**Администрация муниципального образования городской округ «Долинский»**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа» с. Советское**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано: |  | Утверждаю: |
| Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Валитова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г. |  | Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Р. Тигеева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г. |

**Рабочая учебная программа**

**«Технология»**

(наименование учебного предмета/курса

**основное общее образование (5-8 классы)**

(уровень образования)

**2014 – 2015 учебный год**

(срок реализации)

**Составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»,**

**2004 год**

(наименование программы, автор программы)

**Шагиева Ирина Викторовна**

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

**Пояснительная записка**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Рабочая программа по направлению «Обслуживающий труд» разработана на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Учитывая, что в современных условиях имеются сложности с комплектацией материально-технической базы для обеспечения учебного процесса в образовательной области «Технология» при разработке рабочей программы допускается определенная содержательная корректировка примерной программы основного общего образования по направлению «Обслуживающий труд», обеспечивающая при этом выполнение требований федерального компонента государственного образовательного стандарта, обязательного минимума содержания образования по овладению учащимися видами деятельности.

В МБОУ СОШ с.Советское учащиеся на уроках технологии занимаются в неделимых классах. Учителю приходится одновременно заниматься и с девочками, и с мальчиками. Для этого разработаны программы по направлениям « Технический труд» и «Обслуживающий труд», в равной степени удовлетворяющие потребности тех и других, которые учитывают материально-технические возможности школы, материальные возможности и социальную востребовательность учащихся.

В учебном заведении отсутствует специально - оборудованное помещение для проведения практических работ по кулинарии, поэтому раздел «Кулинария» переименован в раздел «Культура питания. Технология приготовления пищи». Темы по данному разделу сохранены, только сокращена часовая подача материала.

Разделы «Конструирование и моделирование швейных изделий» и «Технология изготовления швейного изделия» в рабочей программе не запланированы, т.к. не необходимой материально-технической базы и специально-оборудованного помещения.

Так как учащиеся занимаются по направлениям «Технический труд» и «Обслуживающий труд» по полугодиям, в рабочей программе сокращены часы по разделам.

Базовыми для программы по направлению «Обслуживающий труд» являются разде­лы «Культура питания. Технология приготовления пищи», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием рабочей программы по направлению «Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащихся;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность.

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, дости­жений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отби­раться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологи­ческой деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические ра­боты и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение ма­териала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым мини­мумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приори­тетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствую­щая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методиче­ски возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной дея­тельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назна­чении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Вы­полнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргоно­мическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, ути­лизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить по­литехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

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.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

• **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о техно­логической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельно­сти по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использова­ния технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домаш­него хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональ­ных планов; безопасными приемами труда;

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

• **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, \* ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различ­ных профессий и результатам их труда;

• **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоя­тельной практической деятельности.

**Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений отводит на этапе основного общего образования 119 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI, VII классах по 34 часа, из расчета 2 учебных часа в неделю и VIII классе 17 часов, из расчета 1 учебный час в неделю.

Учебно-тематический план

«Технология» по направлению «Обслуживающий труд»

5 класс

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | кол-во  часов |
| 1 | Технологии ведения дома.  Эстетика и экология жилища. | 4 |
| 2 | Культура питания. Технология приготовления пищи. | 14 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 14 |
| 4 | Творческие, проектные работы. | 2 |
| 5 | Всего | 34 |

Учебно-тематический план

«Технология» по направлению «Обслуживающий труд»

6 класс

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | кол-во  часов |
| 1 | Культура питания. Технология приготовления пищи. | 12 |
| 2 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 18 |
| 3 | Технологии ведения дома. | 2 |
| 4 | Творческие и проектные работы. | 2 |
|  | Всего: | 34 |

Учебно-тематический план

«Технология» по направлению «Обслуживающий труд»

7 класс

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | кол-во  часов |
| 1 | Культура питания. Технология приготовления пищи. | 10 |
| 2 | Технологии ведения дома.  Эстетика и экология жилища. | 6 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 16 |
| 4 | Творческие и проектные работы. | 2 |
|  | Всего: | 34 |

Учебно-тематический план

«Технология» по направлению «Обслуживающий труд»

8 класс

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | кол-во  часов |
| 1 | Технологии ведения дома. | 6 |
| 2 | Культура питания. Технология приготовления пищи. | 4 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 7 |
|  | Всего: | 17 |

**Основное содержание**

**5 класс (34 час)**

**Технологии ведения дома (4 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.

**Культура питания. Технология приготовления пищи. (14 час).**

**Санитария и гигиена** (**2 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 (2 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.

