

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа №155 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г.Перми

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 30 сентября 2018 года протокол №
1

Председатель _____
подпись руководителя ОУ _____ Ф.И.О.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По профессионально-трудовому обучению
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс) основное общее образование 5-9 классы

(начальное общее, основное общее образование с указанием классов)

Количество часов 340

Программа разработана на основе авторской программы

В. Д. Симоненко. – М. «Просвещение», 2007
(указать программу/программы, издательство, год издания)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

Методической кафедры
учителей (указать предмет, курс) ОО
от 27 августа 2018 года № 1

Вигрева Э.В. _____ Е.В.

подпись руководителя МК

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

Н.В. Калябина _____

подпись _____ Ф.И.О.
29 августа 2018 года

Адаптированная рабочая программа по технологии для учащихся 5-9 классов коррекционных школ VII вида

Пояснительная записка

Адаптированная образовательная рабочая программа по технологии (Программа) составлена на основе авторской программы члена - корреспондента РАО, доктора педагогических наук В.Д. Симоненко в соответствии с федеральным базисным учебным планом и с учетом примерной программы основного общего образования по технологии «Обслуживающий труд» для обучающихся 5-9 классов специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VII вида.

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «технология», предметные, метапредметные и личностные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование учебно-методического материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; тематическое планирование; перечень учебно-методического обеспечения; требования к уровню подготовки учащихся; характеристику контрольно-методических материалов.

Нормативно-правовые документы, обеспечивающие реализацию программы:

- Конституция РФ;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.05.2013 с изменениями, вступившими в силу с 19.05.2013) «Об Образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. N 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта (с изменениями от 18 июля, 10 ноября 2009 г., 8 ноября 2010 г.);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04. 2008 № АФ-150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;
- Пункт 20 Приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Пункт 9 статьи 58 Федерального закона «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.
- Методические рекомендации по разработке рабочих программ

по русскому языку для специальных (коррекционных) классов VII вида под редакцией Н.Е. Галеевой.

–Материалы по адаптации содержания обучения для детей с ЗПР 5-9 классов (разработанные НИИ дефектологии, опубликованные в журнале «Дефектология» №1,2,3 в 1993 г.).

Класс	Общее количество часов в неделю	Общее количество часов в год
5	2	68
6	2	68
7	2	68
8	2	68
9	2	68
		232

Неаудиторная занятость по предмету даёт дополнительную возможность коррекции знаний, умений и навыков по предмету.

5 класс

Добавлены 6 часов на изучение технологии. В раздел «Элементы материаловедения» вошла тема «Влажно-тепловые работы и терминология», применяющаяся при выполнении утюжильных работ. Увеличена на 2 часа практическая работа на швейной машине, и добавлено 4 часа на проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука), (из них: 2 часа на конструирование и моделирование фартука и 2 часа на его раскрой). Раздел «Рукоделие» полностью посвящён азам вышивки, исключена лоскутная пластика. Заменена тема «Интерьер кухни, столовой» на «Проведение генеральной уборки кабинета, приборов и принадлежностей для приготовления пищи», считаю важным умение пользоваться моющими и чистящими средствами и знание правил личной безопасности при пользовании ими. Переставлены местами разделы «Рукоделие» с «Элементами материаловедения». «Ручные работы» - с «Элементами машиноведения».

6 класс

Переставлены местами разделы: «Элементы материаловедения» с «Рукоделием», «Уход за одеждой и обувью, Ремонт одежды» с «Проектированием и изготовлением конической или клиньевой юбкой». Исключены по 2 часа с разделов: «Интерьер жилого дома» и «Гигиена девушки, Косметика». Добавлены 4 часа в раздел «Машиноведение» и 2 часа в «Рукоделие».

7 класс

Убран раздел «Уход за ребёнком». Заменён раздел «Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки» (этот раздел перешёл в 8 класс) на «Проектирование и изготовление поясного изделия (прямой юбки). Добавлено 2 часа в раздел «Машиноведение» и 4 часа в раздел «Рукоделие». Разделы «Уход

за одеждой. Ремонт одежды» и «Интерьер жилого дома» спустила вниз после раздела «Проектирование и изготовление поясного изделия (прямой юбки)». Дети в нашей школе имеют ряд острых проблем, испытывают в обучении стойкие трудности, обусловленные задержкой психического развития различного происхождения. В связи с этим «Проектирование и изготовление поясного изделия растянулось на 2 года, а «Проектирование и изготовление ночной сорочки перенесено в 8 класс.

