Администрация МОГО « Ухта»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Средняя общеобразовательная школа № 17»

Согласована
школьным методическим
объединением учителей
физической культуры, технологии и изо
Протокол № 4от 31. 08. 2015г

Утверждаю
директор МОУ «СОШ № 17»
_____ И.И.Потёмкина
« 1 » сентября 2015г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПО _____ТЕХНОЛОГИИ_____

(наименование учебного предмета)

_____5, 6, 7, 8 классы_____

(класс)

_____основное общее образование_____

(уровень образования)

_____4 года_____

(срок реализации программы)

Составлена на основе примерных программ

_____«Технология. Трудовое обучение.»_____

_____Москва: Просвещение, 2006 год_____

_____Ю.Л.Хотунцов, В.Д.Симоненко_____

(наименование программы, автор программы)

_____Лещинская Надежда Николаевна_____

Кем (Ф.И.О. учителя, составившего рабочую учебную программу)

г.Ухта, пгт. Боровой

2015 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету " Технология " для 5-8 классов составлена в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта общего образования по Технологии (утвержден приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 №1089) с изменениями (Приказ Минобрнауки России от 23.06.2015 N 609), с учетом примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Трудовое обучение» МПросвещение, 2006 года, составители программы Ю.Л.Хотунцов, В.Д.Симоненко.

Цели изучении предмета:

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной технологии.

Это предполагает:

-освоение технологических знаний, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

-овладение обще трудовыми 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; а также безопасным приёмам труда;

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

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

Задачи:

научить учащихся специальным и общетехническим знаниям и умениям в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, Изготовлению и художественному оформлению швейных изделий, безопасным приёмам работы с инструментами, машинами, электроприборами;

овладение навыками ведения домашнего хозяйства;

развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности;

формирование экологического мировоззрения и навыков бесконфликтного делового общения;

знакомство с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

Основным предназначением предмета «Технология» является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у них гуманистически ориентированного мировоззрения.

Изучение технологии в основной школе включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно – практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения предлагается использовать упражнения, учебно-практические, лабораторно-практические работы. При организации и проведении урока преимущественно используются: проектно-исследовательские технологии.

В программе предусмотрено выполнение учащимися 5-8 классов проектных работ в конце каждого курса обучения. При организации творческой, проектной деятельности очень важно

акцентировать внимание учащихся на потребительском назначении того изделия, изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.
При освоении курса «Технология» учащиеся овладевают безопасными приёмами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения.

Содержание учебного материала
Технология
5 класс

1.Информационные технологии

Знакомство с текстовым редактором

Компьютерный набор и редактирование текста. Возможности текстового редактора: компьютерный набор текста; автоматическая проверка орфографии; редактирование текста — правка, вставка и удаление фрагментов текста; компоновка текста из различных фрагментов; одновременная работа с несколькими документами; понятие о шрифтах и шрифтовом выделении; компоновка текста с графикой; печать документа на принтере.

Знакомство с графическим редактором

Создание и редактирование изображений.Создание простых изображений. Рисование и использование примитивов графического редактора. Палитра.Создание сложных (использующих фрагменты других образов) изображений. Преобразования образов. Специфические эффекты.Возможно использование сканера для введения в компьютер готовых иллюстраций и рисунков от руки для последующего редактирования — раскрашивания, преобразования, компоновки с другими фрагментами.

Использование ПЭВМ как калькулятора

Программы для расчетов с помощью ПЭВМ.

2. Технология обработки тканей и пищевых продуктов

2.1 Вводное занятие

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

2.2Кулинария

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых и вареных овощей

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

Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

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

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

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

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

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Бутерброды, горячие напитки

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

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

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

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Сервировка стола к завтраку

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

НРК. Заготовка продуктов

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

Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п.

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

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

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

Заготовка крахмала. Сырье для получения крахмала (картофель, пшеница, рис, кукуруза, незрелые яблоки и груши). Ручная и механическая обработка картофеля, яблок и груш для получения крахмала. Промывание протертой массы водой и просушивание крахмала.

Предварительная обработка пшеницы, кукурузы, риса (промывание, замачивание). Технология получения крахмала из этих продуктов.

Кулинарное использование крахмала.

2.3 Рукоделие

2.3.1 Лоскутная пластика

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

2.3.2Вышивка
НРК. Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку и др.).

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

2.4 Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

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

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

2.5 Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное число и его расчет.

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. |

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

2.6 Ручные работы

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

2.7 Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука)
2.7.1Конструирование и моделирование фартука

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

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные

формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

НРК. Особенности моделирования рабочей одежды для себя или родителей.. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

2.7.2 Технология изготовления фартука

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

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

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

3. Гигиена девушки. Косметика

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями.

Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

4. Уход за одеждой, ремонт одежды

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов.

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды.

Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой пленки и других материалов. Условия хранения.

5. Интерьер кухни, столовой

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. НРК. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

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

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

Практические работы:

Практическая работа № 1 по теме: «Информационные технологии»

Практическая работа № 2 по теме: «Информационные технологии»

Практическая работа № 3 по теме: «Информационные технологии»

Практическая работа № 4 по теме: «Кулинария»

Практическая работа № 5 по теме: «Кулинария»

Практическая работа № 6 по теме: «Кулинария»

Практическая работа № 7 по теме: «Кулинария»

Практическая работа № 8 по теме: «Рукоделие»

Практическая работа № 9 по теме: «Рукоделие»

Практическая работа № 10 по теме: «Рукоделие»

Практическая работа № 11 по теме: «Рукоделие»

Практическая работа № 12 по теме: «Рукоделие»

Практическая работа № 13 по теме: «Элементы материаловедения»

Практическая работа № 14 по теме: «Элементы машиноведения»

Практическая работа № 15 по теме: «Элементы машиноведения»

Практическая работа № 16 по теме: «Элементы машиноведения»

Практическая работа № 17 по теме: «Ручные работы»

Практическая работа № 18 по теме: «Конструирование и моделирование фартука»

Практическая работа № 19 по теме: «Конструирование и моделирование фартука»

Практическая работа № 20 по теме: «Конструирование и моделирование фартука»

Практическая работа № 21 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 22 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 23 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 24 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 25 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 26 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 27 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 28 по теме: «Технология изготовления фартука»

Практическая работа № 29 по теме: «Уход за одеждой. Ремонт одежды.»

