. №7	2	2
		4.2	Ручные стежки и строчки Изготовление образцов со строчками, выполненными	2	2

		ручными стежками. Пр.р.№8		
4.3	Машиноведение Безопасные приемы работы на швейной машине. Заправка верхней и нижней ниток. Пр.р.№9	2	2	
4.4	Виды машин и их технические характеристики Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Зачетная работа№3	2	2	
4.5	Снятие мерок. Пр.р.№10 Построение чертежа фартука в М 1:4 Пр.р.№11	2	2	
4.6	Моделирование фартука Моделирование фартука Пр.р.№12	2	2	
4.7	Технология раскроя Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Пр.р.№13	2	2	
4.8	Подготовка деталей кроя к обработке Обработка деталей кроя. Пр.р.№14	2	3	
4.9	Способы обработки срезов изделия Выполнение краевых швов. Пр.р.№15	2	3	
4.10	Способы обработки карманов Обработка накладных карманов. Пр.р.№16	2	3	
4.11	Способы обработки бретелей фартука Обработка бретелей фартука. Пр.р.№17	2	3	
4.12	Способы обработки пояса на изделии Обработка пояса фартука. Пр.р. №18	2	3	
4.13	Сборка изделия Сборка изделия. Пр.р.№19	2	3	
4.14	Декоративная отделка изделия Декоративная отделка фартука. Пр.р.№20	2	3	
4.15	Обработка срезов косынки ВТО Обработка косынки. Пр.р.№21	2	3	
4.16	Контроль качества готового изделия	2	3	

			Определение качества готового изделия. Зачетная работа №22		
5	Художественные ремесла 18ч	5.1	Декоративно-прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ Пр.р.№23	2	4
		5.2	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой. Пр.р.№24	2	4
		5.3	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике Пр.р.25,26,27. Изготовление салфетки, прихватки. Зачетная работа №4	4	4
		5.4	История вышивки. Виды швов ручной вышивки. Пр.р.№28	2	4
		5.5	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.№29	2	4
		5.6	Технология выполнения образца с вышивкой Отделка вышивкой образца. Пр.р.№30	2	4
		5.7	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой Оформление образца с вышивкой. Пр.р.№31	2	4
		5.8	Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме: ДПИ.Зачет	2	4
					Всего

Содержание программы

Вводное занятие(2час.)

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения

различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов

оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Проект по теме: День рождения подруги (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технологии ведения дома

Оформление интерьера. (4 часа).

Основные теоретические сведения

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда. Интерьер кухни.

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

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити,

кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки(2 часа.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Практические работы

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

Элементы машиноведения (4 часа).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (20 часов).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

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

Рукоделие. Художественные ремесла (18 часов).

Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

Лоскутное шитье.(4часа.)

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Вышивка (6 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

Творческие, проектные работы.

Примерные темы

1. Кулинария:
 - праздничный стол из салатов,
 - этот удивительный бутерброд,
 - сервировка стола
 - день рождения подруги
2. Художественная обработка материалов:
 - вышивка – древнее рукоделие,
 - обрезки ткани для пользы дела,
 - прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
 - тайны бабушкиного сундука,
 - веселые лоскутки,
 - отделка швейного изделия вышивкой,
 - панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
3. Изготовление швейного изделия:
 - простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
4. Электробытовые приборы – наши помощники.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ 5 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

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

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения

продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

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

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

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, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения

пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Предмет	Класс	Вариант 1				
Технология	5	Технология (Кожина)			Неделя	
Раздел	Общ. кол-во часов	Тема урока	Кол-во ч.	Мес.	5 а	5 б
Создание изделий из текстильных материалов	40			Сентяб.		
Материаловедение	6	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения	2		1	1
		Основная и уточная нить в ткани. Виды переплетения нитей в ткани	2		2	2
		Отделочное производство. Лицевая и изнаночная стороны тканей	2		3	3
Художественные ремесла	8	Вышивка. Отделка изделия вышивкой	2		4	4
		Способы изменения размера рисунка. Способы перевода рисунка на ткань	2	5	5	
		Подбор игл и ниток. Технология выполнения вышивки ручными швами	2	Октяб.	1	1
		Технология выполнения вышивки. Узелковый батик	2		2	2
Ручные стежки и строчки	2	Прямые стежки, изготовление салфетки	2		3	3
Машиноведение	6	Классификация швейных машин. Ручной привод	2		4	4
		Заправка верхней и нижней ниток. Работа на швейной машине. Охрана труда	2	Нояб.	2	2