8 класс

Добавлено 34 часа на изучение курса технологии, 12 из которых отведён «Кулинарии» так как этот подраздел программы является одним из ведущих. («Кулинария» включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола, с приготовлением пищи в походных условиях). Остальные часы будут использованы в технологии обработки ткани. Главная цель образовательной области «Технология» – подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности.

9 класс

Программа 9 класса включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Рукоделие», «Материаловедение», «Технология основных сфер профессиональной деятельности», «Проектирование и изготовление швейных изделий по журналу мод «Бурда».

Обучение детей швейному мастерству дело довольно таки сложное, и при изучении данного раздела иногда наблюдается снижение интереса к предмету. Но придать уроку нестандартные, оригинальные приемы необходимо для активизации мыслительной деятельности учащихся, для большей социализации детей. Это не замена старых уроков, а их дополнения и переработка, внесение оживления, разнообразия, которым повышают интерес, способствуя совершенствованию учебного процесса. На таких уроках ученики увлечены, их работоспособность повышается, результативность урока возрастает. Программа по технологии для девочек предусматривает обучение изготовлению изделия по журналам мод типа «Burda».

Программа школьного курса «Технология» предусматривает выполнение в каждом классе проекта – творческого задания интеллектуально-практического характера. Выполняя проекты, учащиеся развивают навыки мышления, учатся искать информацию, анализировать, экспериментировать, принимать решения, работать самостоятельно и в группах. Они занимаются моделированием, приобретают навыки изготовления изделий, углубляют знания по

использованию материалов, знакомятся с производственными процессами и новыми профессиями. Благодаря этому методу развиваются творческие, активные личности, способные учиться самостоятельно.

Выполнение проектов в 5,6,7,8 классах входит в подраздел «Проектирование и изготовление одежды».

В результате изучения технологии обучающиеся з н а к о м я т с я:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью. Рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве; овладеют: основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности;
- умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда.
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы, при этом предполагается что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

При изучении технологии обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета

«Технология»:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда; самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и
- профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетической, творческой деятельности.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета

«Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в учёбе: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или в письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям⁴; обоснование путей и средств устранения ошибок;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда.

Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;

Уроки проводятся в кабинетах «Швейное дело» и «Кулинария». Кабинеты оснащены основным набором мебели, предметами и средствами домашнего обихода, бытовой техникой.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Разделение учебного процесса на уроки разных типов в соответствии с ведущими целями не должно разрушать его непрерывности, а значит, необходимо обеспечить инвариантность технологии обучения. Поэтому при организации уроков разных типов сохраняется деятельностный метод обучения и обеспечивается соответствующая система дидактических принципов.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;
- с химией при изучении свойств текстильных материалов, пищевых продуктов;
- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;

с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Развитие познавательных интересов на уроках технологии

Развитие познавательных интересов на уроках технологии осуществляется через:

- содержание обучения;
- стимулирование познавательного интереса многообразием приемов занимательности (иллюстрацией, игрой, кроссвордами, драматизацией, задачами-шутками, занимательными упражнениями и т.д.);
- использование проблемно-поисковых методов работы. **Критерии**

оценки качества знаний учащихся

Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных

заданий, тестов, задач, кроссвордов). **Проверка умений** учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

№ п/п	класс	Контрольное швейное изделие
1	5	Фартук (притачной пояс, накладной карман, с нагрудником или без него)
2	6	юбка (коническая, клиньевая) обработка притачным поясом, тесьмой-молнией)
3	7	юбка (прямая) обработка притачным поясом, тесьмой-молнией)
4	8	ночная сорочка (обработка горловины подкройной обтачкой)
5	9	Пошив изделия по журналу мод Бурда

При устной проверке

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя. **Оценка «3»**

ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал; **При выполнении практических работ.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

Критерии оценивания тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:	выполнил 90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если обучающийся:	выполнил 70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если обучающийся:	выполнил 30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если обучающийся	выполнил до 30% работы

Тематическое планирование по технологии. Сводная таблица
(возможна корректировка часов)