Практическая работа № 30 по теме: «Интерьер кухни, столовой»

Содержание учебного материала.
Технология.
6 класс.

1. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ТКАНИ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1 Вводное занятие

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

1.2 Кулинария

Физиология питания

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

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

Блюда из молока

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

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

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

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

Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. 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.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полу- сраорикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

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

Первичная обработка рыбы. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее 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).

Ознакомление с составом и соотношением составных частей рыбной котлетной массы и их назначением. Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при первичной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.

Приготовление блюд из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

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

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаренья. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Знакомство с приемами выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.

кулинарное использование морских мпродуктов моря, креветок, кальмаров, белковой пасты «океан» и др.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Сервировка стола к ужину.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая

характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков 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 них витаминов группы В.

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

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

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

Блины, оладьи, блинчики

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

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

Сладкие блюда (компоты и кисели)

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

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета

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

Заготовка продуктов

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.

Квашение капусты. Первичная 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.

Засолка огурцов и томатов. Первичная обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей,

кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Мочение яблок. Сорта яблок, пригодные для мочения. Первичная обработка яблок перед мочением (сортировка, мойка). Правила укладки яблок в бочки. Приготовление и заливка рассола. Условия ферментации и хранения моченых яблок.

Крепкий посол зелени. Заготовка пряной зелени без квашения. Подготовка тары. Первичная обработка зелени. Пропорции соли и зелени в крепком сухом посоле. Кулинарное использование соленой зелени. Условия и сроки хранения.

Засолка грибов. Виды грибов, используемых для холодной и горячей засолки. Первичная обработка грибов (сортировка, очистка, вымачивание или бланширование, промывка). Подготовка тары. Технология холодной и горячей засолки. Сроки готовности к употреблению. Пряности, употребляемые для засолки грибов.

1.3 Рукоделие

НРК. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

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

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

Способы увеличения и уменьшения рисунка.

Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка и др.).

Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладе- вые швы, контурные и простейшие швы).

1.4 Элементы материаловедения

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

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

1.5 Элементы машиноведения, работа на швейной машине

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

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

1.6 Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки

1.6.1Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбок

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей конических и клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической и клиньевой юбок. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

1.6.2 Технологии обработки конических и клиньевых юбок

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обметывания швов, застрачивания резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сметывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом впод- гибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

2. Интерьер жилого дома

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

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

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

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

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

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

3. Гигиена девушки. Косметика

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

Требования к прическе школьницы. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически.

4. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды

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

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

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

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

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

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

Растяжка обуви в домашних условиях.

Практические и лабораторно-практические работы:

Практическая работа № 1 - № 7 по теме: «Кулинария»

Практическая работа № 8 - № 11 по теме: «Рукоделие»

Лабораторно-практическая работа № 12 по теме: «Элементы материаловедения»

Практическая работа № 13 по теме: «Элементы машиноведения»

Практическая работа № 14 - № 17 по теме: «Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбок»

Практическая работа № 18 - № 24 по теме: «Технология обработки конических и клиньевых юбок»

Практическая работа № 25 по теме: «Интерьер жилого дома»

Практическая работа № 26 по теме: «Уход за одеждой. Ремонт одежды.»

Содержание учебного материала.

ТЕХНОЛОГИЯ

7 КЛАСС

1.Технология обработки ткани и пищевых продуктов.

1.1 Вводное занятие

НРК. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п. на территории посёлка и города Ухты, их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

1.2 Кулинария

Физиология питания

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.

Блюда из вареного и жареного мяса

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Товароведение мясных продуктов. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Схема разделки туши крупного рогатого скота. Кулинарное использование ее частей. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.).

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка

приемов выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Кисломолочные продукты и блюда из них

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 в таблетках 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.

Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

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.

Пасхи

Способы обработки творога для приготовления пасхи. Пасха сырая и отварная. Особенности приготовления, условия и сроки хранения.

Продукты, замешиваемые в творог при приготовлении, пасхи (сметана, сливочное масло, сливки, соль, сахар, яйца сырые или вареные, изюм, варенье). Пряности, добавляемые в пасху (ваниль, лимонная цедра, мелко истолченный миндаль).

Молочные продукты для приготовления творога специально для пасхи: свежее или топленое молоко, густые сливки, сметана.

Практическая работа. Приготовление пасхи сырой или отварной.

Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных

условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Изделия из пресного теста

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

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

Блюда из фруктов и ягод

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

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

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

Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной обработки фруктов и ягод.

Приготовление фруктовых супов. Приготовление пюре и сиропов из ягод и фруктов. Горячие и холодные фруктовые супы, технология их приготовления. Заправка фруктовых супов (мука, крахмал, рис, саго, макаронные изделия). Закладка пюре или сока, использование ароматических веществ для доведения супа до вкусовой кондиции (корица, лимонная кислота или сок, лимонная цедра, клюквенный морс, мед). Подача фруктовых супов к столу.

Сладкие блюда (муссы и желе)

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества.

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

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

НРК.Сервировка стола «Сибирские пельмени» (проект)

Выбор рецепта приготовления пельменей по совету родителей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Заготовка продуктов

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов — в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья.

Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланши- ровка плодов перед варкой. Подготовка тары.

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

Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья.

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

Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и др. и для закладки их на хранение.

1.3 Рукоделие. Вязание крючком

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

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

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

1.4 Элементы материаловедения

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

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

1.5 Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

1.6 Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки

1.6.1 Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе

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

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

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

1.6.2 Технология обработки плечевого изделия

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень изделий. Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

2. Интерьер жилого дома

НРК. Роль комнатных растений в интерьере вашего дома. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т. п.

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

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

3. Уход за одеждой. Ремонт одежды

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий.

Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

4. Гигиена девушки. Косметика

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

5. Уход за ребенком

НРК.Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

Питание детей различного возраста

Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».

Практические работы:

Практическая работа по теме: «Кулинария» (6 часов)

Практическая работа по теме: «Рукоделие. Вязание крючком» (3 часа)

Практическая работа по теме: «Элементы материаловедения» (1 час)

Практическая работа по теме: «Элементы машиноведения» (2 часа)

Практическая работа по теме: «Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе». (4 часа)

Практическая работа по теме: «Технология обработки плечевого изделия» (7 часов)

Практическая работа по теме: «Интерьер жилого дома» (1 час)

Практическая работа по теме: «Уход за одеждой. Ремонт одежды» (2 часа)

Практическая работа по теме: «Уход за ребёнком» (1 час)

Содержание учебного материала.

Технология.

8 класс.

1. Домашняя экономика и основы предпринимательства.

1.1 Элементы домашней экономики

Домашняя экономика

Цели и задачи экономики.

Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье. Экономические связи семьи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом.

Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Бюджет семьи

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности. Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Деловая игра «Бюджет семьи». Профессия бухгалтера.

Расходы семьи

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи.

Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.

Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника.

Менеджмент в семейной экономике

Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи — залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п.

1.2 Основы предпринимательства

Предпринимательство: сущность, цели, задачи

История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели — творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности.

Принципы и формы предпринимательства

Нравственные и деловые качества предпринимателя. Стратегия предпринимательства. Тесты на выявление и оценку предрасположенности к предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательства в России: индивидуальное частное предпринимательство с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытого и открытого типов.

Деловая игра. «Прибыльная идея».

Основные документы деятельности предпринимателя

Устав и учредительный договор и их разработка.

Технология создания предприятия

Основные сферы предпринимательской деятельности: финансы, торговля, производство, услуги.

Деловая игра. «Поиск».

Источники финансирования предпринимательства

Деловая игра. «Уставной капитал».

2. Информационные технологии

Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятий

Использование ПЭВМ в работе фабрики игрушек, школьного кафе, магазина и т. п.

Деловая переписка (текстовой редактор)

Использование текстового редактора для оформления деловых документов.

Реклама и дизайн (графический редактор)

Использование графического (или текстового) редактора для подготовки рекламного буклета, разработки дизайна и упаковки продукции.

Разработка фирменного знака, фирменных бланков (меню, визитных карточек и т. п.).

Учет доходов и расходов предприятия

Элементы бухгалтерского учета.

Финансовые операции на ПЭВМ.

Ведение документации склада

Учет наличия и расхода товаров и материалов.

Распределение ролей и игра в «предприятие»

Выполнение в процессе игры ранее изученных операций на ПЭВМ.

3. Графика

Введение. Графический язык и его роль в передаче информации о предметном мире. Введение в систему Компас 3D-LT. Правила безопасной работы с компьютером. Что такое графика? Основные виды графических изображений: комплексный чертеж, эскиз, технический рисунок, набросок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график, символ, логотип, товарный знак. Графика — художественная, техническая, проектная (дизайн-графика).

Роль графики в технологии создания материальных и интеллектуальных ценностей в образовательном процессе, рекламе, средствах коммуникации. Что объединяет многие виды графики и в чем их существенные различия? Краткая история развития графики на нашей планете и в нашей стране.

Графика как средство развития творческих способностей человека, а также его эстетического, технического и художественного восприятия окружающего мира.

Графика как важнейшая составляющая процессов дизайна, технологии и образования человека. Использование различных видов графических изображений и средств на соответствующих этапах процесса проектирования.

Влияние компьютерных технологий на развитие графики, в том числе и как учебной дисциплины.

Графика как интегральная учебная дисциплина в образовательной области «Технология», ее место среди учебных предметов. Цели и задачи изучения графики в средней общеобразовательной школе.

Материалы, инструменты и принадлежности, применяемые на занятиях графикой. Приемы работы с инструментами. Рабочее место ученика.

Техника черчения и правила выполнения чертежей .

Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД). Типы линий в соответствии с системой конструкторской документации.

Шрифт: общие понятия; основные правила выполнения чертежного шрифта; краткий обзор истории шрифтовой культуры и различных видов шрифтов. Элементы графического дизайна (простейшие приёмы работы с тушью и краской). Носители графической информации (точки, линии, условные знаки, цифры, буквы, тексты) в системе САПР.

Форматы, рамка и основная надпись на чертежах. Нанесение размеров на чертежах, в том числе с учетом симметрии изображений. Масштабы чертежа.

Приемы увеличения (уменьшения) изображений на чертежах.

Простейшие геометрические построения: деление отрезков, построение и деление углов, деление окружности на равные части (3, 4, 5, 6, 8).

Построение сопряжений прямых линий и дуг окружностей в системе САПР. Примеры использования сопряжений в технике, дизайне и декоративно-прикладном искусстве.

Простейшие приемы работы тушью и краской с помощью пера и кисти.

Формы и формообразование .

Понятие формы. Формы плоские (двумерные) и пространственные (трехмерные). Параметры формы и положения.