**Бутерброды, горячие напитки (2 час)**

*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 (рецепты).

**Блюда из яиц (2час)**

*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 (рецепты).

**Блюда из овощей (2 час)**

*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 (рецепты).

**Сервировка стола (2 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.

**Заготовка продуктов (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы (рецепты).

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (6 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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Скатерть, 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 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.

**Элементы машиноведения (4 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.

**Уход за одеждой, ремонт одежды (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

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

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

*Примерный перечень практических работ.*

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Укладка шерстяных и меховых изделий на хранение.
4. Изготовление чехлов для хранения одежды.

**Творческие, проектные работы (2час).**

*Примерные темы*

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

**6 класс (34 час)**

**Культура питания. Технология приготовления пищи (12 час)**

**Физиология питания (2 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.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 час)**

*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 (рецепты).

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 час)**

*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 (рецепты).

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 час)**

*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 (рецепты).

**Приготовление обеда в походных условиях (2 час)**

*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 (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

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

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 час)**

**Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье (8 час)**

*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 *\* фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединение деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка, панно.

**Рукоделие. Художественные ремесла. Свободная роспись по ткани (6 час)**

*Основные теоретические сведения*

Приемы стилизации реальных форм.Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей : построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

*Практические работы*

Выполнение статической, динамической, симметрической и ассиметрической композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

*Варианты объектов труда.*

Декоративное панно, платок, скатерть.

**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 (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейное 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.

**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.

**Творческие, проектные работы (2 час).**

*Примерные темы*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделия в технике «свободной росписи» по ткани.

7 **класс (34 час)**

**Культура питания. Технология приготовления пищи (10 час).**

**Физиология питания (2 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 срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда*

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

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (2 час)**

*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.

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные (рецепты).

**Пельмени и вареники (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практическая работа:*

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

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники (рецепты).

**Сладкие блюда и десерт (2 час)**

*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. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

*Варианты объектов труда.*

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле (рецепты).

**Заготовка продуктов (2 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. (рецепты).

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 час). Рукоделие. Художественные ремесла**

**Вязание крючком (8 час)**

*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.

**Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков (4 час)**

*Основные теоретические сведения*

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

**Элементы материаловедения (2 час).**

*Основные теоретические сведения*

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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 (2 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.

**Технологии ведения дома (6 час).**

**Эстетика и экология жилища (6 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.

**Творческие, проектные работы (6 час).**

*Примерные темы*

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями.

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

**8 класс (17 час)**

**Технологии ведения дома (6 час)**

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

*Варианты объектов труда.*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**Ремонт помещений (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

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

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

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

*Практические работы*

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных мате­риалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Культура питания. Технология приготовления пищи (4 час)**

**Блюда из птицы (1 час)**

*Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы (рецепты).

**Сервировка стола (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов (1 час).**

*Основные теоретические сведения*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилиза­ция и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда.*

Компот из яблок и груш (рецепты).

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спинах (5 час)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Художественная роспись ткани (2 час)**

*Основные теоретические сведения*

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

*Практические работы*

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

*Варианты объектов труда.*

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

**Творческие, проектные работы выполняются в процессе изучения тем и выполнения практических работ.**

**Требования к уровню подготовки выпускников основной школы**

***Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности***

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела***

***должен:***

**Знать / понимать**

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

**Уметь**

* рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами; машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

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

**Требования по разделам технологической подготовки**

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Знать / понимать**

* виды декоративной отделки изделий из различных материалов; традиционные виды ремесел, виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

* выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественного оформления изделий.

