

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»**

**Рассмотрено на заседании
МО учителей
Руководитель МО**

_____/Гуманова Н.А.

**Протокол № 1
от «27»08. 2015г.**

**Принято на заседании
педагогического совета
протокол №1
от «27»08. 2015 г.**

«Утверждено»

**Директор
МОУ «СОШ №4»**

_____/И.В.Колмазник
Приказ №143-б от «28»08.2015

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»**

(наименование предмета)

Уровень обучения: основное общее образование (базовый)

год составления РПП: 2015

г. Шуя

Программа основного общего образования по технологии содержит следующие разделы:

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса;
2. Содержание учебного предмета, курса;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса; ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
 - *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
 - *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
 - *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
 - *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

2. Содержание учебного предмета, курса;

Кулинария (10 час).

Санитария и гигиена (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (6 час).

Бутерброды, горячие напитки 2 часа

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц 2 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей 2 часа

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Знать:

Негативные последствия общественного производства и здоровья человека;

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезке овощей;

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крошения яиц;

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку, правила подачи горячих напитков и бутербродов;

Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав, условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания;

Уметь:

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

Закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобные и не съедобные грибы, сушить ягоды, фрукты и лекарственные травы, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов;

Поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

Красиво оформлять стол к завтраку;

Соблюдать правила поведения за столом

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

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

Знания:

Виды декоративно прикладного искусства нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления применяемые в традиционных художественных ремеслах;

Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;

Правила безопасной работы с ручными инструментами на швейной машине;

Принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойство тканей из натуральных растительных волокон;

Виды передач вращательного движения, технические характеристики, назначение узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;

Виды рабочей одежды;

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условное обозначение;

Понятие композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов, нижней части и пояса, соединение деталей, оборудование рабочего места и приемы влажной тепловой обработки, требование к качеству готового изделия.

Уметь:

Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

Выполнять на швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы, пояс, нижнюю часть, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии на ткань, обрабатывать детали кроя, выполнять влажную тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Знать:

Основные направления в архитектуре;

Национальные традиции, связь архитектуры с природой;

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним;

Современные системы фильтрации воды;

Виды интерьера кухни

Уметь:

Выполнять эскизы по оформлению интерьера кухни;

Выполнять декоративные украшения для оформления интерьера кухни.

Творческие, проектные работы (6 час).

Отделка швейного изделия вышивкой.

Знать:

Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;

Этапы экономического расчета;

Способы получения информации;

Уметь:

Проводить разработку этапов творческого проекта;

Находить интересующую информацию;

Изготавливать изделия с использованием изученных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

Выполнять экономический расчет.

Растениеводство(16 часов)

Технология выращивания цветочно-декоративных культур.

Основные теоретические сведения

Направления растениеводства. Ведущие однолетние цветочно-декоративные культуры региона. Способы размножения растений. Почва, охрана почв. Обработка почвы, необходимое оборудование и инструменты. Правила безопасного труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями. Использование удобрений. Технология выращивания однолетних цветочно-декоративных культур рассадным способом.

Практические работы:

Выращивание однолетних цветочно-декоративных культур рассадным способом.

Варианты объектов труда:

Почва, рассада цветов.

Знать:

Направления растениеводства, виды цветочно-декоративных культур. правила безопасного труда в растениеводстве, приемы обработки почвы, оборудование и инструменты, необходимые для обработки почвы, технологию выращивания цветочно-декоративных культур рассадным способом.

Уметь:

Выбирать культуры для выращивания рассадным способом, планировать время посадки рассады, выбирать технологию и инструменты и выполнять основные технологические приемы выращивания растений, проводить фенологические наблюдения.

Черчение и графика(2часа)

Учащиеся должны знать:

- основы прямоугольного проецирования на одну, две и три взаимно перпендикулярные плоскости и иметь - понятие о способах построения несложных аксонометрических изображений;
- изученные правила выполнения чертежей и приемы построения основных сопряжений.

Учащиеся должны уметь:

- рационально использовать чертежные инструменты;
- анализировать форму предметов в натуре и по их чертежам;
- анализировать графический состав изображений;
- читать и выполнять чертежи, эскизы и наглядные изображения несложных предметов;
- выбирать необходимое число видов на чертежах;
- осуществлять несложное преобразование формы и пространственного положения предметов и их частей;
- применять графические знания в новой ситуации при решении задач с творческим содержанием.

6 класс (70 часов)

Кулинария (10 час).

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

.Варианты объектов труда

.Соленый огурец, квашеная капуста.

