

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«ТЕХНОЛОГИЯ»
(девочки)

5-8 класс

2018г.

1. Планируемые результаты изучения технологии на различных уровнях освоения программы

5класс

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

6 класс

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

7 класс

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 класс

Обучающийся научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды;
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс (68часов)

В связи с наличием в школе учебно-опытного участка в содержание программы включен раздел «Сельскохозяйственный труд».

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(1час)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Практические работы

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Раздел 1. Кулинария (10ч.)

Тема 2. Санитария и гигиена и физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения

пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

Тема 4. Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.

Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

Приготовление блюд из свежих и вареных овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей.

Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей.

Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

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

Примерный перечень блюд

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет.(1ч.) Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

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

Основные теоретические сведения

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

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 8. Интерьер кухни, столовой (1ч.)

Основные теоретические сведения

Общие 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

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (33ч.)

Тема 9. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Тема 10. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

Тема 11. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. 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 безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Знакомство с устройством швейной машины.

Тема 12. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Тема 13. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.)

Контрольная работа за 1 полугодие).

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 14. Конструирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков.

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.

Практические работы

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

Тема 15. Конструирование и моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

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

Практические работы

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 16. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, 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.

Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей. Обработка нагрудника . Обработка накладных карманов Соединение карманов с фартуком (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой

Сборка изделия. Выполнение закрепков на швейной машине.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука.

Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 20. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 21. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы

Изготовление сувениров к праздникам.

Тема 22. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)

Основные теоретические сведения

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

Оформление футболки узелковым батиком.

Тема 23. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)

Основные теоретические сведения

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. Организация рабочего места для ручного шитья.

Практические работы

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

Тема 24. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)

Основные теоретические сведения

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 безузлового закрепления рабочей нити.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Тема 25. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч.)

Тема 26. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов

Тема 27. Резерв: Контрольная работа за год. Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Тема 28. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Тема 29. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Примерные темы проектов:

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

Тема 3Технология ведения домашнего хозяйства-2ч.

Раздел 5. Сельскохозяйственный труд (12 ч.)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Осенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего города, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Постановка опытов.

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы.

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

6 класс (68 часов)

Раздел 1. Кулинария (10ч.)

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена Физиология питания. (1)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

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

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

Практическая работа

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 2. Сервировка стола к обеду. Этикет. (1ч.)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшеничная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

Примерный перечень блюд

Треска отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.
Суп рыбный.
Вареные креветки.
Камбала, жаренная во фритюре.
Караси, жаренные со сметаной.
Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
Салат из крабов или кальмаров.
Сельдь с овощами.

Тема 6. Заготовка продуктов (1ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

Засолка огурцов или томатов.
Квашение капусты с клюквой.

Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях (1ч.)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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 и состава продуктов для похода.

.Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (24ч.)

Тема 8. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (1ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 9. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(1ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 10. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 11. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 12. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок

Построение чертежа основы юбки (2ч.)

Контрольная работа за 1 полугодие

Основные теоретические сведения

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

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт.

Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 13. Моделирование юбок. Оформление выкроек Подготовка ткани к раскрою (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 14. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

Тема 15. Подготовка деталей кроя к обработке. Примерка изделия. Дефекты посадки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов

Тема 16. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 17. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Практические работы

Тема 18. Обработка верхнего среза юбки.(2)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема 19. Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Тема 20. Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 21. Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 22. Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Тема 23. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 24. Вышивка. Счетные швы. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 25. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы

Выполнение вышивки крестом.

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (8ч.)

Тема 34. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Оформление проектов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов

Варианты творческих проектов:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Тема 35. Презентация проектов. Защита проектов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Раздел 5. Культура дома. Технология ведения домашнего хозяйства-4

Тема 36. Интерьер жилого дома (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты

Тема 37 Уход за одеждой и обувью (1)

Основные теоретические сведения

Практические работы

Тема 38 Электромонтажные работы (1)

Раздел 5. Сельскохозяйственный труд (12 ч.)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час) Осенние работы

Основные теоретические сведения. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы

их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.* Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час) Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двухлетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двухлетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Практические работы.

Выявление потребности школьных кабинетов, учителей начальных классов, биологии в пополнении банка наглядных материалов, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры), изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.

7 класс (68часов)

Раздел 1. Кулинария (10ч).

Тема 1. Физиология питания (1ч).

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.

Тема 2. Виды теста, инструменты и приспособления (1ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки, инструменты и приспособления

Пищевые разрыхлители теста Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков.

Практические работы: приготовление теста блинов , оладий и блинчиков

Тема 3. Приготовление бездрожжевого теста (2ч).