**Культура питания. Технология приготовления пищи.**

**Знать / понимать**

* влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно- гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевыхпродуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

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

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

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

**Технологии ведения дома**

**знать/понимать**

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

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием мате­риалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назна­чением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современ­ной бытовой техникой;

**использовать приобретенные знания и умения в практиче­ской деятельности и повседневной жизни** для;

* выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использо­ванием современных материалов для ремонта и отделки по­мещений; применения средств индивидуальной защиты и ги­гиены.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОТЫ НА УРОКЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**Нормы оценки знаний**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные примеры.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

**Отметка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

**Отметка «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

**Отметка «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

**Отметка «2»** ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

**Приемы труда**

**Отметка «5»** ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «4»** ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «3»** ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «2»** ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделий (работы)**

**Отметка «5»** ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

**Отметка «4»** ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

**Отметка «3»** ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

**Норма времени *(выработки)***

**Отметка «5»** ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

**Отметка «4»** ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

**Отметка «3»** ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

**Отметка «2»** ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Календарно – тематическое планирование

Предмет ТЕХНОЛОГИЯ ПО НАПРАВЛЕНИБ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.

Класс 5

2 часа в неделю

34 часа в год

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока, основное содержание | кол-во часов | дата проведения | | |
| план | | факт | |
|  | **Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища** | **4** |  | |  | |
| 1 | Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. | 1 |  | |  | |
| 2 | Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. | 1 |  | |  | |
| 3 | 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. | 1 |  | |  | |
| 4 | Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.  Влияние электробытовых приборов и технологии приготовления пищи на здоровье человека. | 1 |  | |  | |
|  | **Культура питания.**  **Технология приготовления пищи.** | **14** |  | |  | |
| 5 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. | 1 |  | |  | |
| 6 | Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других трамвах. | 1 |  | |  | |
| 7 | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. | 1 |  | |  | |
| 8 | Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. | 1 |  | |  | |
| 9 | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления бутербродов (открытых бутербродов). Условия и сроки хранения бутербродов. | 1 |  | |  | |
| 10 | Виды горячих напитков.  Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. | 1 |  | |  | |
| 11 | Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.  Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. | 1 |  | |  | |
| 12 | Крашение и роспись яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. | 1 |  | |  | |
| 13 | Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.  Влияние экологии на качество овощей. | 1 |  | |  | |
| 14 | Методы определения качества овощей.  Виды салатов.  Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. | 1 |  | |  | |
| 15 | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. | 1 |  | |  | |
| 16 | Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. | 1 |  | |  | |
| 17 | Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. | 1 |  | |  | |
| 18 | Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для кладки на хранение. Условия и сроки хранения сушенных и замороженных продуктов. | 1 |  | |  | |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **14** |  | |  | |
| 19 | Рукоделие. Художественные ремесла. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. | 1 |  | |  | |
| 20 | Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. | 1 |  | |  | |
| 21 | Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку». Способы безузлового закрепления рабочей нити. | 1 |  | |  | |
| 22 | Выполнение простейших вышивальных швов: «назад иголку», петельного, «козлик». Свободная вышивка по рисованному контуру узора. | 1 |  | |  | |
| 23 | Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. | 1 |  | |  | |
| 24 | Заправка изделия в пяльцы. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. | 1 |  | |  | |
| 25 | Элементы материаловедения.  Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и ткани в условиях прядильного и ткацкого производства. | 1 |  | |  | |
| 26 | Элементы материаловедения.  Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. | 1 |  | |  | |
| 27 | Элементы машиноведения.  Виды передач поступательного колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. | 1 |  | |  | |
| 28 | Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. | 1 |  | |  | |
| 29 | Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. | 1 |  | | - | |
| 30 | Заправка верхней и нижней нитей. Регулировка длины стежка. | 1 |  | |  | |
| 31 | Уход за одеждой, ремонт одежды.  Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | 1 |  | |  | |
| 32 | Износостойкость ткани.  Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. | 1 |  | |  | |
|  | **Творческие и проектные работы** | **2** |  | |  | |
| 33 | Тематика проекта   * Блюда национальной кухни для традиционных праздников * Отделка швейного изделия вышивкой   Оценка проекта. Выбор модели. | 1 |  |  | |
| 34 | Технологическая последовательность изготовления изделия.  Оформление проекта.  Защита проекта. | 1 |  |  | |

Календарно – тематическое планирование

Предмет ТЕХНОЛОГИЯ ПО НАПРАВЛЕНИБ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.