№п/п	Разделы программы	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
I	Введение	2	2	2	2	2
II	Кулинария:	10	14	14	12	10
	- технология приготовления пищи	6	10	12	8	6
	- сервировка стола	2	2	-	2	-
	- заготовка продуктов	2	2	2	2	-
III	Гигиена жилища	2	2	-	-	-
IV	Личная гигиена	2	2	2	-	-
V	Создание изделий из текстильных волокон:	46	46	44	40	44
	<i>Рукоделие:</i> вышивка	10	-	-	-	-

	Счётная вышивка	-	6	-	-	-
	Вязание крючком	-	-	10	-	-
	Вышивание гладью	-	-	-	10	-
	Аппликация	-	-	-	-	10
	Элементы материаловедения	2	2	2	-	2
	Ручные работы	4	-	-	8	-
	Уход за одеждой. Ремонт одежды	4	2	2	-	-
	Элементы машиноведения	8	8	4	-	-
	Конструирование и моделирование	8	10	8	8	8
	Технология изготовления изделия	10	18	18	14	24
VI	Творческая проектная деятельность	2	2	4	2	2
VII	Технология ведения дома	4	-	2	-	-
	Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-	-
	Бытовые электрические приборы	2	-	-	2	-
VIII	Домашняя экономика	-	-	-	10	-
IX	Технология основных сфер профессиональной деятельности	-	-	-	-	10
	ИТОГО:	68	68	68	68	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 5 класс, 2 ч в неделю

№п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I	Введение	2
II	Кулинария:	12
	- технология приготовления пищи	8
	- сервировка стола	2
	- заготовка продуктов	2
III	Гигиена жилища	2
IV	Личная гигиена	2
V	Создание изделий из текстильных волокон	46
	Рукоделие. Вышивка.	10
	Элементы материаловедения	2
	Ручные работы	4
	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2
	Элементы машиноведения	8
	Конструирование и моделирование	8
	Технология изготовления изделия	10
VI	Творческая проектная деятельность	2
VII	Технология ведения дома	4
	Интерьер кухни, столовой	2
	Бытовые электрические приборы	2
ИТОГО:		68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 6 класс, 2 ч в неделю

№п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I	Введение	2
II	Кулинария:	14
	- технология приготовления пищи	10
	- сервировка стола	2
	- заготовка продуктов	2
III	Гигиена жилища	2
IV	Личная гигиена	2
V	Создание изделий из текстильных волокон	46
	Рукоделие. Счётная вышивка.	6
	Элементы материаловедения	2
	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2
	Элементы машиноведения	8
	Конструирование и моделирование	10
	Технология изготовления изделия	18
VI	Творческая проектная деятельность	2
ИТОГО:		68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 7 класс, 2 ч в неделю

№п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I	Введение	2
II	Кулинария:	14
	- технология приготовления пищи	12
	- сервировка стола	-
	- заготовка продуктов	2
III	Личная гигиена	2
IV	Создание изделий из текстильных волокон	44
	Рукоделие. Вязание крючком	10
	Элементы материаловедения	2
	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2
	Элементы машиноведения	4
	Конструирование и моделирование	8
	Технология изготовления изделия	18
VI	Творческая проектная деятельность	4
VII	Технология ведения дома	2
	ИТОГО:	68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**«Обслуживающий труд», 8 класс, 2 ч в неделю**

№п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I	Введение	2
II	Кулинария:	12
	- технология приготовления пищи	8
	- сервировка стола	2
	- заготовка продуктов	2
III	Создание изделий из текстильных волокон	40
	Рукоделие. Вышивание гладью.	10
	Ручные работы	8
	Конструирование и моделирование	8
	Технология изготовления изделия	14
IV	Творческая проектная деятельность	2
V	Технология ведения дома	2
	Бытовые электрические приборы	2
VI	Домашняя экономика	10
	ИТОГО:	68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 9 класс, 2 ч в неделю

№п/п	Разделы и темы программы	Количество часов
I	Введение	2
II	Кулинария:	12
	- технология приготовления пищи	12
III	Творческая проектная деятельность	2
IV	Создание изделий из текстильных волокон	44
	Рукоделие. Аппликация.	10
	Конструирование и моделирование	8
	Технология изготовления изделия	24
V	Технология основных сфер профессиональной деятельности	10
ИТОГО:		68 часов