Основные теоретические сведения

технология приготовления пельменей, вареников, домашней лапши

Практические работы:

Приготовление вареников, пельменей.

Тема 4. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

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

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 5. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Сладости, десерты и напитки (1ч).

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 7. Сладости, десерты и напитки (1ч).

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24ч)

Тема 8. Материаловедение. Химические волокна (2ч.)

Получение сырья. Свойства волокон. Определение тканей из натуральных и химических волокон

Тема 9. Машиноведение – 2 часа

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Приспособления малой механизации.

Тема 10. Конструирование и моделирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Тема 11. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Основные теоретические сведения

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Снятие мерок

Практические работы

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 12. Раскладка выкройки на ткани Подготовка ткани к раскрою. (2ч)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 13. Раскрой изделия. (2ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Тема 14. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань Обработка деталей кроя Примерка(2ч)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Последовательность проведения примерки.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 15. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски (2ч)

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Практические работы

Обработка плечевых срезов.

Контрольная работа за 1 полугодие.

Тема 16. Способы обработки проймы, горловины (2ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Практические работы

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Тема 17. Возможные дефекты плечевых изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения. Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 18. Обработка деталей кроя (2ч)

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения. Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 19. Обработка деталей кроя. (2ч)

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Тема 20. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. (2ч)

Основные теоретические сведения

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

Контроль и оценка качества готового изделия

Основные теоретические сведения

Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремёсла (8ч)

Тема 21. Вязание крючком. Инструменты и материалы (2ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 22. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком (1ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Тема 23. Технология выполнения различных петель. (2)

Основные теоретические сведения

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 24. Способы набора петель. (1ч)

Основные теоретические сведения

Набор петель крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 25. Вязание крючком по кругу. (1ч)

Основные теоретические сведения

Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 26. Вязание крючком по схеме. (2ч)

Основные теоретические сведения

Работа с журналами мод.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности. (8ч)

Тема 27. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы.

Оформление проектов

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы:

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника.

Раздел 5. Культура дома. Оформление интерьера (4ч).

Тема 28. Комнатные растения в интерьере (2ч)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема 29. Эстетика и экология жилища (2ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Тема 30. Эстетика и экология жилища Оформление интерьера(2ч)

Основные теоретические сведения

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 и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 6. Сельскохозяйственный труд (12ч)

Выращивание плодовых и ягодных культур (6 час) Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практические работы.

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда.

Малина, смородина, крыжовник,

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве

Основные теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (6час) Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Технологии изготовления изделий из металла, древесины. Поиск недостающей информации.

Практические работы.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы, разработке новых видов ручных инструментов, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты изделий. Изготовление изделий, их испытание, защита проекта.

Варианты объектов труда. Рыхлители, мотыги, устройства для полива.

Итоговое занятие.

8 класс (34 ч)

Раздел 1. Кулинария (10ч).

Тема 1. Вводное занятие. Физиология питания(1ч).

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Фас-фуд, канцерогены, пищевые добавки.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы. Приготовление блюда из птицы(4)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

Первичная обработка птицы.

Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления блюд. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. Приготовление закусок, десертов. Сервировка стола к обеду. (1ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десертов.

Требования к качеству готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу.

Сервировка стола, правила пользования столовыми приборами, аранжировка стола цветами, оформление салфетками. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Сервировка стола к обеду.

Составление меню и расчет количества и стоимость продуктов.

Изготовления приглашения.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).

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.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. **Практические работы**

Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Тема 6. Упаковка и качество пищевых продуктов. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование и моделирование швейных изделий.(12ч).

Тема 7. История костюма. Дизайн изделий. Конструирование и моделирование швейных изделий с втачным рукавом. (1)

Основные теоретические сведения

Основные направления современной моды. Чтение чертежа. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Практические работы

Выполнение упражнений

Тема 8. Расчет конструкции и построение чертежа в масштабе 1:4. Построение чертежа Зрительные иллюзии в одежде. (2)

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия . Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа изделия в масштабе 1:4 по своим меркам.

Тема 9 Моделирование швейных изделий (1).

Особенности моделирования. Выполнение эскизов .Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки.

Тема 10. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. (1)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя.

Практические работы

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

Обработка деталей кроя.

Тема 11. Подготовка изделия к примерке. Проведение первой примерки. (1)

Основные теоретические сведения

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 12. Обработка плечевых и боковых срезов. (1)

Практические работы

Обработка плечевых и боковых срезов.

Тема 13. Обработка воротников. Обработка и втачивания рукавов. (1)

Практические работы

Обработка воротников. Обработка и втачивания рукавов

Тема 14. Проведение второй примерки. Стачивание (2)

Основные теоретические сведения

Уточнение низа изделия, обработка нижнего среза изделия.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре.