Класс 6

2 часа в неделю

34 часа в год

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока, основное содержание | кол-во часов | | дата проведения | | | |
| план | | | факт |
|  | **Культура питания.**  **Технология приготовления пищи.** | **12** | |  | | |  |
| 1 | Физиология питания.  Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. | 1 | |  | | |  |
| 2 | Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей натрия, кальция, калия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. | 1 | |  | | |  |
| 3 | Технология приготовления пищи. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. | 1 | |  | | |  |
| 4 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 1 | |  | | |  |
| 5 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. | 1 | |  | | |  |
| 6 | 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. | 1 | |  | | |  |
| 7 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. | 1 | |  | | |  |
| 8 | Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке. | 1 | |  | | |  |
| 9 | Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. | 1 | |  | | |  |
| 10 | Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.  Соблюдение мер противопожарной безопасности. | 1 | |  | | |  |
| 11 | Заготовка продуктов.  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. | 1 | |  | | |  |
| 12 | Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. | 1 | |  | | |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **18** | |  | | |  |
| 13 | Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. | 1 | |  | | |  |
| 14 | Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | 1 | |  | | |  |
| 15 | Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. | 1 | |  | | |  |
| 16 | Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. | 1 | |  | | |  |
| 17 | Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. | 1 | |  | | |  |
| 18 | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. | 1 | |  | | |  |
| 19 | Использование прокладочных материалов. | 1 | |  | | |  |
| 20 | Изготовление изделия: прихватка, салфетка, диванная подушка. | 1 | |  | | |  |
| 21 | «Свободная роспись» по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. | 1 | |  | | |  |
| 22 | Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. | 1 | |  | | |  |
| 23 | Выполнение статической, динамической, симметрической и ассиметрической композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. | 1 | |  | | |  |
| 24 | Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. | 1 | |  | | |  |
| 25 | Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. | 1 | |  | | |  |
| 26 | Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. | 1 | |  | | |  |
| 27 | Элементы материаловедения.  Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. | 1 | |  | | |  |
| 28 | Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевое и атласное переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. | 1 | |  | | |  |
| 29 | Элементы машиноведения.  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. | 1 | |  | | |  |
| 30 | Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины. Вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. | 1 | |  | | |  |
|  | **Технологии ведения дома** | **2** | |  | | |  |
| 31 | Уход за одеждой и обувью.  Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. | 1 | |  | | |  |
| 32 | Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.  Закладка на летнее хранение зимней обуви. | 1 | |  | | |  |
|  | **Творческие и проектные работы** | **2** | |  | | |  |
| 33 | Тематика проекта   * Изделие в технике «лоскутная мозаика» * Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря   Оценка проекта. Выбор модели. | | 1 | |  |  | | |
| 34 | Технологическая последовательность изготовления изделия.  Оформление проекта.  Защита проекта. | | 1 | |  |  | | |

Календарно – тематическое планирование

Предмет ТЕХНОЛОГИЯ ПО НАПРАВЛЕНИБ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.

Класс 7

2 часа в неделю

34 часа в год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока, основное содержание | кол-во часов | дата проведения | |
| план | факт |
|  | **Культура питания.**  **Технология приготовления пищи.** | **10** |  |  |
| 1 | Физиология питания.  Понятие о микроорганизмах. | 1 |  |  |
| 2 | Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, первая помощь при отравлениях. | 1 |  |  |
| 3 | Технология приготовления пищи. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. | 1 |  |  |
| 4 | Виды начинок и украшений для изделий из теста. | 1 |  |  |
| 5 | Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников. | 1 |  |  |
| 6 | Пельмени и вареники. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. | 1 |  |  |
| 7 | Сладкие блюда и десерт.  Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека.  Роль десерта в праздничном обеде. | 1 |  |  |
| 8 | Сладкие блюда и десерт.  Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. | 1 |  |  |
| 9 | Заготовка продуктов.  Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов и конфитюра. Способы определения готовности. | 1 |  |  |
| 10 | Заготовка продуктов.  Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром) | 1 |  |  |
|  | **Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища.** | **6** |  |  |
| 11 | Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. | 1 |  |  |
| 12 | Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. | 1 |  |  |
| 13 | Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. | 1 |  |  |
| 14 | Характеристика основных элементов систем водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. | 1 |  |  |
| 15 | Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. | 1 |  |  |
| 16 | Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и**  **поделочных материалов** | **16** |  |  |
| 17 | Рукоделие. Художественные ремесла.  Вязание крючком.  Краткие сведения из истории старинного рукоделия.  Изделия, связанные крючком, в современной моде. | 1 |  |  |
| 18 | Вязание крючком.  Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. | 1 |  |  |
| 19 | Раппорт рисунка и его запись. | 1 |  |  |
| 20 | Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. | 1 |  |  |
| 21 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. | 1 |  |  |
| 22 | Вязание крючком.  Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. | 1 |  |  |
| 23 | Набор петель крючком. | 1 |  |  |
| 24 | Вязание крючком.  Изготовление образцов вязания крючком. | 1 |  |  |
| 25 | Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Материалы, используемые для плетения узорных, поясов, тесьмы. | 1 |  |  |
| 26 | Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышках | 1 |  |  |
| 27 | Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. | 1 |  |  |
| 28 | Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке. | 1 |  |  |
| 29 | Элементы материаловедения.  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. | 1 |  |  |
| 30 | Элементы материаловедения.  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. | 1 |  |  |
| 31 | Элементы машиноведения.  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. | 1 |  |  |
| 32 | Элементы машиноведения.  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. | 1 |  |  |
|  | **Творческие и проектные работы** | **2** |  |  |
| 33 | Тематика проекта.   * Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. * Оформление интерьера декоративными растениями. * Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)   Оценка проекта. Выбор модели. | 1 |  |  |
| 34 | Технологическая последовательность изготовления изделия.  Оформление проекта.  Защита проекта. | 1 |  |  |

