

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5
301720, Тульская область, г. Кимовск, ул. Бессолова, дом 65**

ПРИНЯТО:
на педагогическом
совете
(протокол № 1 от «31» августа 2015г.)

УТВЕРЖДАЮ:
директор школы
_____ Л.С. Кулакова
(приказ № 157 от «01» сентября 2015г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ
V— VIII классы**

Составитель: Петрикова Е.М.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Структура документа

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

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

Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

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

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

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического, и физического развития учащихся.

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

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

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

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов ;безопасными приемами труда;

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

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

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

Общеучебные умения , навыки и способы деятельности

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются;

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль(объяснить «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения

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

Рабочая программа разработана для обучения школьников с 5 по 8 класс с учетом использования времени национально-регионального компонента и рассчитана на 272 часа. В

том числе: в 5,6,7 и 8 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. В рабочей программе выделен резерв свободного времени в объеме 16 учебных часа.

Тематический план
5-8 классы– 272 часа

Разделы и темы	Количество часов			
Класс				
КУЛИНАРИЯ	8	7	4	
Санитария и гигиена				
Физиология питания				
Технология приготовления пищи		3	0	
Сервировка стола				
Заготовка продуктов				
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	2	4	2	0
Рукоделие. Художественные ремесла		0		0
Элементы материаловедения				
Элементы машиноведения				
Конструирование и моделирование швейных изделий				
Технология изготовления швейных изделий	2	2	4	
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА				0
Эстетика и экология жилища				
Уход за одеждой и обувью				
Ремонт помещений				
Санитарно-технические работы				
Семейная экономика				
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ				0
Электротехнические работы				0
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ				6
ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА				
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	0	0	2	0
Резерв учебного времени				
Итого	8	8	8	8

5 класс

Кулинария (16 час).

Санитария и гигиена (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Варианты объектов труда.

Таблицы справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8 час).

Бутерброды, горячие напитки (4 час).

Основные теоретические сведения

Роль хлеба в жизни человека. Обряды и традиции, связанные с хлебом. Происхождение бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао и трав. Традиционные русские горячие напитки: мед, сбитень и рецепты их приготовления. Старинные травяные напитки. Примерные наборы трав для чая (мята, смородина, зверобой, малина и др.) Русские лесные чаи из ягод и трав (шиповник, липа, земляника).

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 час).

Основные теоретические сведения

Яйцо в понимании древних славян и других народов. Символика яйца. Яйцо в обрядах восточных славян. Питательная ценность яйца. История окрашивания яиц как один из древнейших обрядов. Простейшие способы окрашивания яиц в красный цвет (луковой шелухой, нитками). Понятие «писанки». Вера христиан в магическую силу окрашенного яйца. Любимая пасхальная игра детей – катание яиц. Происхождение этой игры. Строение яйца.

Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюда из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей (2 час).

Основные теоретические сведения

Любимые овощи предков и блюда из них. Древнейшие овощи на Руси – репа, капуста, брюква. Репа – одна из главных культур до появления картофеля. Появление картофеля в России.

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Сведения из истории столовых приборов, столового белья и посуды. Происхождение обеденной ложки (вятские, нижегородские и другие деревянные ложки художественных промыслов). Знаменитые тульские самовары. Принцип действия русского самовара. Жостовские подносы. Отечественный фарфор. Художественные промыслы. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. «Домострой» - отражение быта богатого горожанина, ремесленника, купца в России. Советы по бережливости, заготовке запасов на зиму содержащиеся в «Домострое». Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда

Фрукты, ягоды, овощи, зелень.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час)

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные и растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Растительные волокна использовавшиеся восточными славянами: лен, конопля, крапива. Лен – достояние и гордость России. Ассортимент льняных тканей XV – XX вв.: холст, крашенина, пестрядь, набойка.

Появление хлопчатобумажной ткани в России. Понятие слова «кумач». Роль красной ткани в оформлении традиционного костюма. Основная и уточные нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных и растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. История развития швейных машин в России и за рубежом. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущество и недостатки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Русский народный костюм XIX-XX вв. Общий обзор предметов северного комплекса: рубаха, сарафан, головные уборы (девичья повязка и женский кокошник). Основные отличия южного костюма от северного (понева, передник, сорока рогатая). Основные типы южных и северных передников. Праздничные передники и особенности их оформления. Фурнитура и отделочные материалы: ленты, ситец, кумач, кружево, вышивка, ткачество. Модели современных и традиционных передников.

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры, материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Характерное композиционное решение и цветовая гамма южного костюма. Отделка южного костюма.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Материал, нитки и инструмент, используемые для изготовления женской одежды в XVIII-XX вв.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Виды утюгов и способы их нагревания в XVIII-XX вв. Приспособления для глажки белья.