		Устройство моталки и регулятора длинны стежка. Выполнение машинных строчек	2		3	3
Конструир-е и моделир-е	6	Классификация одежды по назначению. Снятие мерок. Построение чертежа фартука в М 1:4	2		4	4
		Построение выкройки фартука в М 1:1.	2	Декаб.	1	1
		Моделирование фартука	2		2	2
Тех-ия изгот-ия фартука	12	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Технология раскроя	2		3	3
		Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей.	2		4	4
		Обработка грудки и соединение ее с бретелями	2		2	2
		Обработка нижней части фартука	2	Январь	3	3
		Обработка накладных карманов. Соединение кармана с нижней частью фартука	2		4	4
		Обработка пояса. Сборка изделия	2		1	1
Технология ведения дома	6	Санитария и гигиена жилища. Интерьер кухни-столовой	2	Февраль	2	2
		Электротехника. Наши помощники в быту	2		3	3
		Заготовка продуктов. Способы сохранения фруктов, ягод и овощей	2		4	4
Кулинария	12	Физиология питания и рациональное питание	2		Март	1

		Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола	2		2	2
		Блюда из яиц	2		3	3
		Блюда из сырых овощей	2		4	4
		вареных овощей	2		1	1
		Блюда национальной кухни	2		2	2
Творческие проекты	10	Обоснование выбора темы проекта	2	Апрель	3	3
		Конструкторская часть	2		4	4
		Технологическая часть	2		1	1
		Экономическая, экологическая часть	2		2	2
		Проектная реализация. Защита проекта	2	Май	3	3
ИТОГО			68			

6 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 6 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

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

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда. Это связано с особенностями перехода из здания филиала гимназии в основной корпус и знакомства с новым кабинетом - мастерской. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. Увеличено количество часов на «Творческие, проектные работы», которые выполняются, как итоговые по окончании изучения всех тем.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно

акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Планируемые результаты по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

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

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

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

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

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

Коммуникативные УУД:

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

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;

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

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

Содержание программы *Раздел 1. Кулинария (16 ч)*

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

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

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. **Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч) Основные теоретические сведения**

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. **Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч) Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу. Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий. **Примерный перечень блюд**
 1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
 2. Пшенная каша с тыквой.
 3. Овсяная каша.
 4. Рисовая каша с маслом.
 5. Биточки пшеничные.
 6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
 7. Пюре из гороха или чечевицы.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека.

Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе)

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование посуды, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Примерный перечень

блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).

6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.

3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом. Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов. Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон

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

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

Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных,

шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Замена иглы в швейной машине.

3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок К меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбки в масштабе ческой юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделия на рисунках, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений

2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4. и в натуральную величину по своим меркам

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры

4. Моделирование юбки выбранного фасона

5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч) Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей края. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях края.

3. Обработка деталей края.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и

обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными

отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых

изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой
 2. Удаление пятен с одежды.
 3. Штопка с применением швейной машины
- Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч) БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2ч)**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света.

Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе

работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии

в быту.

