

02-08

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КОМИ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 1» г. ВОРКУТЫ

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
Протокол № 4
от «31» марта 2015г.



УТВЕРЖДЕНА:

Директор ГОУ РК «ШИ № 1»

Т. И. Савельева

приказ № 44 от 31.03.2015 г

Рабочая программа учебного предмета
«Технология. Обслуживающий труд»
(новая редакция)

основного общего образования

Срок реализация программы: 4 года
Составлена на основе примерной программы «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В. Д. Симоненко, Москва, «Вентана-граф», 2010 г.

Ф. И. О. учителя: Какунова Галина Викторовна

**г. Воркута
2015 г**

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета составлена в соответствии с :

-Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта (Приказ Минобразования России № 1089 от 05.03.2004 г.) (в действующей редакции);

-Основной общеобразовательной программой - образовательной программой основного общего образования государственного общеобразовательного учреждения Республики Коми «Школы – интерната № 1» г. Воркута

с учетом:

примерной программы основного общего образования по «Технологии» под редакцией В.Д. Симоненко.

Данная программа предмета «Технология» в системе основного общего образования разработана в соответствии с целями и задачами федерального компонента государственного образовательного стандарта и включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование», «Черчение и графика».

Программа учитывает специфику адаптивного обучения в общеобразовательном учреждении, так как обучающиеся имеют разный уровень подготовки, могут иметь перерыв в обучении, пробелы в знаниях, негативный, у большинства учащихся, жизненный опыт. Программа рассчитана на 4 года.

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, самостоятельности и способности решать творческие задачи;

➤ **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, человечности и милосердия, обязательности, честности, порядочности, 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.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитии культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей. Знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека. Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий (изготовление декоративных композиций, панно, макетов) направлено на решение задач эстетического воспитания, раскрытия творческих способностей. Программа составлена с учетом позиции и творческого потенциала

педагога, индивидуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы школы, местных социально – экономических условий, национальных традиций характера рынка труда.

Интегрированный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй, геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой – при изучении механических свойств, и принципа работы машин, механизмов, видов современных технологий, с историей и искусством.

В процессе выполнения программы осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экономическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно – практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Количество часов на изучение программы:

в 5 - 7 классах – по 70 часов в год (2 часа в неделю), в 8 классе – 36 часов (1 час в неделю).

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности, научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

(70 часов)

№ п/п	Раздел	Сроки	Кол-во часов	Практ. раб.	Тест	РК
1	«Кулинария»	I четверть	16	6	1	2
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	II, III, IV четверти	38	18	2	4
3	«Технологии ведения дома»	IV четверть	4	2	-	1
4	«Творческий проект»		10	4	-	-
5	«Обобщение и систематизация знаний»		2	-	1	-
ВСЕГО			70 ч.	30	4	7

6 КЛАСС**(70 часов)**

№ п/п	Раздел	Сроки	Кол-во часов	Практ. раб.	Тест	РК
1	«Кулинария»	I четверть	16	7	1	1
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	I – IV четверть	38	17	1	5
3	«Технологии ведения дома»	IV четверть	2	1	-	1
4	«Электротехнические работы»	II четверть	2	1	-	-
5	«Творческий проект»	IV четверть	10	3	-	-
6	«Обобщение и систематизация знаний»		2	-	1	-
ВСЕГО				70 ч. 29	3	7

7 КЛАСС**(70 часов)**

70 часов							
№ п/п	Раздел	Сроки	Кол-во часов	Практ. раб.	Тест	РК	
1	«Кулинария»	I четверть	14	6	1	2	
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	I, IV четверти	38	18	1	5	
3	«Технологии ведения дома»	III четверть	6	3	-	1	
4	«Электротехнические работы»		2	1	-	-	
5	«Творческий проект»	IV четверть	8	2	-	-	
6	«Обобщение и систематизация знаний»		2	-	1	-	
ВСЕГО				70 ч.	30	3	8