Содержание тем учебного курса

«Технология 5 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Понятие о процессе пищеварения; общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Правила техники безопасности и поведения учащихся в школьных мастерских. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой;

Кулинария (10 часов)

Основные теоретические сведения: правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов; 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; составление меню на завтрак; правила подачи горячих напитков; столовые приборы и правила пользования ими; эстетическое оформление стола; правила поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку; оформление готовых блюд и подача их к столу; складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Технология приготовления пищи

Тема 1. Блюда из сырых и варёных овощей (4 часа)

Основные теоретические сведения: виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

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

Практические работы: современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей; фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов; выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной; приготовление блюд из сырых и вареных овощей; жаренье овощей и определение их готовности.

Тема 2. Блюда из яиц (2ч)

Основные теоретические сведения: строение яйца; способы определения свежести яиц; приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц; особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы: определение свежести яиц; первичная обработка яиц; приготовление блюда из яиц.

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки (2ч)

Основные теоретические сведения: продукты, используемые для приготовления бутербродов; виды бутербродов; способы оформления открытых бутербродов; условия и сроки хранения бутербродов; вилы горячих напитков; способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления бутербродов; нарезка продуктов; подбор ножей и разделочных досок; приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом

(2ч)

Основные теоретические сведения: Составление меню на завтрак.

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы: Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. 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: Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Технология домашнего хозяйства (2ч)

Гигиена жилища (2ч)

Основные теоретические сведения: Генеральная уборка кабинета, приборов и принадлежностей для приготовления пищи. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы:

Генеральная уборка кабинета «Кулинария».

Подбор моющих средств для уборки помещения

Гигиена девушки. Косметика (2ч)

Уход за кожей, волосами, ногтями

Знакомство с профессией врача-косметолога (2ч)

Основные теоретические сведения: гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за жирной и сухой кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями.

Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача - косметолога.

Практическая работа: определение типа кожи.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

(46часов)

Рукоделие Вышивка (10 ч)

Основные теоретические сведения:

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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 пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити; свободная вышивка по рисованному контуру узора; отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Элементы материаловедения (2ч)

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

Практическая работа: определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Ручные работы (4ч)

Основные теоретические сведения: Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежек и строчек. Размер стежков, ширина шва.

Технические условия при выполнении ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Практическая работы: изготовление образцов ручных стежек и строчек.

Уход за одеждой. Ремонт одежды (4ч)

Основные теоретические сведения: Уход за одеждой из хлопка и льна.

Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорившихся швов.

Практическая работы: Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки.

Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распорившихся швов).

Творческая проектная деятельность (2ч)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка проекта в программе Power Point. Защита проекта, критерии оценивания.

Практическая работы: разработка и защита творческого проекта «Фартук», «Отделка швейного изделия вышивкой». ***Элементы машиноведения (8 ч)*** *Основные теоретические сведения:* виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения; *виды машин, применяемых в швейной промышленности;* бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики; назначение основных

узлов; виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы: подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе; безопасные приемы труда при работе на швейной машине; намотка нитки на шпульку; заправка верхней и нижней нитей; выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям; регулировка длины стежка.

Конструирование и моделирование (8ч)

Основные теоретические сведения: виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение; Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; моделирование фартука выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления изделия (10 ч)

Основные теоретические сведения: 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.

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 и головного убора, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технология ведения дома (4ч)

Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения: к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.

Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Практические работы: Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Бытовые электроприборы на кухне (2ч)

Основные теоретические сведения: Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов. Виды

электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Практические работы: Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке.

Содержание тем учебного курса

«Технология 6 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на экологию водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

Правила поведения и внутреннего распорядка в кабинете «Технология», Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Правила оказания первой помощи, пострадавшим при различных видах травм. **Кулинария (14 часов)**

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека; суточная потребность в солях.

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час)

Основные теоретические сведения: кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока; условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: первичная обработка крупы; определение качества молока; приготовление молочного молочной каши.

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

Основные теоретические сведения: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря; возможности кулинарного использования рыбы разных видов; технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы: подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы; определение свежести рыбы органолептическим методом; первичная обработка чешуйчатой рыбы; варка и жаренье рыбы в целом виде; определение готовности блюд из рыбы.