Календарно – тематическое планирование

Предмет ТЕХНОЛОГИЯ ПО НАПРАВЛЕНИБ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.

Класс 8

1 час в неделю

17 часов в год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока, основное содержание | кол-во часов | дата проведения  примечание | |
| план | факт |
|  | **Технологии ведения дома** | **6** |  |  |
|  | ***Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.*** | **4** |  |  |
| 1 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | 1 |  |  |
| 2 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. | 1 |  |  |
| 3 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. | 1 |  |  |
| 4 | Права потребителя и их защита.  Выбор способа совершения покупки.  Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. | 1 |  |  |
|  | ***Ремонт помещений*** | 2 |  |  |
| 5 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. | 1 |  |  |
| 6 | Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ, профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. | 1 |  |  |
|  | **Культура питания.**  **Технология приготовления пищи.** | **4** |  |  |
| 7 | Блюда из птицы.  Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. | 1 |  |  |
| 8 | Сервировка стола.  Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. | 1 |  |  |
| 9 | Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. | 1 |  |  |
| 10 | Заготовка продуктов.  Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**  **Рукоделие. Художественные ремесла.** | **7** |  |  |
|  | ***Вязание на спицах*** | **5** |  |  |
| 11 | Вязание на спицах.  Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, х/б и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. | 1 |  |  |
| 12 | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. | 1 |  |  |
| 13 | Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | 1 |  |  |
| 14 | Выполнение образцов и изделий (носки, варежки, перчатки) в технике вязания на спицах. | 1 |  |  |
| 15 | Выполнение образцов и изделий (носки, варежки, перчатки) в технике вязания на спицах | 1 |  |  |
|  | ***Художественная роспись ткани*** | **2** |  |  |
| 16 | Техника росписи ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». | 1 |  |  |
| 17 | Техника росписи ткани. «Холодный батик». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. | 1 |  |  |

Используемая литература:

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленная на основе федеральной компонента государственного стандарта основного общего образования, 2004 год.

2. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных  
учреждений. - 4-е изд., перераб. / Под ред. В. Д. Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2008. - 192 с: ил.

3. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных  
учреждений / ю.В.Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др., под ред. В. Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана - Граф, 2009. – 208 с: ил.

4. Технология: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). - 2-е изд., перераб. / Под ред. В. Д. Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2007. - 176 с: ил.

5. Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 2-е изд., перераб. / Б. А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов и др.; под ред. В. Д Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2009. - 208 с: ил.

6. Технология: 9 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. - 2-е изд., перераб. / Под ред. В. Д. Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2008. - 272 с: ил.

7. Технология: обслуживающий труд: 5 класс: тетрадь творческих работ: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. И.А. Сасовой. -2 –е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2008.

8. Технология: обслуживающий труд: 6 класс: тетрадь творческих работ для учащихся общеобразовательных учреждений / М.Б. Павлова, А.Ю. Шарутина, И.А. Сасова; под ред. И.А. Сасовой. -2 –е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.

9. Технология: обслуживающий труд: 7 класс: тетрадь творческих работ для учащихся общеобразовательных учреждений / М.Б. Павлова, А.Ю. Шарутина, И.А. Сасова; под ред. И.А. Сасовой. -2 –е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.

10. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 296 с.: ил.