8 КЛАСС**(36 часов)**

№ п/п	Раздел	Сроки	Кол-во часов	Практ. раб.	Тест	РК
1	«Кулинария»	I четверть	4	4	1	-
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	I-III четверти	13	13	-	-
3	«Технологии ведения дома»	III-IV четверть	7	6	1	1
4	«Электротехнические работы»		2	2	-	-
5	«Современное производство и профессиональное образование»	IV четверть	4	4	-	3
6	«Черчение и графика»		5	5	-	-
7	«Обобщение и систематизация знаний»		1	-	1	-
ВСЕГО			36 ч.	34	3	4

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**5 КЛАСС****(70 часов)****Раздел «Кулинария» (16 часов)**• ***Санитария и гигиена (2 часа)*****Основные теоретические сведения**

Сущность, цели и задачи предмета «Технология». Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Кухонная посуда и уход за ней.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение оборудования кухни. 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 часа)*****Основные теоретические сведения**

Общие сведения о питании. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Суточная потребность в витаминах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.*

Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. *Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

- **Технология приготовления пищи (8 часов)**

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы оформления бутербродов. Требования к качеству горячих бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Приготовление напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Овощи в питании, их пищевая ценность. Классификация (группы) овощей и содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Приготовление холодных блюд из свежих овощей. Виды салатов. Приготовление блюд из варёных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и 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 к завтраку (2 часа)**

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Сервировка стола. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы украшения стола к завтраку. Салфетки.

- *Заготовка продуктов (2 часа)*

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Хранение пищевых продуктов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранения. Сушка фруктов, ягод, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, зелень, лекарственные травы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных
и поделочных материалов» (48 часов)**

- *Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов)*

Вышивка (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Технология вышивания. Организация рабочего места. Инструменты, материалы и приспособления для вышивания. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Технологическая последовательность вышивания. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Технология выполнения ручных швов. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка мулине к работе. Свободная вышивка. Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий. Уход за изделиями с вышивкой. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Цветовые контрасты. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатый, тамбурный, «вперед иголку», «назад иголку», петельный, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда

Салфетки, шарфик, кепка.

Лоскутная техника (4 ч.)

Возникновение лоскутной техники в России. Изделия, выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. Организация рабочего места для работы с лоскутом. Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов. Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона. Припуски на обработку. Схема соединения деталей. Обработка припусков. Использование прокладочных и подкладочных материалов. Выполнение воздушной петли.

Практическая работа

Изготовление прихватки из лоскутов.

Уход за одеждой (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение одежды в жизни человека. Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практическая работа

Организация рабочего места. Работа на швейной машине.

- *Элементы материаловедения (4 ч.)*

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Состав швейных материалов. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение долевого нити в ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

- *Элементы машиноведения (4 ч.)*

Основные теоретические сведения

Основы машиноведения. История создания швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды передач поступательного, колебательного, вращательного движения. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Виды машинных швов. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные

графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.

Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

- ***Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) (8 ч.)***

Основные теоретические сведения

Ручные работы. Рабочее место. Организация рабочего места при выполнении ручных работ. Правила безопасного труда. Технология выполнения ручных работ. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Значение влажно-тепловой обработки ткани.

Краткие сведения из истории одежды. Виды рабочей одежды и её измерение. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фартуки в национальном костюме. Технология изготовления швейного изделия. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. 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 материалов, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

- ***Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)(10 ч.)***

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполненные 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. Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою.

Рациональный раскрой. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. 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.

Раздел «Технологии ведения дома» (4 часа)

- *Эстетика и экология жилища (4 ч.)*

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. *Интерьер жилых помещений и их комфортность.* Современные стили в интерьере. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Раздел «Творческий проект» (10 ч.)

Технологическая последовательность изготовления игольницы как дополнения к изделию. Обработка деталей игольницы. Виды отделки. Отделка изделия вышивкой. Оформление творческого проекта. Подготовка к защите проекта. Защита проекта (демонстрация, описание изготовления).

Раздел «Обобщение и систематизация знаний» (2 ч.)

Итоговый тест. Выставка творческих работ учащихся.

6 КЛАСС (70 часов)

Раздел «Кулинария» (16 часов)

- *Физиология питания (2 часа)*

Основные теоретические сведения

Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов. Правила оказания первой помощи. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практические работы

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 (10 часов) Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)*

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения качества молока. Первичная обработка молока. Технология приготовления блюд из

молока. Условия, способы и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Посуда для варки молочных блюд.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

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

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Кулинарная обработка и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и морепродуктов. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление горячих блюд. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда

Блюда из вареной и жареной рыбы.