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

Основные теоретические сведения: виды круп и макаронных изделий; правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий; технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В; причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 4. Приготовление обеда в походных условиях

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 пожарной безопасности.

Практическая работа: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Тема 5. Изделия из жидкого теста (2 часа)

Основные теоретические сведения: значение изделий из теста в питании человека, виды теста, способы его приготовления. Особенности русской кухни, разновидности изделий из жидкого теста. Технология приготовления блинов, оладий, блинчиков. *Практические работы:* приготовление жидкого теста, выпекание из него изделий, сервировка и подача блюд к столу.

Тема 6. Сладкие блюда и напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения: Сладкие блюда и напитки. Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд и напитков. Желирующее вещество - крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Сервировка стола.

Приём гостей, элементы этикета.

Практические работы: приготовление сладких напитков.

Тема 7. Заготовка продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения: процессы, происходящие при солении и квашении; консервирующая роль молочной кислоты; сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах; время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности; условия и сроки хранения.

Практические работы: первичная обработка овощей перед засолкой; подготовка тары; определение количества соли и специй; засолка огурцов или томатов; квашение капусты.

Тема 8. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. (2 часа)

Основные теоретические сведения: Итоговое зачётное занятие по блоку «кулинария»: приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Правила приглашения и приёма гостей. Приготовление учащимися блюд по своим рецептам, оформление готового блюда. 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 ужину.

Аранжировка стола цветами.

Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Технология ведения дома (4 часа)

Гигиена жилища (2ч)

Основные теоретические сведения: Генеральная уборка кабинета «кулинария». Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы: Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

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, виды фурнитуры.

Практические работы: пришивание фурнитуры; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви. **Личная гигиена (2 часа)**

Уход за волосами

Основные теоретические сведения: Общие сведения о волосах, уход за волосами. Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к прическе. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически.

Практические работы:

Подбор средств ухода за кожей головы и волосами.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения: натуральные волокна животного происхождения; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; понятие о раппорте переплетения; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; дефекты ткани; сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая работа: распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Элементы машиноведения (8 ч)

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, ее чистка и смазка.

Творческие проектные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка проекта в программе Power Point. Защита проекта, критерии оценивания.

Практическая работа: разработка и защита творческого проекта «Юбка».

Конструирование и моделирование (10 часов)

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы 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 измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в

натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технология изготовления изделия (18 часов)

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, технология вышивки атласными лентами.

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. ***Рукоделие. Счётная вышивка (6 ч)***

Основные теоретические сведения: Из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вышивки крестом.

Материалы и инструменты для вышивки. Правила подбора пялец, иголок и ниток для вышивки. Правила начала вышивания крестиком.

Практические работы: Изготовление образцов вышивки крестиком.

Содержание тем учебного курса

«Технология 7 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Физиология питания.

Микроорганизмы, инфекция, пищевые отравления.

Практические работы: Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Кулинария (14ч)

Тема 1. Блюда из мяса (2ч)

Основные теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы: Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Тема 2. Тепловая обработка мяса (2ч)

Основные теоретические сведения: Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Значение соблюдения t-го режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса. Приготовление котлетной массы с помощью электромясорубки.

Практические работы: Приготовление блюд из мяса и птицы. Определение качества мяса. Оформление блюд из мяса и птицы при подаче на стол.

Тема 3. Кисломолочные продукты и блюда из них (2ч)

Основные теоретические сведения: Кисломолочные продукты и блюда из них

Общие сведения о кисломолочных продуктах и их кулинарное употребление. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: Определение качества творога. Приготовление блюд из творога.

Тема 4. Изделия из пресного теста (2ч)

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 или пельменей. Варка пельменей или вареников.

Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема 5. Изделия из бисквитного теста (2ч)

Основные теоретические сведения: Место бисквита среди мучных кондитерских изделий. Рецепт бисквитного теста. Применение бисквита в качестве основы для тортов, пирожных и печенья. Особенности технологии приготовления бисквитного теста с подогревом, без подогрева, масляного. Заполнение тестом тортовых форм. Использование для выпечки бисквита сковород, кастрюль, сотейников, бумажных форм, противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка бисквита из формы. Ароматизация бисквитного теста. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами и пр. Технология приготовления и украшения изделия. Особенности приготовления рулетного теста, начинки к рулету.