Образование простейших геометрических тел: многогранников, призмы, пирамиды, конуса, цилиндра, шара. Основные элементы плоских и пространственных форм. Образование форм методом сложения и вычитания их составных элементов. Анализ геометрической формы предмета. Дизайн-оценка формы: ее эстетических, эргономических, конструктивных, технологических и других качеств.

Изготовление форм: из пластилина, проволоки, бумаги и иных подручных материалов по готовой развертке, наглядному изображению, инструкции и т. п.

Метод проецирования. Ортогональное проецирование и комплексные чертежи. Эскизы предметов .

Идея метода проецирования.

Ортогональное (прямоугольное) проецирование. Чертеж предмета на одной плоскости проекций. Чертеж предмета на двух взаимно перпендикулярных плоскостях проекций (фронтальной и горизонтальной, фронтальной и профильной) — комплексный чертеж. Комплексный чертеж предмета в системе трех основных плоскостей проекций. Основные виды — спереди, сверху, слева.

Построение третьего вида по двум заданным. Определение необходимого и достаточного количества видов. Выбор главного вида.

Чертежи геометрических тел. Нахождение на чертеже проекций точек и линий, расположенных на поверхности геометрического тела.

Анализ геометрической формы предмета по его комплексному чертежу.

Нанесение размеров на чертеже предмета с учетом свойств его геометрической формы и возможной технологии изготовления (на простейших примерах) в системе САПР.

Последовательность выполнения чертежа предмета с учетом правил его компоновки на листе определенного формата.

Выполнение чертежа предмета при изменении его формы и пространственного положения.

Назначение и использование эскизов. Правила выполнения эскизов. Отличия эскиза от чертежа. Что значит прочитать чертеж (эскиз)? Выполнение модели предмета по его чертежу или эскизу. Словесное описание формы предмета по его чертежу или эскизу.

Развертки поверхностей, ограничивающих геометрические тела и предметы простых форм .

Определение понятия «развертка поверхности». Построение полных разверток поверхностей основных геометрических тел и несложных моделей по их комплексным чертежам. Развертки точные и приближенные. Определение (идентификация-узнавание) предметов по их разверткам. Изготовление геометрических тел и различных моделей по разверткам. Примеры использования разверток в жизни человека (одежда, обувь, украшения, предметы интерьера и т. п.) и в различных видах индустриального производства, связанного с технологиями изготовления изделий из листовых материалов (металл, кожа, пластмасса и др.).

Перспектива и аксонометрия

Что такое наглядные изображения? Центральные проекции и перспектива. Основные понятия и определения аппарата построения перспективы: картина (плоскость проекций), центр проецирования (точка зрения), проецирующий луч, перспективная проекция (перспектива), плоскость и линия горизонта, главная точка картины, главное расстояние, дистанционные точки, точка схода перспектив параллельных прямых.

Параллельные проекции и аксонометрия. Основные понятия и определения аппарата построения аксонометрических проекций: картина (плоскость проекций), направление проецирования, натуральные и аксонометрические координатные оси, натуральная и аксонометрическая масштабные единицы, показатели искажения по соответствующим осям, натуральная и аксонометрическая координатные ломаные.

Стандартные виды аксонометрических проекций. Прямоугольная изометрическая проекция, аксонометрические оси и показатели искажения по ним.

Косоугольная фронтальная диметрическая проекция, аксонометрические оси и показатели искажения по ним.

Построение аксонометрических проекций плоских фигур (треугольник и шестиугольник, квадрат, окружность). Построение изометрической проекции окружности — эллипса или близкого к нему (по форме и размерам) овала. Использование трафаретов.

Построение стандартных аксонометрических проекций геометрических тел и объемных моделей несложных форм по их комплексным чертежам и эскизам (с проставленными размерами) Получение заготовки изометрической проекции в системе Компас 3D-LT..

Оптимальные условия выбора того или иного вида аксонометрических проекций в зависимости от геометрической формы изображаемого предмета.

Использование перспективных и аксонометрических проекций в различных сферах деятельности человека.

Технический рисунок.

Что такое технический рисунок и каковы его основные отличия от аксонометрических и перспективных проекций?

Простейшее рисование параллельных и перпендикулярных прямых; деление отрезков (на глаз) на равные части. Зарисовка плоских и объемных геометрических фигур на основе стандартных аксонометрических проекций без использования светотеневой обработки.

Передача объема и формы предметов посредством светотеневой обработки с использованием тонального масштаба (палитра которого включает в себя: блик, свет, полутон, тень, рефлекс). Техника оттенения — линейная (простая) штриховка, штриховка в клеточку (шраффировка), оттенение точками.

Выполнение технических рисунков геометрических тел и различных объемных предметов на базе стандартных аксонометрических проекций со светотеневой обработкой. Выполнение набросков (быстрых технических рисунков; быстрых зарисовок).

Техническое рисование объемных тел с использованием техники отмывки тушью или акварелью, а также распыления краски аэрографом. Передача фактуры материала объемного тела на техническом рисунке (простейшие приемы). Занимательная графика. Решение занимательных задач с использованием элементов творчества.

4. Проект

Проект на плакате. Выбор темы. Учебно исследовательская работа. Элементы графического дизайна.

Инструменты и материалы для художественно-оформительских работ по графике: кисть, перо, губка; тушь, акварель, гуашь.

Бумага.Общие понятия из области цветоведения и композиции.

Понятие о художественных шрифтах и шрифтовых композициях. Шрифтовые трафареты и приемы работы с ними. Выполнение работы с использованием разнообразной техники.

Плакат. Основные принципы и правила его выполнения и оформления.