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

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных изделий, 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. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Изделия из жидкого теста (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практические работы

Приготовление блинов. Определение необходимого количества продуктов. Последовательность приготовления блинов.

Варианты объектов труда

Блины скороспелые. Блинчики с творогом.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчёт количества, состава и стоимости продуктов для похода.

- **Заготовка продуктов (2 часа)**

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов.

Практические работы

Приготовление квашеной капусты.

Варианты объектов труда

Соленый огурец, квашение капусты.

- **Сервировка стола к ужину (2 ч.)**

Основные теоретические сведения

Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов. Приготовление ужина, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Элементы этикета: правила приглашения и приёма гостей, выбор подарка.

Практические работы

Сервировка стола к ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток разными способами.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (38 часов)

- **Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов)**

Лоскутное шитьё (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Игольница, прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда

Декоративное панно, платок, скатерть

• Элементы материаловедения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Сравнительная характеристика свойств разных нитей.

Варианты объектов труда

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

• Элементы машиноведения (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зигзага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки. Технология соединения деталей в швейных машинах. Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Практические работы

Работа на швейной машине. 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 (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Измерение параметров фигуры человека. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка юбки.

- *Технология изготовления поясных швейных изделий (16 ч.)*

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки складок. Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Способы обработки нижнего среза юбок. Необходимость осноровки юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Различные способы обработки застежки. Расположение застежек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молнию. Пришивание пуговицы, обработка петли.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Творческий проект «Юбка».

Раздел «Технологии ведения дома» (2 часа)

- *Уход за одеждой и обувью (2 ч.)*

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 бытовыми средствами. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Раздел «Электротехнические работы» (2 ч.)

- *Электромонтажные работы (2 ч.)*

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение схем. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической

лампы, включателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора

Раздел «Творческий проект» (10 часов)

Изготовление паспарту в технике счётной вышивки. Обоснование возникшей проблемы и потребности, актуальность. Определение конкретной задачи и её формулировка. Выявление основных требований к изделию. Разработка идей, вариантов. Анализ идей, выбор лучшего варианта. Составление опорной схемы размышлений. Выбор материалов. Выбор инструментов, приспособлений, оборудования. Последовательность изготовления изделия. Контроль качества. Экономическое обоснование. Оформление проекта. Самооценка.

Раздел «Обобщение и систематизация знаний» (2 ч.)

Итоговый тест. Выставка творческих работ учащихся.

7 КЛАСС (70 часов)

Раздел «Кулинария» (14час)

• Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим методом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

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

• Технология приготовления пищи (12 ч.)

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Праздничный пирог, торт, пирожные.

Пельмени и вареники (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления.

Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими и консервированными фруктами и ягодами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

• Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, Джема из малины, красной и белой смородины, повидла из яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» **(38 часов)**

• Рукоделие. Художественные ремесла (8час)

Вязание крючком (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Народные промыслы России. Промыслы в Республике Коми. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура с использованием технологий одного или нескольких промыслов Республики Коми.

Варианты объектов труда

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

• Элементы материаловедения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и их свойства искусственных волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон для производства 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 ч.)*

Основные теоретические сведения

Швейное оборудование. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающего челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и 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.

- *Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом (8 ч.)*

Основные теоретические сведения

Текстильное оборудование. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Измерение параметров фигуры человека. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение и оформление основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Рациональный раскрой. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда

Таблица с результатами своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

- *Технология изготовления плечевого изделия (20 ч.)*

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. 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. 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 обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и подделочных материалов.

Варианты объектов труда

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

Раздел «Технологии ведения дома» (6 часов)

Эстетика и экология жилища (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока. Их устройство и области применения. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Практические работы

Соблюдение правил эксплуатации бытовых электроприборов. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Раздел «Творческие, проектные работы» (8 часов)

Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения и др.)

Раздел «Обобщение и систематизация знаний» (2 ч.)

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства - фоторамки. Обоснование возникшей проблемы и потребности, актуальность. Определение конкретной задачи и её формулировка. Выявление основных требований к изделию. Разработка идей, вариантов. Анализ идей, выбор лучшего варианта. Составление опорной схемы размышлений. Выбор материалов. Выбор инструментов, приспособлений, оборудования.

