

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа «Свердловский центр
образования»**

«Рассмотрено» на заседании МО учителей естественно- научного цикла Протокол №1 от «29» августа 2019 г	«Утверждено» Приказ №131-ОД от «30» августа 2019 г
--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по курсу «Технология. Обслуживающий труд»
для 5-7 класса в соответствии
ФГОС ООО**

Составитель: Федорова Т.А.

2019 г.

Содержание:

1. Пояснительная записка	-	3 стр.
2. Планируемые результаты освоения	-	4 стр.
3. Содержание учебного предмета, курса	-	8 стр.
4. Тематическое планирование	-	22 стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Технология – это первообразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определённым характеристикам, заданным на стадии проектирования.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 34 часа, 1 час в неделю.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а, значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. ФГОС нового поколения требует использования в образовательном процессе технологий деятельностного типа, метод проектов, определен как один из условий реализации основной образовательной программы общего образования. Метод проектов – педагогическая технология, цель которой ориентируется не только на интеграцию имеющихся фактических знаний, но и на приобретение новых (порой путем самообразования). Результатом этой деятельности является формирование познавательных мотивов, исследовательских умений, субъективно новых для учащихся знаний и способов деятельности. В основе проектной деятельности лежит развитие познавательных навыков, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления, умение увидеть, сформулировать и решить проблему.

В программе предусмотрено выполнение школьниками нескольких проектных работ, по каждому разделу программы – отдельный проект. По форме проекты могут быть индивидуальными, парными, групповыми.

При организации проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, 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 легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение предметной области «Технология» в основной школе по направлению «Технология дома», реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

1. 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.
2. Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.
3. Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.
4. Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.
5. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств обслуживания.
6. Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;

- 2) применение различных технологий декоративно прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Вводный инструктаж (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструкции по т\б, правила поведения в кабинете, подготовка и уборка рабочих мест, санитарно-гигиенические требования.

Виды работ, выполняемых на занятиях. Введение в курс технологии, правила ТБ в кабинете обслуживающего труда, правила внутреннего распорядка.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (46 часов)

Элементы материаловедения 4 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения 6 часов

Основные теоретические сведения

История швейной машины. 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.

Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Холостой и рабочий ход.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды 6 часов

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. 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

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология выполнения ручных работ 2 часа

Основные теоретические сведения

Необходимые материалы и инструменты. НОТ.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов

Технология изготовления рабочей одежды 14 часов.

Основные теоретические сведения

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. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла 14 часов

Технология вышивания 8 часов

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. НОТ. Инструменты и приспособления. Правила охраны труда, санитарно-

гигиенические требования. Увеличение и уменьшение рисунка. Способы перевода рисунка на ткань.

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.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Вязание крючком 6 часов

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. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.

Практические работы.

1. Работа с журналами мод.
2. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
3. Выполнение различных петель.
4. Набор петель крючком.
5. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

КУЛИНАРИЯ (14 часов)

Физиология питания 2 часа

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Санитария и гигиена 2 часа

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой.

Правила т\б, санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах

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.

Технологии приготовления пищи 8 часов

Блюда из яиц 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Определение свежести яиц.

Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки 2 часа

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из овощей 4 часа

Основные теоретические сведения

Виды овощей, их пищевая ценность. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Условия и сроки хранения овощей, способы их кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

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.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
3. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.
4. Жаренье овощей и определение их готовности.
5. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Варианты объектов труда.

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

Сервировка стола 2 часа

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

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 часа)

Эстетика и экология жилища 2 часа

Основные теоретические сведения

Интерьер кухни, благоустройство кухни, санитарное состояние кухни, оборудование на кухне. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Разделение кухни на зоны.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. 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.

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

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (4 часа)

Основные теоретические сведения

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов.

Этапы выполнения творческого проекта. Выбор и обоснование данной темы.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

Практические работы

Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск и обработка информации. Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия. Защита проекта.

Темы творческих проектов

Этот удивительный бутерброд.

Завтрак для моей семьи.

Подарок своими руками.

Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Вводный инструктаж 2 часа

Основные теоретические сведения

Инструкции по т/б, правила поведения в кабинете, подготовка и уборка рабочих мест, санитарно-гигиенические требования.

Виды работ, выполняемых на занятиях. Введение в курс технологии, правила ТБ в кабинете обслуживающего труда, правила внутреннего распорядка.

КУЛИНАРИЯ 10 часов

Физиология питания 2 ч

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.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета 2 часа

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола. Расположение приборов и посуды. Музыкальное оформление ужина. Правила приглашения и приема гостей. Как дарить и принимать подарки.

Практическая работа

Составление меню, выбор посуды, сервировка стола, ролевые игры

Технология приготовления пищи 6 часов

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. Пресное и дрожжевое тесто. Способы приготовления теста. Виды блинов, оладьев, блинчиков.

Практические работы.

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из жидкого теста.

Варианты объектов труда.

Молочный суп, молочная каша, сырники, запеканка из творога, блины, оладьи, блинчики.

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.

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.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 44 часа

Декоративно-прикладное искусство 14 часов

Лоскутное шитье 6 часов

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. Инструменты и материалы. Подготовка к работе

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.

Счетная вышивка 8 часов

Основные теоретические сведения

Виды счетной вышивки: роспись, крест, набор.

Орнамент. Особенности вышивки «крест», приемы выполнения. Приемы закрепления нити. Цветовая гамма, характерная для шва «крест». Требования, предъявляемые к качеству работы. Правила расчета последовательности стежков.

Композиционное решение в оформлении вышитого изделия. Правила ухода за вышитыми изделиями. Полотенце, его оформление, традиции и обряды. Символы в вышивке: птица, конь, солярный знак.