Практические работы

1. организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края

2. Изготовление сувенира

Резервное время (2 ч)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Раздел	№	Тема урока	Часы	Четверть
1	Создание изделий из текстильных и поделочных матер-в 38 часов	1.1	Элементы материаловедения Натуральные волокна и ткани животного происхождения	2	1
		1.2	Элементы машиноведения Устройство ножного привода	4	1
		1.3	Подбор и установка машинной иглы		
		1.4	Конструирование и моделирование поясных изделий Виды поясной одежды, снятие мерок Построение чертежей прямой и конических юбок в М 1:4 Способы моделирования прямой юбки Изготовление выкройки.	8	1
		1.5			
		1.6			
		1.7			
		1.8	Технология изготовления поясных изделий Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой Подготовка деталей кроя к обработке Проведение примерки. Обработка после примерки Обработка застежки Обработка верхнего среза юбки поясом Обработка шлиц и разрезов Обработка низа изделия. Окончательная отделка	14	1
		1.9		1	
		1.10		2	
		1.11		2	
		1.12		2	
		1.13		2	
		1.14		2	
		1.15	Рукоделие. Художественные ремесла Лоскутное шитье. Изготовление шаблона из картона Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья Выполнение композиции Свободная роспись по ткани Создание композиции	10	2
		1.16		2	
		1.17		3	
		1.17		3	
		1.18			
2	Кулинария 18 часов	2.1	Физиология питания	2	3
		2.2	Блюда из молока	2	3
		2.3	Кисломолочные продукты	2	3
		2.4	Блюда из круп и бобовых	2	3
		2.5	Блюда из макаронных изделий	2	3
		2.6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	3
		2.7	Сервировка стола. Этикет	2	3
		2.8	Приготовление обеда в походных условиях	2	3
		2.8	Заготовка продуктов	2	4
		2.9		2	
3	Технология ведения дома 2 часа	3.1	Уход за одеждой и обувью	2	4
4	Электротехнические работы 2 часа	4.1	Бытовые электроприборы	2	4
5	Творческие проекты 10 часов	5.1	Сбор коллекции образцов ДПИ края	2	4
		5.2	Изготовление сувенира	2	4
		5.3	Изготовление сувенира	2	4
		5.4	Изготовление сувенира	2	4
		5.5	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья	2	4

	Итого			68	
--	-------	--	--	----	--

7 класс

Пояснительная записка

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. [Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года N 273-ФЗ](#) (с изменениями и дополнениями).

Рабочая учебная программа «Технология» 7 кл. разработана на основании программы «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной. Сборник программ для общеобразовательных учреждений. (Москва «Дрофа» 2011г.)

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

В 7 классе – 68ч, из расчета 2 ч в неделю.

Срок реализации рабочей учебной программы по технологии 1 год.

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Характеристика учебного предмета «Технология».

Цель обучения технологии:

- 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, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитания 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.

Задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

В процессе обучения «Технологии» учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; с технологической культурой производства;
- с информационными технологиями производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; экономией сырья, энергии, труда;
- с рекламой, ценой, бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, инструментов);
- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культуры труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют;

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;
- навыками организации рабочего места

- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения «Технологии» в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 классов

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током. Пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых(окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из кисломолочных продуктов;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, лично-саморазвивающей, рефлексивной.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Содержание учебного курса.

Тема. Первичный инструктаж на рабочем месте (2ч)

Раздел1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания(2ч)

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

Тема 2. Изделия из теста(8ч).

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из

дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Приготовление вареников и пельменей.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты(4ч).

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

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практические работы

Приготовление варенья из ягод.

Приготовление повидла, компота и джема из слив, яблок.

Приготовление цукатов апельсиновых корок.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Элементы материаловедения (4ч)

Тема 1. Химические волокна (4 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения..

Тема 2. Уход за изделиями из искусственных волокон

Практические работы

Определение волокнистого состава из натуральных химических волокон.

Раздел 3. Машиноведение(4ч).

Тема 1. Общие сведения о соединении деталей в изделии.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Тема 2. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

Раздел 4. Конструирование и моделирование (8 ч)

Из истории одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Раздел 5. Технология швейных изделий (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка низа рукавов, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подборта. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат, брюки, шорты.

Раздел 6. Рукоделие (8 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Изготовление образцов вязания крючком.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

Раздел 7. Технологии ведения дома (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере сухих веток, сухих и искусственных цветов, засушенного мха, коры деревьев. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Уход за растениями.

Раздел 8. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электротехника (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии.

Практические работы

Раздел 9 . Творческие проекты (8 ч)

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу:

Оценка «5» ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся:

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Организация образовательного процесса.

Формы : урок.

Типы уроков:

- ❖ - урок изучение нового материала;
- ❖ - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- ❖ -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- ❖ -комбинированный урок;
- ❖ -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- ❖ урок – беседа
- ❖ лабораторно-практическое занятие
- ❖ урок – экскурсия
- ❖ урок – игра
- ❖ выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).

12. Кооперативная деятельность обучающихся.
13. Коллективное творчество.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 7 класс

Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Сеница и др. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.