Выравнивание низа изделия.

Практические работы

Стачивания деталей. Выполнение отделочных работ.

Обработка нижнего среза изделия

Обработка низа потайными подшивочными стежками

Тема 15. Отделка и ВТО изделия. (1)

Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.

Практические работы

Пришивание фурнитуры. ВТО изделия

Тема 16. Контроль и оценка качества изделия. (1)

Контроль и оценка качества готового изделия.

Контрольная работа за 1 полугодие.

Раздел 3. Рукоделие (4)

Тема 17. Фельтинг-художественное валяние(1ч).

Основные теоретические сведения

. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерсти.

Практические работы

.Выполнение эскизов

Тема 18. Приемы валяния (2ч)

Основные теоретические сведения

Приемы сухого и мокрого валяния

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 19. Оформление интерьера детской комнаты (1ч)

Основные теоретические сведения

Практические работы

-

Раздел 4. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 20. Семейное хозяйство.Рациональное планирование расходов Бюджет семьи.

Потребительский кредит. (1ч).

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи

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. 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.

Тема 21. Семейное дело. Составление бизнес- плана семейной фирмы. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью. (2)

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Составление бизнес-плана

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Расчет количества материала на ремонт. Уход за одеждой и обувью.

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

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.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Подготовка буклета о профессиях.

Тема 22. Применение электрической энергии. Бытовые электроприборы.

Характеристика ламп (1ч).

Основные теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 23. Современное производство и профессиональное самоопределение. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (1ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда

Практическая работа

.Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса..

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 5.Творческие проектные работы. (3)

Тема 24. Выполнение творческих проектов. Этапы выполнения

Изготовления изделия декоративно-прикладного искусства

.Изготовление швейного изделия.

Моя профессия.

Тема 28. Защита творческих проектов.

Контрольная работа за год. Итоговое занятие.

В связи с наличием в школе учебно-опытного участка в содержание программы включен раздел «Сельскохозяйственный труд».

3. 5 класс (68часов)

В связи с наличием в школе учебно-опытного участка в содержание программы включен раздел «Сельскохозяйственный труд».

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(1час)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места.

Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Практические работы

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Раздел 1. Кулинария (10ч.)

Тема 2. Санитария и гигиена и физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных

правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

Тема 4. Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.

Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

Приготовление блюд из свежих и вареных овощей

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

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

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

Примерный перечень блюд

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет.(1ч.) Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

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

Основные теоретические сведения

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

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 8. Интерьер кухни, столовой (1ч.)

Основные теоретические сведения

Общие 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

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (33ч.)

Тема 9. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Тема 10. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

Тема 11. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. 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 безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Знакомство с устройством швейной машины.

Тема 12. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Тема 13. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.).

Контрольная работа за 1 полугодие).

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 14. Конструирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков.

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.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 15. Конструирование и моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

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

Практические работы

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 16. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей. Обработка нагрудника. Обработка накладных карманов Соединение карманов с фартуком (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука. Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 20. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 21. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы

Изготовление сувениров к праздникам.

Тема 22. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)

Основные теоретические сведения

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

Оформление футболки узелковым батиком.

Тема 23. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)

Основные теоретические сведения

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. Организация рабочего места для ручного шитья.

Практические работы

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

Тема 24. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)

Основные теоретические сведения

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 безузлового закрепления рабочей нити.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Тема 25. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (10ч.)

Тема 26. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов

Тема 27. Резерв: Контрольная работа за год. Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Тема 28. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Тема 29. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Примерные темы проектов:

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

Тема 3Технология ведения домашнего хозяйства-2ч.

Раздел 5. Сельскохозяйственный труд (12 ч.)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Осенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего города, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила

безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Постановка опытов.

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы.

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

6 класс (68 часов)

Раздел 1. Кулинария (10ч.)

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена Физиология питания. (1)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

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

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

Практическая работа

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 2. Сервировка стола к обеду. Этикет. (1ч.)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшенная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

Примерный перечень блюд

Треска отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.

Суп рыбный.

Вареные креветки.

Камбала, жаренная во фритюре.

Караси, жаренные со сметаной.

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

Тема 6. Заготовка продуктов (1ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях (1ч.)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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 и состава продуктов для похода.

.Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (24ч.)

Тема 8. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (1ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых

материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 9. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(1ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 10. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 11. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 12. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок

Построение чертежа основы юбки (2ч.)