Практические работы: Приготовление бисквитного теста без подогрева. Выпекание кекса лимонного. Выпекание коржей для торта бисквитного. Приготовление крема и украшений для торта бисквитного. Приготовление рулетного теста и начинки. Особенности свертывания рулета.

Тема 6. Фрукты и ягоды (2ч)

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компота

из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

Тема 7. Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения: значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра; способы определения готовности; условия и сроки хранения; хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы: предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара; приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок; консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения (2ч)

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из искусственных во

Лабораторно-практические работы: изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

Элементы машиноведения (4ч)

Основные теоретические сведения: Профессия швея. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Приспособления к швейной машине. Окантовывание среза бейкой.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов

Творческая проектная деятельность (4ч)

Основные теоретические сведения: Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы: Творческий проект по разделу «Кулинария» или «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Конструирование и моделирование (8ч)

Основные теоретические сведения: Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину

Технология изготовления поясного швейного изделия (18ч)

Основные теоретические сведения: Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Правила раскладки выкройки поясного изделия на ткани. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Технология ведения дома

Уход за одеждой (2ч)

Основные теоретические сведения: Символы ухода за текстильными изделиями, способы стирки, сушки, утюжки текстильных изделий; символы по уходу за изделиями. Способы ухода за изделиями из химических волокон. СИМВОЛЫ ухода за текстильными изделиями. Международные обозначения условий, которые необходимо соблюдать во время стирки, отбеливания и глажения текстильных изделий и трикотажа. *Практические работы:* "Изучение символов ухода за текстильными изделиями" (изучение теоретических сведений и изучение содержания таблицы).

Рукоделие. «Вязание крючком» (10ч)

Основные теоретические сведения: Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель

при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы: Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Гигиена девушки (2 часа)

Основные теоретические сведения: Гигиена. Кожа, индивидуальный уход за кожей лица. Типы кожи. Правила и средства ухода за кожей;

Практические работы: Определения типа кожи. Маски для лица из свежих продуктов.

Технология ведения дома (2 часа)

Роль комнатных растений в жизни человека.

Основные теоретические сведения: Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пере садка и перевалка

комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы: Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Содержание тем учебного курса

«Технология 8 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Правила санитарии, гигиены и безопасности работы.

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.

Кулинария (12ч)

Тема 1. Изделия из муки (6ч)

Основные теоретические сведения: Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для

защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы: Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). Приготовление вареников.

Тема 2. Холодные напитки.(2 ч)

Основные теоретические сведения: Роль и назначение холодных напитков. Напитки, популярные у молодёжи (коктейль). История коктейля. Виды коктейлей. Способ приготовления коктейлей. Инструменты, используемые для приготовления коктейля.

Украшение коктейлей. Посуда для коктейлей.

Практические работы: Приготовление по технологической карте бананового и клубничного коктейля (молочных или фруктово-ягодных коктейлей, их украшение). Сравнительная характеристика рецептур.

Тема 3. Заготовка продуктов. Консервирование овощей (2ч)

Основные теоретические сведения: Причина порчи продуктов. Способы заготовок продуктов на зиму. Виды обработки продуктов для устранения условий для жизнедеятельности микроорганизмов. 6 видов консервирования: сушка, соление и квашение, маринование, замораживание, использование большой концентрации сахарного сиропа, стерилизация и пастеризация. Консервирование *под действием высокой температуры*. Маринование. Посуда для консервирования. Подготовка банок и продуктов для консервирования.

Хранение консервов.

Практические работы: «Томаты в собственном соку».

Тема 4. Проведение банкета-коктейля (2ч)

Основные теоретические сведения: Праздники. Различные формы приемов гостей, а именно: банкет, фуршет, коктейль, шведский стол. Что такое банкет-коктейль. Особенности данного приёма. Приглашения. “Сервировка стола”, “Меню”. Человеческое общение. Правила поведения в общественных местах, на улице, в театре, дома и в гостях, за столом, а также норма и стиль одежды, манеры и речь - этикет.

