

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Статус документа

Программа по технологии (обслуживающий труд) составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по технологии (базовый уровень).

Программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. В программе определен перечень демонстраций, лабораторных опытов, практических занятий и расчетных задач.

### Структура документа

Программа включает три раздела: **пояснительную записку; основное содержание** с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; **требования** к уровню подготовки выпускников.

### Общая характеристика учебного предмета

Основными проблемами технологии является изучение конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, обеспечение усвоения основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Содержанием программы по направлению «Технология. 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 учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

### Место предмета в базисном плане

Федеральный базовый учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю (210 часов), в VIII классе - 35 часов. В IX классе 1 час из школьного компонента для дальнейшего формирования технологической культуры - 34 часа. Всего 280 часов.

### Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных

при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### **Методы обучения**

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

#### Методы организации и осуществления познавательной деятельности учащихся:

- по источнику передачи и восприятия учебной информации - словесные, наглядные, технические, видеометод, письменное инструктирование (инструкционные карты, технологическая карта, карты- контроля);
- по степени самостоятельности мышления учащихся -- частично - поисковый;
- по степени управления учебной работы - самостоятельная работа.

Среди методов стимулирования и мотивации учения предполагается использовать методы поощрения.

#### В качестве методов контроля в обучении:

- фронтальный,
- дифференцированно - групповой опрос,
- практический самоконтроль,
- взаимоконтроль со стороны учащихся и индивидуальный контроль со стороны учителя.

#### Технологии обучения:

- информационные технологии;
- проектные технологии;
- лично-ориентированные;
- здоровосберегающие.

### **Формы организации учебных занятий**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. Основной тип занятий — комбинированный. Каждая тема курса начинается с постановки задачи — характеристики и объяснения задания, которое предстоит выполнить учащимся.

Занятия курса предполагают рассмотрение теоретических вопросов и выполнение практических работ по выбору учащихся. Все объекты труда должны быть максимально познавательными, иметь эстетическую привлекательность и давать представление о технике

ლოსკუტნოგო შიტიყ.

Важнейшим направлением активизации процесса обучения необходимо считать вовлечение учащихся в деятельность по принципу «от идеи до конечного результата».

Систематическое повторение способствует более целостному осмыслению изученного материала, поскольку целенаправленное обращение к изученным ранее темам позволяет учащимся встраивать новые понятия в систему уже освоенных знаний.

Индивидуальная учебная деятельность сочетается с проектными формами работы по изготовлению изделий. Защита проектов создаёт благоприятные предпосылки для самостоятельной оценки проделанной работы.

Изготовление своими руками красивых и нужных предметов вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами труда, возбуждает желание к последующей деятельности.

### **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении для учебного предмета «Технология» на базовом уровне являются: умение самостоятельно и мотивированно организовать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата); определение существенных характеристик изучаемого объекта; умение развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства; оценивание и корректировка своего поведения в окружающей среде, выполнение в практической деятельности и повседневной жизни экологических требований; готовность конструировать, осуществлять собственную образовательную траекторию на протяжении всей жизни, обеспечивая успешность и конкурентность; использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создание баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

### **Результаты обучения**

Результаты изучения курса «Технология. Обслуживающий труд» приведены в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников», который полностью соответствует стандарту. Требования направлены на реализацию деятельного, практико—ориентировочного и личностно ориентировочного подходов; освоение учащимися интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья. Рубрика «Знать/понимать» включает требования к учебному материалу, который усваивается и воспроизводится учащимися.

Рубрика «Уметь» включает требования, основанные на более сложных видах деятельности, в том числе творческой: изучить, объяснить, характеризовать, распознать и описать, выявить, сравнить, определить, анализировать и оценивать, проводить самостоятельный поиск необходимой информации и т. д.

В рубрике «Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни» представлены требования, выходящие за рамки учебного процесса и нацеленные на решение разнообразных жизненных задач.

Ожидаемые результаты обучения по данной й программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы: навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

## Способы оценивания уровня достижения учащихся

Предметом диагностики и контроля в курсе «Технология. Обслуживающий труд» являются внешние образовательные продукты учащихся (проектные работы, презентации и др.), а также их внутренние личностные качества (освоенные способы деятельности, знания, умения), которые относятся к целям и задачам курса.

Одним из показателей действенности и результативности диагностики и контроля является их своевременность. Разрыв во времени между выполнением задания и диагностикой снижает эффективность процесса обучения.