Учебник

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. О.А.Кожина. – М.: Дрофа, 2013. – 208с

Учебные пособия

1. Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс
2. Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт
3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

Методическое обеспечение

1. Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией О.А.Кожина
2. Предметные недели в школе 5-11 класс
3. Журнал «Школа и производство»

Литература для учителя

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

Литература для учащихся

Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Интернет-ресурсы.

Учебно - тематический план.

№ п\п	Темы	Кол-во часов	Теория	Практика
1	Технология приготовления пищи	16	7	9
2	Рукоделие. Художественные ремёсла	8	2	6

3	Материаловедение	4	1	3
4	Машиноведение	4	1	3
5	Конструирование и моделирование	8	2	6
6	Технология пошива изделия	14	4	10
7	Технология ведения домашнего хозяйства	4	1	3
8	Электротехника	2	2	-
9	Проектная деятельность	8	3	5
	Итого	68	23	45

Календарно-тематическое планирование

Предмет	Класс	Вариант			
Технология	7 б а	2			
Раздел	Общ. К-во часов	Тема урока	Кол-во часов	Месяц	Дата
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38				
Материаловедие	4	Классификация химических волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон	2	Сентяб.	1
		Синтетические изделия. Уход за изделиями из химических волокон	2		2
Рукоделие	8	Краткие сведения из истории рукоделия: вишивка, вязание, макроне, малое ткачество	2		3
		Техника выбранного рукоделия	2		4
		выполнение изделия по технологической карте	2	Октяб.	1
		Отделка готового изделия	2		2
Элементы машиноведения	4	Виды соединений в узлах механизмов и машин. Электрический привод. Упражнение в шитье	2		3
		Схема образования двухниточного челночного стежка	2		4

Конструирование и моделирование одежды с цельнокроенным рукавом	8	Краткие сведения из истории одежды. Пропорции фигуры. Снятие мерок	2	Нояб.	2
		Построение чертежа основы в масштабе 1:4. Построение воротников различных конструкций	2		3
		Изготовление выкройки в М 1:1	2		4
		Зрительные иллюзии. Моделирование путем изменения выреза горловины, формы рукава и длины изделия	2	Декаб	1
Технология изготовления плечевого изделия	14	Подготовка выкройки ткани к раскрою. Раскрой	2		2
		Подготовка деталей кроя к обработке	2		3
		Обработка рукава	2		4
		Обработка горловины	2	Янв.	2
		Виды отделки	2		3
		Обработка боковых срезов	2		4
		Обработка низа изделия. Окончательная отделка	2	Февр.	1
Кулинария	16	Физиология питания. Сервировка праздничного стола	2		2
		Классификация видов теста. Дрожжевое тесто. Технология приготовления. Ассортимент изделий	2		3

		Пресное крутое тесто. Приготовление мантов, вареников, пельменей, хвороста, домашней лапшт	2		4
		Пресное жидкое тесто. Приготовление блиной, оладий, блинчиков	2	Март	1
		Изделия из пресного слоеного теста. Ассортимент	2		2
		Изделия из песочного теста. Ассортимент	2		3
		Сладкие блюда и десерты, мусы и желе. Оформление десертных блюд	2		4
		Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, цукаты	2	Апрель	1
Технология ведения дома	4	Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере	2		2
		Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями	1		3
Электро-технические работы	2	Электро-осветительные и электро-нагревательные приборы в быту	2		4
Творческие проекты	8	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера	2	Май	1
		Оформление интерьера декоративными растениями	2		2
		Изготовление ажурного воротника	2		3
		Организация и проведение праздника	2		4

			Итого 68 ч.		
--	--	--	----------------	--	--

Программа общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5 – 8 класс

Автор: О.А. Кожина. Составитель Е.Ю. Зеленецкая. Москва. «Дрофа», 2013, 2015.

Данная программа «Технология» в базисном учебном плане школьного компонента составляет 272 часа.

Годовая нагрузка в параллели 5 – 6 – 7 – 8 класс 68 часов, в неделю 2 часа.

УМК «Технология. Обслуживающий труд» 5 – 6 – 7 – 8 класс.

«Технология. Обслуживающий труд» 5 – 6 – 7 – 8 класс. Учебник. Авторы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. М. «Дрофа», 2014, 2015.

Электронное приложение www.drofa.ru

«Технология. Обслуживающий труд» 5 – 6 – 7 – 8 класс. Рабочая тетрадь. Авторы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. М. «Дрофа», 2014, 2015.