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда

Образцы ручных стежков, строчек и швов. Фартук.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные художественные промыслы России и Тульской области. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Сюжеты и мотивы орнамента русской вышивки. Птица как один из распространенных образцов в устном народном творчестве и вышивке. Растительный мотив древа жизни. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Применение простейших швов в

народной вышивке. Характерная цветовая гамма для вышивки тамбурным швом (белым цветом по красному или красным – по белому).

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда

Салфетка, носовой платок.

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Краткие сведения о классификации орнаментов: геометрические, растительные и зооморфные мотивы. Геометрический орнамент и его смысловая нагрузка: мотив ромба, круга, креста и т. д. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку, фактуре подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (2 час)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Изба – основной тип русского жилища. Общий вид избы и ее строение (клеть, крыша, горница, окна, матица). Внешнее украшение дома (причелина, полотенце, наличники, ставни, конек). Использование солярных знаков в орнаментации дома. Символика дома и окна.

Интерьер и убранство русской избы. Назначение и украшение красного угла. Печь как символ дома. Традиции, обряды и поверья, связанные с печью и огнем. Вера славян в духов дома (домовой, овинник). Полати – любимое место детей в избе. Стол в представлении славян (стол-престол). Традиционная утварь и посуда (горшки, миски, ложки, солонки, ухват, кочерга).

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Варианты объектов труда

Интерьер кухни.

Уход за одеждой и обувью (2 час)

Основные теоретические сведения

Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

Практические работы.

Ознакомление с условными обозначениями (символами), встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

Варианты объектов труда.

Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Черчение и графика (2 час)

Основные технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технологический рисунок, схема, стандартизация.

Творческие проектные работы (10 час).

Примерные темы

Отделка швейного изделия вышивкой.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

6 класс

Кулинария (16 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час).

Блюда из молока и молочных продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Молоко как символ сытости и благополучия у крестьян. Роль коровы в крестьянской семье. Виды молока и молочных продуктов. Старинные способы получения масла, творога. Русское топленое масло. История маслоделия в России. Вологодское масло. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Первичная обработка молока.

Практические работы

Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыб разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Старинные русские рецепты приготовления ухи. *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка рыбы.

Варианты объектов труда

Блюда из рыбы

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Каша как одно из основных блюд русской кухни. Значение каши в народных обрядах (свадьба, крестины, «помочь») Пословицы и поговорки о каше. Посуда для приготовления каш. Горшок – один из древнейших сосудов. Современные художественные гончарные промыслы. Старинные рецепты приготовления каш в горшках, чугунах.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Гарнир из макаронных изделий.

Блюда из жидкого теста (2 часа)

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу

Практические работы

Приготовление блюд из жидкого теста

Варианты объектов труда

Блины, оладьи, блинчики

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

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

Рубка и заготовка капусты на Воздвижение. Девичьи посиделки-капустники.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Квашение капусты.

Варианты объектов труда

Квашеная капуста

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

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Прядение – одно из древнейших ремесел. Простейшие орудия труда (веретено и прялка). Роль прялки в быту крестьян. Обряды, традиции, поговорки, связанные с прялкой и прядением. Роспись прялок как вид декоративно-прикладного искусства. Использование в Древней Руси шелковых тканей, привозимых из Византии, Персии, Индии и других стран. Парча, тафта, бархат – ткани князей и бояр. Праздничная одежда из шелковых тканей: сарафаны, душегреи, головные уборы. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Понева - древнейший вид одежды, существовавший до XIV в. в южных и северных губерниях.. Происхождение термина «понева». Понева как основной вид женской одежды в южном комплексе. Виды ткани, используемые для поневы, и их цветовая гамма. Способы ношения поневы (распашная или «кульком»). Традиции и обряды, связанные с ее надеванием на девушку. Ткани, используемые для изготовления поневы. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Юбка коническая.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Вышивка в счетной технике «крестик»

Основные теоретические сведения

Вышивка – один из древнейших видов орнаментации ткани. Классификация способов вышивания ткани: счетная и несчетная техника. Связь орнамента с бытовым укладом народа. Сюжеты и мотивы орнаментов счетной техники. Классификация изобразительного орнамента (растительный и зооморфный). Образы солнца, коня и птицы в представлениях древних славян. Композиция, ритм, раппорт в вышивке «крестик». Симметрия в построении узора вышивки. Технология выполнения шва «крестик».

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Определение места и размера узора на изделии. Изготовление образца шва «крестик». Отделка салфетки или носового платка швом «крестик».

Варианты объектов труда.

Салфетка, носовой платок.

Технологии ведения дома (6 часа).

Уход за одеждой и обувью (2 часа).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Интерьер жилых помещений (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Декоративное оформление помещения тканями.

Практические работы

Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

Варианты объектов труда

Макет окна

Санитарно-технические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителей для умывальника. Материалы для изготовления его деталей. Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вентиляционной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентиляционная головка.

Творческие, проектные работы (10 час).

Примерные темы

Изготовление сувенира.

Изготовление вышитого изделия в технике «крестик»

7 класс

Кулинария (14 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Рыбные консервы.