Контроль и диагностика должны быть действенными. Даже когда учитель отмечает факт решения практической задачи, он должен использовать практический результат в качестве показателя сформированности определённого способа деятельности (выполнение учебной задачи) и на этой основе оценивать полученный продукт.

Поскольку в условиях гуманизации образования ученик является полноправным субъектом оценивания, учитель должен обучать школьников навыкам самооценки. С этой целью педагог выделяет и поясняет критерии оценки, учит школьников формулировать эти критерии в зависимости от поставленных целей и особенностей образовательного продукта. При этом важно учитывать, что одно дело — давать оценку внешней образовательной продукции (изготовлению образцов в технике и проектных работ в лоскутной технике) и другое — внутреннему образовательному продукту (освоенным способам действий).

Качество внешней образовательной продукции желательно оценивать по следующим параметрам:

- по количеству творческих элементов, использованных при создании эскиза, образцов и выполнении проектного задания;
- по степени оригинальности приёмов и способов, применённых в изделии;
- по относительной новизне способов, использованных при оформлении документа;
- по практической пользе проектного изделия и удобству его использования.

Оценка внутреннего образовательного продукта связана с направленностью сознания школьника на собственную деятельность, на абстракцию и обобщение осуществляемых действий, иными словами: здесь должна иметь место рефлексивная саморегуляция.

Проверка достигаемых учащимися результатов производится в следующих формах:

- текущая диагностика и оценка учителем деятельности школьников;
- текущий рефлексивный самоанализ, контроль и самооценка учащимися выполняемых заданий;
- публичная защита выполненных учащимися творческих работ (индивидуальных и групповых);
- итоговая оценка деятельности и образовательной продукции ученика в соответствии с его индивидуальной образовательной программой освоения курса;
- итоговая качественная оценка индивидуальной деятельности школьников учителем в виде отзыва или рекомендации.

Итоговый контроль проводится в конце разделов в форме тестовых заданий. Курс заканчивается организацией выставки работ учащихся, защитой проектных работ.

### Состав учебно-методического комплекса

1. Технология: Учебники для учащихся 5, 6, 7, 8, 9 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). - 3-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. — М.: Вентана -Граф, 2008.-176 с.: ил.
2. Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синицина, Н. И. Лебедева, В.Д. Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс, М., Вентана -Граф, 2008.
3. Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синицина, Н. И. Лебедева, В.Д. Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс, М., Вентана -Граф, 2008.

4. Б. А. Гончаров, Е. В. Елисеева, А. А. Электров, О. П. Очинин, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко, Н. В. Сеницина.

Технология: 8 класс, М., Вентана - Граф, 2007

5. Презентации к урокам по разделу программы. Компьютерные журналы мод

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ**

### **V класс**

#### **КУЛИНАРИЯ (14 часов)**

#### **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)**

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

Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Практическая работа**

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.

#### **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ(2 часа)**

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

#### **Практическая работа**

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### **БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (4 час)**

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. Способы определения свежести яиц. Строение яйца. Обработка яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Определение свежести яйца.

#### **БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 часа)**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Виды салатов. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Правила жаренья овощей и способы определения их готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### **Практические работы**

Приготовление салата из вареных овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

#### **СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## **СОЗАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (46 часа)**

### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (14 часов)**

#### **Лоскутное шитье (8 часов)**

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

#### **Практические работы**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Вышивка (6 часов)**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

#### **Практические работы**

Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (3 часа)**

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

#### **Практические работы**

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

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (8 часов)**

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.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

### **Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

### **РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 часа)**

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.

#### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 часов)**

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука выбранного фасона.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов)**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия.

Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. Прокладывание контурных, и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. •

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)**

#### **ЭСТЕТИКА Интерьер кухни, столовой (2 часа)**

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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

### **Практические работы**

Описание интерьера кухни.

### **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (2 часа)**

Ремонт одежды. Штопка. Заплаты. Виды заплат. Ремонт распоровшихся швов  
Пришивание пуговиц. Условные обозначения и ярлыки на одежде. Выведение пятен.

### **Практические работы**

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ В РАЗНЫХ ПРОГРАММАХ**

1. Отделка швейного изделия вышивкой.
2. Изготовление прихватки в лоскутной технике.
3. Изготовление фартука.

**VI класс**  
**КУЛИНАРИЯ (14 часов)**  
**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)**

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. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

**Практические работы**

Составление суточного меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.

**БЛЮДА ИЗ МОЛОКА (2 часа)**

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш.

**Практические работы**

Приготовление молочного супа или молочной каши.

**БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 часа)**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Методы определения качества рыбы.

Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки и жаренья рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы. **Практические работы**  
Приготовление блюда из рыбы или нерыбных продуктов моря.

**БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 часа)**

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых 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. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. **Практическая работа**  
Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (2 часа)**

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Изделия из жидкого теста. Блины. Оладьи. Блинчики.

**Практическая работа**

Блюда из жидкого теста.

**СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ (2 часа)**

Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктов. Хранение фруктов и ягод. Сладкие блюда и напитки. Условия приготовления сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд.

**Практическая работа**

Приготовление ягодного киселя.

**ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 час)**

Способы заготовки продуктов, подготовка тары. ТБ при консервировании. Виды консервирования. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Технология квашения капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки огурцов и томатов разной степени зрелости.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (47 часов)**

### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (6 часов)**

#### **Счетная вышивка.**

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Технология выполнения счетных швов: крест, гобеленовый. Двусторонняя и цветная художественная гладь. Использование компьютера для вышивания.

#### **Практическая работа**

Изготовление образцов вышивки счетных швов. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (5 часов)**

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**

Сравнение волокон шерсти и натурального шелка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Выполнение из бумаги макетов сатинового и атласного переплетений.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 часов)**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Соединительные и краевые машинные швы. Тех. условия на выполнение машинных швов.

#### **Практические работы**

Подбор и установка швейной иглы. Выполнение образцов машинных швов

## **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 часов)**

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

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 Лив натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля 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.

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ (22 часа)**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Практические работы**

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)**

### **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 часа)**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

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

### **Практические работы**

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

## **ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛЬЯ (2 часа)**

Качество интерьера. Зонирование пространства. Виды освещения и типы применяемых светильников. Отделка квартиры и декоративное оформление.

### **Практические работы**

Изготовление макета оформления окна тканями

### **Творческие проектные работы в разделах программы**

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**VII класс**  
**КУЛИНАРИЯ (14 часов)**  
**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)**

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.

**БЛЮДА ИЗ МЯСА (2 часа)**

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и ДР-)

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

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

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

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

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

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

**Практические работы.**

Приготовление борща

**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И БЛЮДА ИЗ НИХ (2 часа)**

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

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

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

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

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

### **Практические работы.**

Приготовление сырников из творога.

### **ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА (2 ч)**

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

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

### **Практические работы.**

Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор)

### **СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (2 часа)**

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

### **Практическая работа**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

### **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ(2 часа)**

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

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

Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве. Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной обработки фруктов и ягод.

### **Практическая работа**

Приготовление супа из смородины.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 часа)**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

## **ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2ч)**

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов — в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья).

Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и др. и для закладки их на хранение.

### **Практические работы.**

Варенье из яблок.

Цукаты из апельсиновых корок.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**(47часов)**

### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (6 часов)**

#### **ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

### **Практические работы**

Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление простых изделий в технике плетения.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (5часов)**

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

### **Практические работы**

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

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 часов)**

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

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

### **Практические работы**

Применение зигзагообразной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8часов)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде.

Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.

## **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (22 часа)**

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

### **Практические работы**

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

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

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛЬЯ**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

### **Практические работы**

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

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)**

### **ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ.**

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.

## **VIII класс**

### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

#### **(20 часов)**

#### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА ВЫШИВКА (20ч)**

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

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

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

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

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

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения ручных швов: белая гладь, владимирское шитье, атласная и штриховая

гладь, швы «узелки» и «рококо», двусторонняя гладь, художественная гладь.

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

**Практические работы:**

Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.

Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов.

Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.

Перевод рисунка на ткань.

Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.

Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (12 часа)**

**ДОМ, В КОТОРОМ МЫ ЖИВЕМ (5 час)**

Как строят дом. Проектирование домов. Выбор строительных материалов, Макетирование дома. Строительство дома. Будущее строительного комплекса.

Цвет в квартире. Влияние цвета на человека. Цветовой круг. Типы цветовых гармоний. Корректировка недостатков помещения с помощью цвета. Современная квартира. Функция жилища. Планировка жилого интерьера. Организация пространства квартиры. Декоративное украшение окон.

**Практические работы:**

Раскраска предлагаемого интерьера в контрастные и оттеночные цвета.

Выполнить планировку интерьера с учетом определенной функции предлагаемого помещения.

**БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (5 часов)**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет, семьи. Структура бюджета семьи. Рациональность. Доходная и расходная часть бюджета.

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.

**ВВЕДЕНИЕ В ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 часа)**

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Использование приусадебного участка для предпринимательской деятельности.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)**

Схема квартирной электропроводки. Способы определения мест расположения скрытой электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.

**Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Подбор бытовых приборов по их мощности.

## IX класс

### СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

(34 часов)

#### **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (19 часов)**

##### **ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ (19 часов)**

Основные элементы вязания крючком. Техника вязания полотна. Техника филейного вязания. Построение выкройки основы для изготовления трикотажной одежды. Вязание по выкройке. Завершение работы над изделием, связанным крючком. Декоративная отделка трикотажных изделий. Модные аксессуары.

##### **Практические работы**

Выполнение образцов техники филейного вязания. Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком. Ремонт трикотажа. Уход за вязальными изделиями.

##### **Варианты объектов труда**

Салфетки, сумка для пляжа, аксессуары.

##### **Технология обработки конструкторских материалов (6 часов)**

Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация. Пластмассы: получение, применение, утилизация.

##### **Практические работы**

Возможные способы переработки пластмассовых отходов.

### **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (9ч)**

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ СФЕР ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Профессия и карьера. Технологии индустриального производства. Технология агропромышленного производства. Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности. Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании. Арттехнологии. Универсальные перспективные технологии. Профессиональная деятельность в профессиональной сфере. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности. Технология управления деятельностью.

##### **Практические работы**

Составление плана профессионального роста. Составление технологической цепочки по изготовлению изделий. Определить сферы применения технологий. Охарактеризовать сущность планирования и учета.

### **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ**

#### **ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ И ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе. Данный опыт включает в себя:

- опыт изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда, подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности, рациональное размещение инструментов и оборудования, применение инструментов и оборудования, использование безопасных приемов труда в технологическом процессе, контроль хода процесса и результатов своего труда;
- опыт организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий, распределение работ при коллективной деятельности;
- опыт работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и

справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета, применение информации при решении технологических задач;

- опыт проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности, определение способов и средств достижения цели, воплощение проекта в виде законченного продукта, оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги

## **ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ** **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

*В результате изучения технологии ученик должен*

### **знать**

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности; **уметь**
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;

соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;

**применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий.

## Кулинария

*ученик*

*должен*

### знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

### уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов 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, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

## Электротехнические работы

*ученик*

*должен*

### знать

- смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность;
- основные виды электробытовых приборов;
- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- пути экономии электрической энергии в быту;
- профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

### уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;
- применять средства индивидуальной защиты и выполнять правила безопасного труда при выполнении электротехнических работ;

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

- выполнять правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- выполнять мелкий ремонт электробытовых приборов;
- оценивать возможность подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и нагрузку сети при их одновременном использовании;

**Технологии ведения дома**

**ученик  
должен**

**знать**

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

**уметь**

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

**Современное производство и профессиональное образование**

**Знать/понимать**

- сферы современного производства; разделение труда на производстве;
- понятие о специальности и квалификации работника;
- факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- пути получения профессионального образования;
- необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- построения планов профессиональной карьеры;
- выбора пути продолжения образования или трудоустройства

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН V—IX классы**

<i>Разделы и темы</i>	<i>Количество часов</i>				
	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
Санитария и гигиена	2				
Физиология питания	2	2	1		
Блюда из яиц.	2				
Бутерброды и горячие напитки	2				
Блюда из свежих и вареных овощей	4				
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		2	1		
Блюда из рыбы и рыбных продуктов моря		2			
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2			
Блюда из мяса и субпродуктов			4		
Блюда из домашней птицы					
Приготовление обеда в походных условиях			2		
Изделия из теста		2	2		
Блюда национальной кухни					
Сладкие блюда и десерт		2	2		
Сервировка стола	2	2			
Заготовка продуктов		2	2		
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>49</b>	<b>47</b>	<b>47</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	14	6	6	20	19
Элементы материаловедения	3	5	5		
Элементы машиноведения	8	4	6		
Ручные работы	2				
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	10	8		
Проектирование и изготовление швейного изделия	14	22	22		
Технология обработки конструкторских материалов					6
<b>Технологии ведения дома. Семейная экономика</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	
Эстетика и экология жилища	2	2	4		
Уход за одеждой и обувью	2	2			
Дом, в котором мы живем				4	
Введение в предпринимательскую деятельность. Семейная экономика				8	
<b>Электротехнические работы</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	
Электроосветительные приборы. Электроприводы			2		
Бытовые электроприборы				1	
Электротехнические устройства				1	
Радиоэлектроника					
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>					<b>9</b>
Сфера производства и разделение труда					9
Пути получения профессионального образования					
<b>ИТОГО (включая проектные работы)</b>		<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>	<b>34</b>