Знать:

Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;

Общие сведения о значении минеральных солей и элементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе, способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технология приготовления молочных супов и каш;

Общие сведения о пищевой ценности рыбы и не рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы, методы определения качества рыбы;

Способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

Виды жарения продуктов, инвентарь для жарения;

Технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

Общие сведения о процессах происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, мочение яблок;

Правила подбора продуктов для похода;

Расчет стоимости продуктов;

Правила хранения продуктов в походных условиях;

Правила приготовления обеда в походных условиях.

Уметь:

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду;

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

Определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд и подавать их к столу;

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные каши, запеканки, котлеты, биточки, варить бобовые и макаронные изделия;

Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;

Рассчитать меню для похода и закупить продукты;

Приготовить обед в походных условиях;

Сохранять продукты в походных условиях

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

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом

направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая

Знать:

Историю лоскутной техники;

Возможности лоскутной техники, основные приемы и материалы применяемые в лоскутной техники;

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нити из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях;

Свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

Назначение устройства и принцип действия регуляторов швейной машины;

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к женскому легкому платью, материалы и отделки конструкция юбки, правила снятия мерок, их условные обозначения, основные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою, виды стачных, настрочных, накладных швов условные графические обозначения и технология выполнения, правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Технологию обработки пояса, Подготовка юбки к примерке, исправление недочетов, обработка юбки после примерки, стачивание деталей изделия, окончательную обработку изделия. Технологию ВТО

Уметь:

Подготавливать материалы лоскутной техники к работе подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;

Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, определять лицевую и изнаночную сторону ткани;

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от видов ткани, определять неполадки швейной машины вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

Подбирать ткань и отделку для юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж юбки, моделировать юбку;

Подготавливать выкройку и ткань к раскрою, раскраивать изделие;

Выполнять на швейной машине стачной, настрочной и накладной швы;

Подготавливать детали кроя к обработке, Обрабатывать застежку, обрабатывать пояс юбки, обрабатывать верхний и нижний срезы юбки;

Соединять боковые срезы стачным швом;

проводить ВТО;

Технологии ведения дома (2 час).

Уход за одеждой и обувью (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Знать:

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

Уметь:

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

Творческие, проектные работы (6час).

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Знать:

Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;

Этапы экономического расчета;

Способы получения информации;

Уметь:

Проводить разработку этапов творческого проекта;

Находить интересующую информацию;

Изготавливать изделия с использованием изученных технологий и доступных материалов, планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

Выполнять экономический расчет.

Электротехнические работы (2ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Знать

Понятие электрического тока, виды источников и потребителей;

Правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов;

Условные изображения, виды соединения;

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ

Уметь

Выполнять схему модели электроосветительного прибора при помощи условных обозначений;

Собирать электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Растениеводство(14 часов)

Основные теоретические сведения

Основные виды многолетних цветочно-декоративных культур. Технология выращивания многолетних культур .Сроки посадки и уборки на хранение на зимний период. Температурный режим хранения в зимний период. Подготовка почвы и внесение удобрений.

Практические работы:

Подготовка почвы и посадка многолетних цветочно-декоративных культур.

Варианты объектов труда

Почва, клубни и луковицы многолетних цветочных культур

Знать

Виды многолетних цветочных культур, Технологию выращивания, сроки посадки и уборки на хранение ,правила подготовки почвы и внесения удобрений, правила безопасного и рационального труда.

Уметь

Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выбирать технологию и инструменты ,выполнять основные приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

Черчение и графика(2часа)

Учащиеся должны знать:

- основы прямоугольного проецирования на одну, две и три взаимно перпендикулярные плоскости и иметь - понятие о способах построения несложных аксонометрических изображений;
- изученные правила выполнения чертежей и приемы построения основных сопряжений.

Учащиеся должны уметь:

- рационально использовать чертежные инструменты;
- анализировать форму предметов в натуре и по их чертежам;
- анализировать графический состав изображений;
- читать и выполнять чертежи, эскизы и наглядные изображения несложных предметов;
- выбирать необходимое число видов на чертежах;
- осуществлять несложное преобразование формы и пространственного положения предметов и их частей;
- применять графически е знания в новой ситуации при решении задач с творческим содержанием.

7 класс (70 часов)

Кулинария (10 час).

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение доброкачественности муки.

Варианты объектов труда

Мука.

Технология приготовления пищи (8 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Знать

Понятие о микроорганизмах;

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты;

Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека;

Понятие о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающиеся через пищу;

О профилактике инфекций; способы оказания первой помощи при пищевых отравлениях.