Практические и графические работы:

Практическая работа № 1 по теме: «Элементы домашней экономики»
Практическая работа № 2 по теме: «Основы предпринимательства»
Практическая работа № 3 - № 7 по теме: «Информационные технологии»
Графическая работа № 8 - № 11 по теме: «Графика»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ТЕХНОЛОГИЯ 5 КЛАСС
70 часов в год/2 часа в неделю.

Промежуточная аттестация- 1

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Количество часов на практические и лабораторные работы	Количество часов на НРК
1	**Информационные технологии**	6	3	
2	**Технология обработки ткани и пищевых продуктов.**	56	25	8
2.1	**Вводное занятие**	1		
2.2	**Кулинария**	11	4	2
2.3	**Рукоделие**	10	5	2
2.3.1	*Лоскутная пластика*	4	2	
2.3.2	*Вышивка*	6	3	2
2.4	**Элементы материаловедения**	2	1	
2.5	**Элементы машиноведения**	6	3	
2.6	**Ручные работы**	2	1	
2.7	**Проектирование и изготовление рабочей одежды**	24	11	4
2.7.1	*Конструирование и моделирование фартука*	6	3	4
2.7.2	*Технология изготовления фартука*	18	8	
3	**Гигиена девушки. Косметика.**	2		
4	**Уход за одеждой. Ремонт одежды**	2	1	
5	**Интерьер кухни, столовой**	2	1	2
6	**Повторение темы «Гигиена девушки. Косметика**.»	2		
	ИТОГО:	70	30	10

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ТЕХНОЛОГИЯ 6 КЛАСС
70 часов в год/2 часа в неделю.

Промежуточная аттестация- 1

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Количество часов на практические и лабораторные работы	Количество часов на НРК
1	**Технология обработки ткани и пищевых продуктов**	56	24	6
1.1	Вводное занятие	2		
1.2	Кулинария	14	7	4
1.3	Рукоделие	8	4	2
1.4	Элементы материаловедения	2	1	
1.5	Элементы машиноведения	4	1	
1.6	Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки.	26	11	
1.6.1	*Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбок*	8	4	
1.6.2	*Технология обработки конических и клиньевых юбок*	18	7	
2	**Интерьер жилого дома**	4	1	2
3	**Гигиена девушки. Косметика.**	4		
4	**Уход за одеждой. Ремонт одежды**	4	1	
5	**Повторение темы «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды»**	2		
	ИТОГО:	70	26	8

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ТЕХНОЛОГИЯ 7 КЛАСС
70 часов в год/2 часа в неделю.

Промежуточная аттестация- 1

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Количество часов на практические и лабораторные работы	Количество часов на НРК
1	**Технология обработки ткани и пищевых продуктов**	56	23	5
1.1	Вводное занятие	2		1
1.2	Кулинария	14	6	2
1.3	Рукоделие. Вязание крючком	6	3	2
1.4	Элементы материаловедения	2	1	
1.5	Элементы машиноведения	4	2	
1.6	Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки.	28	11	
1.6.1	*Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе*	8	4	
1.6.2	*Технология обработки плечевого изделия*	20	7	
2	**Интерьер жилого дома**	2	1	1
3	**Уход за одеждой. Ремонт одежды**	4	2	
4	**Гигиена девушки. Косметика.**	4		
5	**Уход за ребёнком**	2	1	2
6	**Повторение темы «Рукоделие, вязание крючком»**	2		
	ИТОГО:	70	27	8

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ТЕХНОЛОГИЯ 8 КЛАСС
36 часов в год/1 час в неделю.

Промежуточная аттестация- 1

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов	Количество часов на практические и графические работы	Количество часов на НРК
1	Домашняя экономика и основы предпринимательства	9	1	6
1.1	*Элементы домашней экономики*	*4*	*1*	*6*
1.2	*Основы предпринимательства*	*5*		
2	Информационные технологии (игра «Предприятие»)	7	5	
3	Графика	15	4	
4	Проект	5		
	ИТОГО:	36	10	6

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 КЛАСС (ДЕВОЧКИ)
70 часов в год/ 2 часа в неделю

№	Темы уроков	НРК	П.р.
	Информационные технологии.(6 час.)		
1,2	Знакомство с текстовым редактором. П.Р. Ввод в компьютер текста, оформление, печать.		1
3,4	Знакомство с графическим редактором. П.р. Выполнение иллюстраций, печать.		1
5,6	Использование ПЭВМ как калькулятора. П.р. Проведение расчётов по школьному курсу.		1
	Технология обработки ткани и пищевых продуктов. (56 час)		
	Вводное занятие (1 час)		
7	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.		
	Кулинария(11 час.)		
8	Физиология питания.		
9,10	Содержание витаминов в пищевых продуктах. Блюда из яиц. П.Р. Приготовление двух блюд из яиц.		1
11-14	Блюда из сырых и варёных овощей. П.Р.Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Нарезка овощей для салата и винегрета. Нарезка картофеля для супа. Приготовление салата из свежих овощей. Приготовление одного блюда из варёных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд.		1
15,16	Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. П.Р. Нарезать хлеб для бутербродов. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола. Сервировка стола к завтраку (проект).		1
17,18	НРК Заготовка продуктов. П.Р. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике. Получение крахмала из картофеля.	2	1
	Рукоделие (10 час.)		
	Лоскутная пластика (4 час.).		
19,20	П.Р. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.		1
21,22	П.р. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики размером 24*24 см.		1
	Вышивка. (6 час.).		
23,24	НРК Вышивка как один из видов декоративно- прикладного искусства. Подготовка ткани , инструментов и материалов к вышивке. П.р. Зарисовка традиционных орнаментов народов Коми, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.	2	1
25,26	Выполнение простейших ручных швов. П.р. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.		1
27,28	Технология выполнения простейших ручных швов. П.р. Отделка вышивкой салфетки, носового платка.		1