Технология приготовления пищи (10 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста (4 часа).

Основные теоретические сведения

История хлеба. Пекарь – одна из древнейших профессий. Традиции хлебопечения на Руси. Пироги – любимое угощение русских. Происхождение слова «пирог». Роль пирогов в традиционных русских праздниках. Традиции и обряды, связанные с пирогами (свадьба, именины). Виды пирогов (кулебяки, расстегаи, курники, ватрушки).

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

История русского пряника. Роль пряников в обрядах. Традиции и поверья, связанные с пряниками. Печатные пряники. Использование специальных форм – досок для выпечки пряников. Тульский пряник. Тесто для пряников: мед, мука, имбирь, гвоздика и другие пряности.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Оформление изделий из теста.

Варианты объектов труда

Праздничный пирог, торт.

Мясо. Тепловая обработка мяса. (1 час).

Основные теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Практические работы.

Приготовление блюд из мяса.

Варианты объектов труда

Блюда из мяса.

Кисломолочные продукты (4 часа).

Основные теоретические сведения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Блюда православной обрядовой кухни. Ритуальное приготовление пасхи (творожной массы)

Практические работы.

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда.

Сырники

Сладкие блюда и десерт (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда

Компот

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Определение количества сахара. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда

Варенье из смородины.

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

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

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

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Сорочка – одна из основных деталей древнерусского женского костюма. Происхождение слов «рубаша», «сорочка».

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (ночной сорочки). Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда

Таблица с результатами измерения своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка.

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Ночная сорочка

Рукоделие. Художественные ремесла. (8 час)

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Его применение в предметах крестьянского быта, убранстве избы (подзоры, полотенца). Кружево в традиционном русском костюме (рубаша, передник). Роль кружева в оформлении столового и постельного белья. Декоративное оформление ночных сорочек. Районы художественных промыслов по плетению кружев (Вятка, Вологда, Елец, Белев).

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

Практические работы

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

полнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик.

Технологии ведения дома (6 час).

Эстетика и экология жилища (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение растений.

Практические работы.

Уход за растениями в кабинете технологии.

Варианты объектов труда. Комнатные растения в кабинете технологии.

Уход за одеждой и обувью (2 час.).

Основные теоретические сведения

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

Практические работы. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей.

Ремонт помещений (2 час.)

Теоретические сведения. Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных работ. Виды плиток и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практические работы. Изучение видов обоев и технологии оклейки ими помещений. Изучение технологии малярных работ. Ознакомление с технологией плиточных работ.

Варианты объектов труда. Обои. Облицовочная плитка.

Черчение и графика

Основные теоретические сведения

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Практические работы

Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

Варианты объектов труда

Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы.

Творческие, проектные работы (10 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

8 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20 час).

Рукоделие. Художественные ремесла. (20 час)

Художественная вышивка шелковыми лентами

Основные теоретические сведения

Исторические корни и история развития вышивки шелковыми лентами. Построение растровой сетки. Элементы материаловедения: отделочные ленты и тесьма. Композиция, орнамент, ритм при вышивании лентами. Цветовое решение вышивки.

Практические работы

Подготовка к вышивке. Организация рабочего места. Зарисовка природных мотивов и их стилизация. Подбор лент и материалов. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Выполнение швов: «тамбурного», «узелки», «петельный с глазком», «петельный по кругу», «сетка», «французский узелок», «вытянутые стежки», «наметка зигзагом», «роза». Создание композиции с изображением цветов для панно. Изготовление панно.

Варианты объектов труда

Декоративное панно.

Технологии ведения дома (8 час).

Семейная экономика

Основные теоретические сведения

Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы влияющие на них

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах и услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации.

Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.

Практические работы

Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Варианты объектов труда

Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Электротехнические работы (10 час).

Основные теоретические сведения

Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Операции сращивания проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места паяльщика. Правила безопасной работы с электро-монтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Способы оконцевания проводов. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи.

Устройство и применение электромагнитов в технике. Намотка провода электромагнита на катушку. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Регулировка освещенности. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентной и неоновой ламп. Достоинства и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение

Современное производство и профессиональное образование (18 час).

Основные теоретические сведения

Виды профессиональной карьеры. Сферы современного производства. Разделение труда на производстве. Понятие специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии. Учреждения профессионального образования.

Практические работы

Построение плана профессиональной карьеры. Составление профессиограммы. Определение уровня и характера самооценки. Выявление склонностей. Типа темперамента, черт характера. Анализ мотивов профессионального выбора. Профессиональные пробы. Выбор пути продолжения образования или трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Профессиограмма.

Творческие проектные работы (10 час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола

Изготовление сувенира в технике вышивки лентами.

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

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

Уметь

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

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

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

Требования по разделам технологической подготовки

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

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

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Черчение и графика

Знать/понимать

Технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь

Выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению чертежей и эскизов.

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

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.