Практическая работа

Выполнение рядов крестиков, расположенных по вертикали, горизонтали, диагонали.

Выполнение контурного узора в технике «крест».

Отделка вышитого изделия.

Варианты объектов труда.

Салфетка, полотенце, картина.

Элементы материаловедения 4 часа

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.

Прядение и простейшие орудия труда: веретено и прялка. Роль прялки в быту крестьян. Роспись прялок. Обряды и поверья, связанные с прялкой.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Виды дефектов тканей, способы определения качества ткани. Использование бракованной ткани.

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. Выполнение макета саржевого переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения 4 часа

Основные теоретические сведения.

Изобретение первой машины челночного стежка, современные швейные машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Выполнение машинных швов: настрочной, расстрочной.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование одежды 8 часов

Основные теоретические сведения.

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления одежды 14 часов.

Основные теоретические сведения.

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

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, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 часа

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы.

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ 2 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Электрические приборы

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 6 часов

Основные теоретические сведения

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов

Этапы выполнения творческого проекта. Выбор и обоснование данной темы.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

Практические работы

Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия.

Темы творческих проектов

Ужин для моей семьи.

Подарок своими руками.

Вышитая картина.

7 класс

Вводный инструктаж (2 часа)

Основные теоретические сведения

Инструкции по т\б, правила поведения в кабинете, подготовка и уборка рабочих мест, санитарно-гигиенические требования.

Виды работ, выполняемых на занятиях. Введение в курс технологии, правила ТБ в кабинете обслуживающего труда, правила внутреннего распорядка.

КУЛИНАРИЯ (10 часов)

Физиология питания 2 ч

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.

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

Варианты объектов труда.

Технология приготовления пищи 6 часов

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста 6 часа

Основные теоретические сведения.

Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления 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. Пресное тесто, сладкие блюда. Холодные десерты.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление горячего сладкого блюда (по выбору)

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Заготовка продуктов 2 ч.

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.

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

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (42 часа)

Рукоделие. Художественные ремесла 12 часов

Вязание крючком 8 часов

Основные теоретические сведения.

Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Чтение схем вязания. Подготовка

материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.

Узор в филейном вязании. Филейная сетка. Схема узора. Способы вязания пустых и заполненных клеток. Правило расчета воздушных петель на начальную цепочку.

Подбор ниток и крючков для филейного вязания. Варианты отделки вязаных изделий. Правила влажно-тепловой обработки. Работа с журналами мод.

Практические работы.

1. Набор петель крючком.
2. Выполнение различных петель крючком.
3. Изготовление образцов вязания крючком.
4. Вязание филейной сетки (пустых и заполненных клеток), расчет петель на изделие

Варианты объектов труда.

Образцы вязания, прошва, салфетка

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков 4 часа

Основные теоретические сведения.

Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы на дощечках, бердышке.

Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы.

1. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.
2. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.
3. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения 2 ч.

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.

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения 6 ч.

Основные теоретические сведения.

Способы соединения деталей в узлах механизмов и машин. Принцип получения челночного стежка простой строчки.

Приспособления малой механизации: лапка-рубильник, лапка-запошиватель, лапк-сборочник, односторонняя лапка. Регулятор строчек.

Краевые и соединительные машинные швы. Соединительные машинные швы: двойной, запошивочный

Практические работы.

1. Подбор лапок, выполнение образцов.
2. Устранение неполадок в работе швейной машины.
3. Выполнение машинных швов

Варианты объектов труда.

Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Обработка петель. Обметывание срезов.
Образцы соединительных машинных швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды 8 часов

Основные теоретические сведения.

Понятие о силуэтах и стиле в одежде. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Стандартные и индивидуальные мерки. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с ц/к рукавом. Требования, предъявляемые к легкому женскому платью и белью.

Прибавки на свободу облегания. Профессии: модельер, инженер-конструктор швейных изделий, технолог, закройщик, портной

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы изделий с ц/к рукавом..

Технология изготовления плечевого изделия 14 часов.

Основные теоретические сведения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Понятие подкройной обтачки.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Роль примерки в индивидуальном пошиве. Последовательность подготовки изделия к примерке. Посадка изделия на фигуре. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.
2. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)

Эстетика и экология жилища 4 часа

Основные теоретические сведения.

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.

Разновидности комнатных растений, уход за ними. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы.

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Варианты объектов труда.

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

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)

Электроосветительные и электронагревательные приборы

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 часов)

Основные теоретические сведения

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов

Этапы выполнения творческого проекта. Выбор и обоснование данной темы.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

Практические работы

1. Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения.
2. Поиск сведений в литературе.
3. Конструирование базовой модели. Моделирование.
4. Изготовление изделия.

Темы творческих проектов

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Вязаные игрушки.

Праздничное платье.

Подарок своими руками.

Изделия из жидкого теста.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5–7 классы

Разделы и темы	Количество часов/классы		
	5	6	7
1	2	3	4
Вводный инструктаж	2	2	2
КУЛИНАРИЯ	14	10	10
Санитария и гигиена	2	2	
Физиология питания	2	2	2
Технология приготовления пищи	8	6	6
Сервировка стола	2		
Заготовка продуктов			2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	46	46	42
Рукоделие. Художественные ремесла	14	14	12
Технология выполнения ручных работ	2		
Элементы материаловедения	4	4	2
Элементы машиноведения	6	6	6
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8	8
Технология изготовления швейных изделий	14	14	14
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2	2	4
Эстетика и экология жилища	2	2	4
Электротехнические работы		2	2
ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА			
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ			
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	4	6	8
Итого	68	68	68