	Элементы материаловедения. (2 час.)		
29,30	Классификация текстильных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. П.Р. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.		1
	Элементы машиноведения. (6 час.).		
31,32	История создания швейной машины. Виды приводов. Приёмы безопасной работы. П.Р. Включение и выключение махового колеса, намотка нитки на шпульку.		1
33,34	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. П.Р. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.		1
35,36	Виды машинных швов. П.р. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.		1
	Ручные работы. (2 час.).		
37,38	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежка. П.Р. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.		1
	Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука) (24 час., из них на проект 12 час.).		
	Конструирование и моделирование фартука (6 час).		
39,40	НРК(1 час) Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Снятие мерок для построения чертежа. П.Р. Снятие мерок и запись результатов измерений.	2	1
41,42	Конструирование фартука. П.Р. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. П.Р. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину		1
43,44	НРК Моделирование. П.Р. Моделирование фартука выбранного фасона. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов. Подготовка выкройки ткани к раскрою.	2	1
	Технология изготовления фартука (18 час.)		
45,46	Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных и краевых швов. П.р. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.		1
47,48	Обработка накладных карманов и бретелей. П.Р. Изготовление поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).		1
49,50	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. П.р. Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.		1
51,52	Подготовка деталей к смётыванию. П.Р. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях.		1

53,54	Обработка деталей кроя. П.Р. Обработка карманов и бретелей.		1
55,56	Обработка нижней и верхней части фартука. П.Р.Соединение деталей кроя стачным и настрочным швами		1
57,58	Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.		
59,60	Художественная отделка изделия. П.Р. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).		1
61,62	Влажно- тепловая обработка и её значение. П.Р.Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.		1
	Гигиена девушки. Косметика. (2час.)		
63,64	Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями.		
	Уход за одеждой. Ремонт одежды. (2час.)		
65,66	Износостойкость ткани. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). П.Р. Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. Укладка шерстяных и меховых изделий на хранение. Изготовление чехлов для хранения одежды.		1
	Интерьер кухни, столовой. (2 час).		
67,68	НРК Краткие сведения из истории. Национальные традиции. П.Р. Выполнение эскиза интерьера кухни (творческий проект).	2	1
69-70	Повторение темы «**Гигиена девушки. Косметика**.»		
	ИТОГО:	10	30

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ
6 КЛАСС , 2 часа в неделю, 70 часов в год

№	Тема урока	НРК	П.р.
	Технология обработки ткани и пищевых продуктов (56 час)		
1,2	Вводное занятие. Первичная инструкция по технике безопасности.		
	Кулинария (14 час)		
3,4	Физиология питания. Блюда из молока. П.Р. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. (д\з).		1
5,6	НРК Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыба в реках республики Коми. П.Р. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка солёной рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	1
7,8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий (составление инструкционной карты, д\з).		
9,10	Блины, блинчики, оладьи. П.Р. Выпечка блинов (д\з)		1
11,12	Сладкие блюда (компоты, кисели). П.Р. Приготовление двух сладких блюд – компота и киселя (д\з).		1
13,14	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. НРК Заготовка продуктов, произрастающих на территории республики. П.Р. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты «Провансаль». Горячая засолка грибов (д\з).	2	1

15,16 17,18 19,20 21,22	**Рукоделие. (8 час)** НРК Традиции, обряды, семейные праздники. П.Р. Составление альбома летописи края, области, села: обрядов, песен, костюмов, традиционных блюд, ритуалов и др. (поиск информации в библиотеке, Интернете). Художественная отделка вышивкой. П.Р. Изготовление сувенира. Технология выполнения счётных швов (роспись, крест, набор, счётная гладь, косая стежка и др.. П.Р. Изготовление образцов счётных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы). П.Р. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру. Отделка швейного изделия вышивкой.	2	1 1 1 1
23,24	**Элементы материаловедения.(2 час.).** Натуральные волокна животного происхождения (шёлк, шерсть, пух). Саржевые и атласные переплетения в нитях.Л-П.Р. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, . Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.		1
25,26 27,28	**Элементы машиноведения.(4 час.).** Регуляторы швейной машины. Установка и подбор иглы. Неполадки в работе швейной машины. П.Р.Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной. Чистка и смазка.		1
	Проектирование и изготовление конической и клиньевой юбки (26 час.из них проект 16 час.) Конструирование и моделирование		

	конической и клиньевой юбок. (8час)		
29,30	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Конструкции юбок. Правила снятия мерок. П.Р.Снятие мерок и запись результатов измерений. Расчёт конструкции юбки по формуле.		1
31,32	Последовательность построения чертежа основы конической и клиньевой юбок. П.Р. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.		1
33,34	Способы моделирования конических и клиньевых юбок. П.Р. Зарисовка эскизов различных моделей конических и клиньевых юбок, выбор модели юбки.		1
35,36	Выбор индивидуального стиля в одежде. П.Р. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.		1
	Технологии обработки конических и клиньевых юбок. (18 час).		
37-38	Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. П.Р. Обработка техники выполнения соединительных швов на лоскутах ткани.		1
39-40	Правила выполнения технологических операций: обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застёжки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработка низа ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговицы вручную или на швейной машине, обмётывание швов, застрачивание резинки. П.Р. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления юбки.		1

41-42	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. П.Р. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.		1
43-44	Обработка деталей кроя. П.Р. Обработка деталей кроя. Складывание и смётывание деталей кроя.		1
45-46	Примерка. Выравнивание низа. Стачивание деталей кроя. П.Р.Проведение примерки, исправление дефектов.		1
47-48	Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.		
49-50	Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки. П.Р. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.		1
51-52	Контроль качества готового изделия. П.Р. Определение качества готового изделия.		1
53-56	Творческий проект. Оформление и самооценка творческого проекта.		
	Интерьер жилого дома. (4час)		
57-58	НРК Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.	2	
59-60	Оформление интерьера. Роль освещения в интерьере. П.Р. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома; детской комнаты.		1
	Гигиена девушки. Косметика. (4час)		
61-62	Общие сведения о волосах. Средства и инструменты для ухода за волосами.		
63-64	Требования к причёске школьницы. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос.		
	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.		