Контрольная работа за 1 полугодие

Основные теоретические сведения

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

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 13. Моделирование юбок. Оформление выкроек Подготовка ткани к раскрою (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 14. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

Тема 15. Подготовка деталей кроя к обработке. Примерка изделия. Дефекты посадки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов

Тема 16. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 17. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Практические работы

Тема 18. Обработка верхнего среза юбки.(2)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема 19. Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Тема 20. Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 21. Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 22. Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Тема 23. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута. (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 24. Вышивка. Счетные швы. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки.

Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 25. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы

Выполнение вышивки крестом.

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (8ч.)

Тема 34. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Оформление проектов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов

Варианты творческих проектов:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Тема 35. Презентация проектов. Защита проектов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Раздел 5. Культура дома. Технология ведения домашнего хозяйства-4

Тема 36. Интерьер жилого дома (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.

Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

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

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты

Тема 37 Уход за одеждой и обувью (1)

Основные теоретические сведения

Практические работы

Тема 38 Электромонтажные работы (1)

Раздел 5. Сельскохозяйственный труд (12 ч.)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час) Осенние работы

Основные теоретические сведения. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о

плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.*

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час) Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила

их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Практические работы.

Выявление потребности школьных кабинетов, учителей начальных классов, биологии в пополнении банка наглядных материалов, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры), изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.

7 класс (68часов)

Раздел 1. Кулинария (10ч).

Тема 1. Физиология питания (1ч).

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.

Тема 2. Виды теста, инструменты и приспособления (1ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки, инструменты и приспособления

Пищевые разрыхлители теста Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков.

Практические работы: приготовление теста блинов, оладий и блинчиков

Тема 3. Приготовление бездрожжевого теста (2ч).

Основные теоретические сведения

технология приготовления пельменей, вареников, домашней лапши

Практические работы:

Приготовление вареников, пельменей.

Тема 4. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

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

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 5. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.

Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Сладости, десерты и напитки (1ч).

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 7. Сладости, десерты и напитки (1ч).

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24ч)

Тема 8. Материаловедение. Химические волокна (2ч.)

Получение сырья. Свойства волокон. Определение тканей из натуральных и химических волокон

Тема 9. Машиноведение – 2 часа

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Приспособления малой механизации.

Тема 10. Конструирование и моделирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Тема 11. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Основные теоретические сведения

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования.

Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Снятие мерок

Практические работы

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 12. Раскладка выкройки на ткани Подготовка ткани к раскрою. (2ч)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 13. Раскрой изделия. (2ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Тема 14. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань Обработка деталей кроя Примерка(2ч)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Последовательность проведения примерки.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 15. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски (2ч)

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Практические работы

Обработка плечевых срезов.

Контрольная работа за 1 полугодие.

Тема 16. Способы обработки проймы, горловины (2ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Практические работы

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Тема 17. Возможные дефекты плечевых изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения. Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 18. Обработка деталей кроя (2ч)

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения. Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 19. Обработка деталей кроя. (2ч)

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Тема 20. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. (2ч)

Основные теоретические сведения

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

Контроль и оценка качества готового изделия

Основные теоретические сведения

Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремёсла (8ч)

Тема 21. Вязание крючком. Инструменты и материалы (2ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 22. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком (1ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Тема 23. Технология выполнения различных петель. (2)

Основные теоретические сведения

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 24. Способы набора петель. (1ч)

Основные теоретические сведения

Набор петель крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 25. Вязание крючком по кругу. (1ч)

Основные теоретические сведения

Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 26. Вязание крючком по схеме. (2ч)

Основные теоретические сведения

Работа с журналами мод.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности. (8ч)

Тема 27. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы.

Оформление проектов

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы:

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника.

Раздел 5. Культура дома. Оформление интерьера (4ч).

Тема 28. Комнатные растения в интерьере (2ч)

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема 29. Эстетика и экология жилища (2ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Тема 30. Эстетика и экология жилища Оформление интерьера(2ч)

Основные теоретические сведения

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 и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 6. Сельскохозяйственный труд (12ч)

Выращивание плодовых и ягодных культур (6 час) Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практические работы.

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда.

Малина, смородина, крыжовник,

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве

Основные теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* Экологический аспект

применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (бчас)

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Технологии изготовления изделий из металла, древесины. Поиск недостающей информации.

Практические работы.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы, разработке новых видов ручных инструментов, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты изделий. Изготовление изделий, их испытание, защита проекта.

Варианты объектов труда. Рыхлители, мотыги, устройства для полива.

Итоговое занятие.

8 класс (34 ч)

Раздел 1. Кулинария (10ч).

Тема 1. Вводное занятие. Физиология питания(1ч).