Виды теста и его разрыхлители;

Способы приготовления пресного теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохраняемости этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре, сиропов, горячих и холодных фруктовых супов, желе, и муссов;

Технологию приготовления варенья, повидла, джема, значение количества сахара для сохранности качества варенья, способы определения готовности варенья

Уметь

Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

Приготавливать пресное тесто и блюда из него;

Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, фруктовые супы, желе и муссы;

Варить варенье повидло, джем

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

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Платье, халат.

Знать

Историю рукоделия;

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;

Основные свойства химических волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств ткани от видов переплетения;

Устройство качающегося челнока швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

Виды женской легкой одежды, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому платью, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования халата на основе чертежа ночной сорочки;

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения окантовочного швов с открытым и закрытым срезами;

Технологическую последовательность обработки проймы, горловины окантовочным швом;

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

Уметь

Подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

разбирать и собирать челнок, обметывать срезы деталей зигзагообразной строчкой;

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны халата;

Выполнять окантовочный шов, обрабатывать пройму и горловину окантовочным швом, обрабатывать застежку, нижний срез изделия;

Выполнять раскрой ткани, заготавливать косые обтачки, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия, проводить ВТО.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Знать

Основные элементы систем энерго и тепло снабжения, правила их эксплуатации;

Общие сведения об экологии жилища, о микроклимате в доме;

Требования к интерьеру детской комнаты, использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления и цветов, их влияние на микроклимат.

Уметь

Подбирать и проводить посадку комнатных цветов, выполнять эскиз интерьера детской комнаты;

Подбирать на основе рекламной информации современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

Знать:

Приемы и последовательность выполнения технологических операций при работе над творческим проектом;

Этапы экономического расчета;

Способы получения информации;

Уметь:

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

Электротехнические работы (2ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.(2ч)

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, электроконструктор.

Знать

Виды электроосветительных приборов, их достоинство, недостатки и особенности эксплуатации;

Виды гальванических источников тока, область применения

Уметь

Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению;

Рассчитывать стоимость используемой электроэнергии исходя из показаний счетчика;

Экономит электроэнергию.

Растениеводство(12 часов)

Основные теоретические сведения

Технология выращивания овощных культур. Ведущие овощные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Сроки посадки и сбора урожая. Способы хранения урожая. Подготовка почвы для высадки овощных культур, внесение удобрений. Классификация удобрений.

Практические работы

Выращивание овощных культур на пришкольном участке. Сбор урожая овощных культур.

Варианты объектов труда

Клубни, луковицы и семена овощных культур.

Знать

Технологию выращивания овощных культур, особенности овощных культур, сроки посадки и сбора урожая, способы хранения урожая, технологию подготовки почвы и внесения удобрений, классификацию удобрений.

Уметь

Планировать весенние и осенние работы на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты и выполнять основные технологические приемы выращивания овощных культур и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

Черчение и графика(2часа)

Учащиеся должны знать:

- основы прямоугольного проецирования на одну, две и три взаимно перпендикулярные плоскости и иметь - понятие о способах построения несложных аксонометрических изображений;
- изученные правила выполнения чертежей и приемы построения основных сопряжений.

Учащиеся должны уметь:

- рационально использовать чертежные инструменты;
- анализировать форму предметов в натуре и по их чертежам;
- анализировать графический состав изображений;
- читать и выполнять чертежи, эскизы и наглядные изображения несложных предметов;
- выбирать необходимое число видов на чертежах;
- осуществлять несложное преобразование формы и пространственного положения предметов и их частей;
- применять графические знания в новой ситуации при решении задач с творческим содержанием.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5-8 классы – 245 часов

Разделы и темы класс	Количество часов		
	5	6	7
Вводное занятие	2	2	2
КУЛИНАРИЯ	10	10	10
Санитария и гигиена	1		
Физиология питания	1	1	1
Технология приготовления пищи	6	8	8
Сервировка стола	1		
Заготовка продуктов	1	1	1
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	32	32	30
Рукоделие. Художественные ремесла	8	10	8
Элементы материаловедения	2	2	2
Элементы машиноведения	6	4	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	4	4
Технология изготовления швейных изделий	12	12	12
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2	2	4
Эстетика и экология жилища	2		4
Уход за одеждой и обувью		2	
Ремонт помещений			
Санитарно-технические работы			
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов			
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ		2	2
Электромонтажные работы		2	
Электроосветительные приборы. Электроприводы			2
Электротехнические устройства			
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ			

ОБРАЗОВАНИЕ			
Сферы производства и разделение труда			
Пути получения профессионального образования			
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	6	6	8
РАСТЕНИЕВОДСТВО	16	14	12
ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА	2	2	2
ИТОГО:	70	70	70