65-66 67-68 69-70	Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. П.Р. Ремонт подкладки низа рукава. Пришивание пуговиц. Подшивание низа брюк. Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Правила ухода за обувью. Повторение темы «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды»		1

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ
7 КЛАСС , 2 часа в неделю, 70 часов в год

№	Тема урока	НРК	П.Р.
1,2	Вводное занятие. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами и т.д. Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Инструктаж по технике безопасности.	1	
	Кулинария. (14 час.)		
3,4	Физиология питания. Приготовление обеда в походных условиях.		
5,6	Блюда из варёного и жареного мяса. Товароведение мясных продуктов. П.Р. Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.		1
7,8	Приготовление блюд из варёного и жареного мяса. П.Р.Приготовление четырёх мясных блюд.		1
9,10	Кисломолочные продукты и блюда из них. Приготовление пасхи. П.Р. Органолептическая оценка качества простокваши. Приготовление творога из простокваши. Приготовление одного блюда из творога.		1
11,12	Изделия из пресного теста. П.Р. Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста.		1
13,14	Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда. П.р. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Приготовление фруктового супа-пюре. Приготовление холодного супа на сладком фруктовом отваре. Приготовление одного сладкого блюда.		1
15,16	НРК Сервировка стола «сибирские пельмени». (проект)	2	
	Заготовка продуктов. П.Р. Варенье, джем,		1

	повидло, цукаты. Чёрная смородина с сахаром без стерилизации.		
17,18	**Интерьер жилого дома.(2 час)** Роль комнатных растений в интерьере. П.Р. Подбор и посадка комнатных декоративных растений.	1	1
19,20 21,22	**Уход за одеждой. Ремонт одежды. (4 час)** Уход за бельём, ремонт белья. П.р. Штопка с применением швейной машины. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях. П.Р. Поднятие петель на трикотажных изделиях.		1 1
23,24	**Элементы материаловедения.(2 час)** Технология производства и свойств искусственных волокон. П.Р. Определение свойств тканей из искусственных волокон. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.		1
25,26 27,28	**Элементы машиноведения.(4 час)** *Работа на швейной машине*. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. П.р. разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. П.Р. Закрепление строчки обратным ходом. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.		1 1

	Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки (28час) ***Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на её основе. (8 час)***		
29,30	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения чертежа. Творческий проект (запуск). П.Р. Снятие мерок и запись результатов измерения.		1
31,32	Расчёт величин и построение чертежа. П.Р. Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину.		1
33,34	Конструирование и моделирование воротника. П.Р. Эскизная разработка модели швейного изделия.		1
35,36	Моделирование основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П.Р. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.		1
	Технология обработки плечевого изделия (20 час)		
37,38	Назначение швов: стачных и краевых. П.Р. Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутах ткани. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки–запошивателя.		1
39,40	Правила выполнения технологических операций. П.Р. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки и купальника.		1
41,42	Подготовка деталей кроя к раскрою. П.Р. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.		1
43,44	Обработка деталей кроя. П.Р. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя.		1
45,46	Порядок проведения примерки. П.Р. Проведение примерки, исправление дефектов.		1
47,48	Стачивание деталей запошивочным или двойным		

49,50 51,52 53,54 55,56	швом. П.Р. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. П.Р. Определение качества готового изделия. Творческий проект, оформление.		1 1
57,58 59,60 61,62	**Рукоделие. Вязание крючком.(6час)** НРК Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. П.Р. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля, столбик без накида, с одним накидом, с двумя накидами, пико. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. П.Р. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной шапочки. Раппорт узора и его записи. П.Р. Изготовление образцов ажурных узоров. Изготовление ажурного воротника. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания крючком.	2	1 1 1
63,64 65,66	**Гигиена девушки. Косметика. (4 час)** Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Правила нанесения и снятия масок.		
67,68 69-70	Уход за ребёнком. (2час) Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. П.р. Изготовление сувениров и подарков к празднику. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т. д.). Творческий проект. Повторение темы «Рукоделие, вязание крючком»	2	1

Поурочно-тематическое планирование по технологии

8 класс

1 час в неделю, 36 часов в год

№	Тема урока	НРК	П.Р.
	Домашняя экономика и основы предпринимательства(9 час)		
	Элементы домашней экономики(4 час)		
1	Домашняя экономика П.Р. Расчёт затрат на приобретение вещей.	1	1
2	Бюджет семьи. Деловая игра «Бюджет семьи»	1	
3	Расходы семьи.	1	
4	Менеджмент в семейной экономике	1	
	Основы предпринимателъства(5 час)		
5	Предпринимательство: сущность, цели, задачи.		
6	Принцип и формы предпринимательства. Деловая игра «Прибыльная идея»		
7	Основные документы деятельности предпринимателя		
8	Технология создания предприятия. Деловая игра «Поиск».		
9	Источники финансирования предпринимательства. Деловая игра «Уставной капитал».		
	Информационные технологии (7час. Игра «Предприятие»)		
10	Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятий. Определение возможности использования ПЭВМ в работе конкретного предприятия.		
11	Деловая переписка (текстовый редактор). П.Р. печать деловых писем и документов.		1
12	Реклама и дизайн (графический редактор). П.Р. Выполнение рекламного объявления или буклета; дизайн и упаковка продукции; создание фирменного знака, образца визитной карточки, фирменного бланка (меню, эскиз оформления витрины, вывески и т. д.)		1
13	Учёт доходов и расходов предприятия		
14	П.р. Использование электронных таблиц для расчёта стоимости продукции в зависимости от стоимости сырья. Расчёт заработной платы.		1
15	Ведение документов склада. П.Р.Использование базы данных для операции учёта и ведения документации.		1
16	Распределение ролей и игра в «Предприятие». П.Р. Выполнение в процессе игры раннее изученных операций на ПЭВМ.		1
	Графика (15 час.)		
17	Графический язык и его роль в передаче информации о предметном мире. Введение в систему Компас 3D-LT. Правила безопасной работы с компьютером.		
18	Шрифт. Краткий обзор истории шрифтовой культуры и различных видов шрифтов. Элементы графического дизайна (простейшие приёмы работы с тушью и краской). Носители графической информации (точки, линии, условные знаки, цифры, буквы, тексты) в системе САПР.		
19	Форматы, рамка, масштабы. Уменьшение масштаба.		