«Технология. Обслуживающий труд» 5 – 6 – 7 – 8 класс. Методическое пособие. Авторы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. М. «Дрофа», 2014, 2015.

Программу составил учитель технологии Тиунова Лариса Александровна.

Программа адаптирована согласно условиям учебного процесса

8 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Художественные ремесла**». Программа включает в себя также раздел «**Технологии ведения дома**».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Планируемые результаты по окончании курса технологии в 8 классе основной школы

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

Универсальные учебные действия
при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

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

Универсальные логические действия:

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

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

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

Коммуникативные УУД:

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

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;

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

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

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

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

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола

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

Практические работы

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

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8ч)"

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 по своим меркам.

3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (14ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

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

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

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

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

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

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

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

Практические работы

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

Творческие проекты (6 ч)

1. Сервировка праздничного, стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Резервное время (2 ч)

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства, материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических

операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические

операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

• **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Домашнее задание	Дата проведения	
									месяц	неделя
1	1. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ <i>(36 часов)</i> Элементы материаловедения (2 часа)	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях	2	Комбинированный	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях	Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. Знать свойства химических волокон	Опрос	Повторить сведения о химических волокнах	Сентябрь	1
2	<i>Рукоделие (10 часов)</i>	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	2	Практическая работа	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах	Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и	Контроль за действиями	Вязать на 5-ти спицах		Сентябрь

						особенностей вязания на 2 и 5 спицах				
		Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	2	Комбинированный	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различным и способами; читать схемы	Контроль качества	Вязать образцы лицевыми и изнаночными петлями	Сентябрь	3
		Убавление, прибавление и закрытие петель	2	Комбинированный	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Контроль качества	Вязать образцы с прибавлением и убавлением петель	Сентябрь	4
		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	4	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Контроль качества	Вязать по схемам	Октябрь	1, 2
3	Машиноведение (2 часа)	Промышленные швейные машины. Автоматы и	2	Работа с каталогами и журналами	Чтение кинематических схем	Иметь представление о	Контроль	Закрепить полученные знания.	Октябрь	3

		полуавтоматы				взаимодействи рабочих органов шв.машины Уметь работать с плакатом		Повторение		
4	Конструирование и моделирование плечевого (поясного) изделия (8 часов)	История и мода. Мерки	2	Комбинированный	Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок	Иметь представление об истории и современных направлениях в моде . Уметь выбрать модель с учетом особенностей фигуры. Снимать мерки для построения чертежа	Контроль действия	Выбрать модель	Октябрь	4
		Построение основы чертежа в масштабе 1 : 4 по меркам	2	Комбинированный	Последовательность построения основы чертежа сетки, спинки, полочки	Уметь строить чертеж по описанию	Контроль качества	Построить чертеж в М 1:4		

		Способы моделирования и виды отделок	2	Комбинированный	Способы моделирования. Виды художественного оформления изделия	Знать и уметь применять способы моделирования и отделки изделия	Контроль действий	Повторить сведения о художественном оформлении изделия	Ноябрь	3
		Изготовление выкройки	2	Практическая работа	Правила пользования чертежными инструментами	Знать и уметь с инструкционной картой	Контроль качества		Ноябрь	4
5	Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	2	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полосу и клетку	Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полосу и клетку. Уметь применять правила раскладки выкройки	Контроль действий	Раскроить ткань	Декабрь	1

		Подготовка деталей кроя к обработке	2	Практическая работа	Способы перевода линий и точек	Уметь переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали	Контроль качества	Сметать детали кроя	Декабрь	2
		Подготовка изделий к примерке. Примерка	2	Практическая работа	Сметывание деталей изделия Причины дефектов и способы их устранения	Уметь пользоваться инструментами. Знать терминологию Иметь представление о причинах дефектов. Уметь их исправлять	Контроль качества	Сметать детали кроя Внести необходимые изменения в изделие	Декабрь	3
		Обработка после примерки	2	Практическая работа	Работа на швейной машине	Знать заправку шв.машины и правила обработки». Уметь применять эти правила	Контроль качества		Декабрь	4
		Обработка застежки	2	Практическая работа	Технология обработки застежки	Знать правила обработки застежки и уметь применять правила	Контроль качества		Декабрь	5