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Фас-фуд, канцерогены, пищевые добавки.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы. Приготовление блюда из птицы(4)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при

приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

Первичная обработка птицы.

Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления блюд. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. Приготовление закусок, десертов. Сервировка стола к обеду. (1ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десертов.

Требования к качеству готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу.

Сервировка стола, правила пользования столовыми приборами, аранжировка стола цветами, оформление салфетками. Правила поведения за столом и приёма гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Сервировка стола к обеду.

Составление меню и расчет количества и стоимость продуктов.

Изготовления приглашения.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).

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.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. **Практические работы**

Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Тема 6. Упаковка и качество пищевых продуктов. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов. Конструирование и моделирование швейных изделий.(12ч).

Тема 7. История костюма. Дизайн изделий. Конструирование и моделирование швейных изделий с втачным рукавом. (1)

Основные теоретические сведения

Основные направления современной моды. Чтение чертежа. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Практические работы

Выполнение упражнений

Тема 8. Расчет конструкции и построение чертежа в масштабе 1:4. Построение чертежа Зрительные иллюзии в одежде. (2)

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа изделия в масштабе 1:4 по своим меркам.

Тема 9 Моделирование швейных изделий (1).

Особенности моделирования. Выполнение эскизов. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки.

Тема 10. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. (1)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя.

Практические работы

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

Обработка деталей кроя.

Тема 11. Подготовка изделия к примерке. Проведение первой примерки. (1)

Основные теоретические сведения

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Практические работы

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 12. Обработка плечевых и боковых срезов. (1)

Практические работы

Обработка плечевых и боковых срезов.

Тема 13. Обработка воротников. Обработка и втачивания рукавов. (1)

Практические работы

Обработка воротников. Обработка и втачивания рукавов

Тема 14. Проведение второй примерки. Стачивание (2)

Основные теоретические сведения

Уточнение низа изделия, обработка нижнего среза изделия.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре.
Выравнивание низа изделия.

Практические работы

Стачивания деталей. Выполнение отделочных работ.

Обработка нижнего среза изделия

Обработка низа потайными подшивочными стежками

Тема 15. Отделка и ВТО изделия. (1)

Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.

Практические работы

Пришивание фурнитуры. ВТО изделия

Тема 16. Контроль и оценка качества изделия. (1)

Контроль и оценка качества готового изделия.

Контрольная работа за 1 полугодие.

Раздел 3. Рукоделие (4)

Тема 17. Фельтинг-художественное валяние(1ч).

Основные теоретические сведения

. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерсти.

Практические работы

.Выполнение эскизов

Тема 18. Приемы валяния (2ч)

Основные теоретические сведения

Приемы сухого и мокрого валяния

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев.

Тема 19. Оформление интерьера детской комнаты (1ч)

Основные теоретические сведения

Практические работы

-

Раздел 4. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 20. Семейное хозяйство.Рациональное планирование расходов Бюджет семьи.

Потребительский кредит. (1ч).

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи

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.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.

Тема 21. Семейное дело. Составление бизнес- плана семейной фирмы. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью.(2)

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Составление бизнес-плана

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Расчет количества материала на ремонт. Уход за одеждой и обувью.

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

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.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Подготовка буклета о профессиях.

Тема 22. Применение электрической энергии. Бытовые электроприборы.

Характеристика ламп (1ч).

Основные теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 23. Современное производство и профессиональное самоопределение. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (1ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда

Практическая работа

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.
 Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса..
 Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.
 Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.
 Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
 Анализ профессионального деления работников предприятия.
 Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 5.Творческие проектные работы. (3)

Тема 24. Выполнение творческих проектов. Этапы выполнения

Изготовления изделия декоративно-прикладного искусства

.Изготовление швейного изделия.

Моя профессия.

Тема 28. Защита творческих проектов.

Контрольная работа за год. Итоговое занятие.

В связи с наличием в школе учебно-опытного участка в содержание программы включен раздел «Сельскохозяйственный труд».

3. Тематическое планирование

	Название раздела	5 класс Кол. часов	6 класс Кол. часов	7 класс Кол. часов	8 класс Кол. часов
1	Сельскохозяйственные работы на пришкольном участке	12	12	11	-
2	Кулинария	11	10	10	10
	Конструирование и моделирование швейных изделий	14	18	23	12
3	материаловедение	4	2	2	-
4	машиноведение	5	4	2	-
6	Художественные ремесла	10	10	8	4
7	Технология творческой деятельности	10	10	8	3
8	Культура дама	2	2	4	4
9	Сов-ное произ-во.Проф-е самоопределение				1
	Итого:	68	68	68	34