20	Простейшие геометрические построения (деление окружности, отрезка и т.д). Построение сопряжений прямых линий и дуг в системе САПР.		
21	Графическая работа «Основные линии чертежа» (машинный способ).		1
22	Анализ геометрической формы предмета (с натуры, по графическому изображению, выполненной на бумаге и на экране дисплея).		
23	Изготовление формы из пластилина, проволоки, бумаги, и иных подручных материалов по готовой развёртке, наглядному изображению, инструкции.		
24	Ортогональное проецирование на одну плоскость проекций. Получение изображения проекции на экране дисплея. Комплексный чертёж предмета в системе двух и трёх основных плоскостей.		
25	Чертежи геометрических тел. Нанесение размеров в системе САПР. Г.Р. «Комплексный чертеж».		1
26	Эскиз. Выполнение модели предмета по его эскизу. Г.Р.Выполнить эскиз предмета с натуры.		1
27	Изготовление геометрических тел и различных моделей по развёрткам. Г.Р. Развёртки.		1
28	Способы построения на бумаге аксонометрических проекций некоторых геометрических тел и деталей. Получение заготовки изометрической проекции в системе Компас 3D LT.		
29	Чтение аксонометрических проекций. Моделирование трёхмерной модели на компьютере по эскизу заготовки.		
30	Технический рисунок. Передача фактуры материала объёмного тела на техническом рисунке (простейшие приёмы).		
31	«Занимательная графика». Решение занимательных задач с использованием элементов творчества.		
	Проект (творческий) (4 час.)		
32	«Проект на плакате». Выбор темы. Учебно- исследовательская работа.		
33	«Проект на плакате». Выполнение работы с использованием разнообразной техники.		
34	«Проект на плакате». Выполнение работы с использованием разнообразной техники.		
35,36	Итоговое занятие. Защита проекта.		

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:
знать/понимать:
- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
уметь:
- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

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 чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

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.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

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, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; 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; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

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

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; 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; выполнения ремонтно- отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

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

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:
знать/понимать:
- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;
уметь:
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся

Знания, умения и навыки учащихся оцениваются по следующим показателям:
Оценка «5» ставится за полное знание теоретического материала, умение его анализировать; практические использования знания назначений и устройств инструментов и машин, приспособлений, приборов, умение управлять ими; умение организовывать свой труд и контролировать его; качественное и творческое выполнение технологических операций; соблюдение техники безопасности.
Оценка «4» ставится за усвоение основных теоретических сведений, правильное их изложение и применение на практике; умение организовывать и контролировать свой труд; знание приспособлений, инструментов, приборов, умение управлять ими; качественное и творческое выполнение заданий, но с некоторыми отклонениями от норм; исправление недостатков в процессе работы, затрата большего времени на выполнение технологических операций, некоторые неточности в работе.
Оценка «3» ставится за неглубокое усвоение теоретических сведений, неумение их проанализировать и применить на практике; неумение организовать и контролировать свой труд; знание назначений и основных частей инструментов, приспособлений, но неумение самостоятельно управлять ими; некачественное и нетворческое отношение к заданиям, большое отклонение от технологических норм; затрат значителтного времени на изготовление деталей одежды; небрежность в работе, однако выполненные работы могут быть использованы по назначению. **Оценка «2»** ставится за незнание теоретического материала, полное неумение его анализировать и невыполнение требований последовательного выполнения заданий; неумение организовывать свой труд, недобросовестное к нему отношение; нарушение техники безопасности; если нет ощутимого результата труда и изделие не может быть использовано по назначению.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

5 класс:
Учебник «Технология «5 класс под редакцией В.Д.Симоненко М: Вентана-Граф, 2001
Учебник «Технология» обработки ткани, 5 класс. В.Н.Чернякова М:Просвещение, 2000
6 класс:
Учебник «Технология» 6 класс под редакцией В.Д.Симоненко М: Вентана-Граф, 2001
Учебник « Технология» обработки ткани, 6 класс. В.Н.Чернякова М:Просвещение, 2000
7 класс:
Учебник «Технология» 7 класс под редакцией В.Д.Симоненко М: Вентана-Граф, 2001
Учебник « Технология» обработки ткани, 7класс. В.Н.Чернякова М:Просвещение, 2000
8 класс:
Учебник «Технология» 8 класс под редакцией В.Д.Симоненко М: Вентана-Граф, 2001
Учебник « Технология» обработки ткани, 8класс. В.Н.Чернякова М:Просвещение, 2000
9 класс:
Учебник «Технология» 9 класс под редакцией В.Д.Симоненко М: Вентана-Граф, 2001
Учебник «Технология» обработки ткани, 9класс. В.Н.Чернякова М:Просвещение, 2000