		Обработка выреза горловины и пройм	2	Практическая работа	Технология обработки горловины и пройм подкрайной обтачкой	Знать правила обработки пройм и горловины уметь применять правила	Контроль качества		Январь	2
		Обработка низа изделия. Окончательная отделка	2	Практическая работа	Технология обработки низа изделия и ВТО	Знать правила обработки низа изделия, технику безопасности при ВТО и уметь применять	Контроль качества		Январь	3
6	2. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ЧАСА) Домашняя экономика (4 часа)	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4	Комбинированный	Рациональное планирование расходов. Право потребителя	Иметь представление о расчете потребительской корзины, ее минимальной стоимости Уметь анализировать расходы своей семьи	Контроль за действиям и	Анализ расходов своей семьи	Январь, Февраль	4, 1

7	3. ЭЛЕКТРО-ТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 ЧАСА)	Электро-технические устройства	2	Комбинированный	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели постоянного и переменного тока. Источники света: светодиоды. Устройства отображения информации.	Иметь представление о потреблении электроэнергии Знать принцип работы электродвигателей Уметь выбрать телевизор	Опрос	Расположение осветительных приборов в квартире	Февраль	2
8	4. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (6 ЧАСОВ)	Сферы производства и разделения труда Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой и пищевой промышленности	4	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Влияние техники и новых техн-й на виды и содержание труда. Специальность и квалификация работника.	Иметь представление о разделении труда на производстве Знать приоритетные направления развития техники и технологий Уметь анализировать факторы, влияющие на уровень оплаты труда	Контроль действий		Февраль	3, 4

		Анализ профессиональных возможностей личности школьника	2	Комбинированный	Самоопределение школьников, знакомство с профессиями и технологиями. Виды учреждений профобр-я, диагностика профпригодности	Иметь представление о региональном рынке труда Знать диагностику склонности качеств личности Уметь писать резюме и работать со справочником профессий	Контроль за действиями. Тестирование		Март	1
9	5. КУЛИНАРИЯ (14 ЧАСОВ)	Физиология питания	2	Комбинированный	Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ. Особенности приготовления диетических блюд	Иметь представление о факторах, влияющих на обмен в-тв Знать основы диетического питания Уметь составить меню диетического питания	Опрос	Поиск и презентация информации	Март	2

	Блюда из птицы (4 часа)	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы. Способы определения качества	2	Практическая работа приготовление закуски из птицы	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Расчет калорийности приготовленных блюд.	Иметь представление о способах первичной обработки птицы Знать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием Уметь планировать последовательность технологических операций	Контроль качества. Опрос		Март	3
		Технология приготовления блюд из домашней птицы	2	Практическая работа котлеты из птицы	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд и способы определения готовности	Иметь представление о способах первичной обработки птицы Знать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием Уметь планировать последовательность технологических операций	Контроль качества. Опрос		Март	4

		Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (2 часа)	2	Практическая работа приготовления первого блюда	Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Поиск рецептов блюд с использованием интернета.	Иметь представление о кухне народов мира Знать рецептуру приготовления блюда Уметь планировать работу в группе	Презентация		Апрель	1
		Сервировка стола. Правила этикета	2	Практическая работа сервировка стола	Столовые приборы. Оформление стола. Украшение блюд	Иметь представление о проектной деятельности Знать правила сервировки Уметь применить знания на практике	Проект		Апрель	2
		Заготовка продуктов	2	Практическая работа	Способы консервирования плодов и ягод. Стерилизация и пастеризация	Иметь представление о способах консервирования Знать первичную обработку тары, плодов Уметь применить знания на практике	Контроль качества. Опрос		Апрель	3

		Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров	2	Комбинированный	Особенности упаковки пищ. прод-в. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка.	Иметь представление о маркировке товара Знать Правила чтения штрих кода Уметь читать информацию с этикетки	Контроль качества. Опрос		Апрель	4
	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (6 часов)	1. Сервировка праздничного стола или блюда национальной кухни. 2. Изготовление сувениров в технике валяния или вязания на спицах. 3. Профессия моей мечты			Поиск и анализ проблемы. Выбор темы. Сбор и изучение информации. Экологическая и экономическая оценка. Подбор необходимых материалов и оборудования. Технологические операции. Подготовка и презентация проектов. Работа в группе.				Май	1 2 3
			68							