Последовательность изготовления изделия. Контроль качества. Экономическое обоснование. Оформление проекта. Самооценка.

8 КЛАСС

(36 часов)

Раздел «Кулинария» (4 часа)

- ***Технология приготовления пищи(1 ч.)***

- Блюда из птицы (1 ч.)***

Основные теоретические сведения

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Кулинарная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

- ***Сервировка стола (1 час).***

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

- ***Заготовка продуктов (2 ч.)***

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Компот из яблок и груш.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (13 часов)

- ***Рукоделие. Художественные ремесла (4 часа)***

- Вязание на спицах.(2 ч.)***

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Декоративно-прикладное творчество

Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

• Элементы материаловедения (1 часа)

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

• Конструирование и моделирование поясного изделия (3 ч.).

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Измерение параметров фигуры человека. Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

- **Технология изготовления поясного изделия (5 ч.).**

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлиц)

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Современные направления моды в одежде моделирование простейших видов швейных изделий.

Раздел «Технологии ведения дома» (7 часов)

- **Ремонт помещений (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

РК. Понятие культуры дома. Особенности ухода за жилым помещением в регионе проживания.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

- **Санитарно-технические работы(2 ч.)**

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, интернет.

- *Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (3 ч.).*

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Анализ бюджета семьи.

РК. Ориентация на рынке товаров и услуг в регионе проживания. Анализ потребительских качеств товаров, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электрических элементов и устройств.

РК. Виды и использование различных энергосистем в Республике Коми.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Пути экономии электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» (4 часа)

- *Сферы производства и разделение труда (2 часа).*

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие

о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

РК. Дизайн и технология в производственной сфере Республики Коми.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

- *Пути получения профессионального образования(2 ч.)*

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды учреждений профессионального образования. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

РК. Рынок труда и пути получения дальнейшего образования в регионе проживания.

Практические работы.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

«Творческие, проектные работы» (18 ч)

Раздел «Черчение и графика» (5 часов)

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно- графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка

Варианты объектов труда

Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Раздел «Обобщение и систематизация знаний» (1 ч.)

Итоговый тест. Выставка творческих работ учащихся.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

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

- опытом изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
- опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
- опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
- опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей; проба сил в различных сферах профессиональной деятельности; построение 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 швейных 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 и 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 пищевых отравлениях и ожогах.

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

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

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

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

Уметь

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

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

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Электротехнические работы

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; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

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 определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

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.

Чтение 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 эскизов и чертежей.

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;

КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

«5» – работа выполнена самостоятельно, в заданное время, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратный.

«3» - Отдельные операции выполнены с отклонением от образца, изделие оформлено небрежно, не закончено в срок.

Критерии оценок учащихся при ответах на уроке:

1. Положительное, заинтересованное отношение учащегося к предмету
2. Грамотность (культура) учащихся как читателя, зрителя
3. Активное стремление к творчеству (самостоятельность, образность, оригинальность, выразительность, стремление к расширению представлений, полученных на уроке)
4. Активное сотрудничество с одноклассниками, отстаивать свою точку зрения
5. Степень усвоения конкретных знаний, умений, навыков
6. Выполнение конкретных заданий, проектов, классных газет
7. Участие в конкурсах, олимпиадах, выставках

Критерии оценок учащихся при тестовых заданиях:

«5» - на все вопросы получены правильные ответы

«4» - Не правильно получены ответы на 1 – 2 вопроса теста

«3» - не правильно получены ответы на 3 – 4 вопроса из общего количества вопросов

Критерии качества знаний при оформлении рефератов и проектов:

При оценке качества знаний учитывать обширность материала реферата, его оформление, самостоятельную работу ученика, а не отслеживать готовый материал из интернета. Оформление фотоальбомов должно быть с качественными фотографическими изображениями, а материал в нем должен быть подобран и раскрыт подробно.

Творческий проект по элективному курсу должен быть не сложным, но оригинальным, интересным. Продукт, который разрабатывается или создается должен быть абсолютно или относительно новым изобретением, необходимым для кого - то.