Практические работы: Составление сметы расходов. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Электричество в нашем доме (2ч)

Основные теоретические сведения: Бытовые нагревательные приборы и светильники: электрочайники и утюги, микроволновые печи, и пылесосы, стиральные машины, и холодильники, швейные машины.

Практические работы: Правила пользования бытовой техникой.

Домашняя экономика (10ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности.

Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Основные теоретические сведения: Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской

деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы:

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности (2ч)

Основные теоретические сведения: Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Мой профессиональный выбор» и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование ночной сорочки (8ч.)

Основные теоретические сведения: Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения

чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы:

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

Тема 2. Обработка отдельных узлов женской лёгкой одежды (8ч.)

Основные теоретические сведения: Способы обработки горловины. Технология обработки выреза горловины овальной формы (углом, прямоугольной формы - «каре», косой бейкой). Виды отделок лёгкой женской одежды (оборки).

Практическая работа: «Обработка выреза горловины, подкройной обтачкой, овальной формы (углом, прямоугольной формы - «каре», косой бейкой). Выполнение оборок. *Тема*

Тема 3. Технология изготовления ночной сорочки (14ч.)

Основные теоретические сведения: Подготовка ткани к раскрою. Качество ткани: разрывы ткани. Раздвижка нитей, пятна, дефекты окраски.

Лицевая и изнаночная стороны ткани, направление долевой нити и рисунка.

ВТО ткани. Длина и ширина ткани. Раскладка деталей выкройки на ткани.

Обводка деталей выкройки по контуру и с учетом припусков на швы. Вырезание деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке (прокладывание контурных и контрольных линий). Обработка ворота (подкройной обтачкой. Обработка нижнего среза рукава (швом вподгибку с закрытым срезом). Соединение деталей сорочки (двойным швом). Обработка нижнего среза сорочки (швом вподгибку с закрытым срезом). Глаженье, проверка качества, складывание.

Тема 4. Рукоделие. Вышивание гладью (10ч)

Основные теоретические сведения: Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и на родных промыслов.

Применение вышивки для украшения швейного изделия. Виды вышивки (гладь). Инструменты и приспособления для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Практические работы: Экскурсия в школьный музей.

Выбор рисунка и подбор ниток. Перевод рисунка на ткань. Выполнение гладьевых стежков.

Содержание тем учебного курса

«Технология 9 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Ознакомление с содержанием курса, его целями и задачами, тематикой творческих проектов, выявить уровень сохраненных знаний, инструктаж по правилам техники безопасности.

Практические работы: Повторение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

Кулинария (10ч)

Тема 1. Бульоны и супы (2ч)

Основные теоретические сведения: Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Классификация первых блюд. Горячие и холодные супы. Способ приготовления супов (заправочные, прозрачные и пюре образные).

Классификация бульонов (костный, мясокостный). Пена. Рыбный бульон.

Бульон из домашней птицы. *Ассортимент супов (заправочные, прозрачные, супы-пюре, молочные)*

Практические работы: Куриный бульон.

Тема 2. Заправочные супы (2ч)

Основные теоретические сведения: Ассортимент заправочных супов. Рассольники, борщи, щи. Крупяные, солянки, овощные и картофельные, с макаронными изделиями.

Оформление готового супа и подача его к столу. Технология приготовления борща.

Практические работы: Приготовление борща.

Тема 3. Супы – пюре (2ч)

Основные теоретические сведения: Ассортимент супов-пюре.

Овощные супы, бобовые, крупяные, рыбные. Супы птицы, печени животных и дичи.

Отличительная особенность супов-пюре.

Практические работы: Гороховый суп с гренками.

Тема 4. Блюдо из мяса (4ч)

Основные теоретические сведения: Блюда национальной кухни.

Рецептура, пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы). Технологическая карта приготовления блюда.

Практические работы: Хашлама, плов.

Тема 5. Блюда из муки (2ч)

Основные теоретические сведения: 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. Дрожжевое тесто. Способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста;

Кухня народов мира (итальянская кухня). Технология приготовления.

Практические работы: Пицца (приготовление).

Технология основных сфер профессиональной деятельности (10ч)

Основные теоретические сведения: Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Роль профессии в жизни человека.

Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы: Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и труд устройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)

Основные теоретические сведения: Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной

обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы *Практические работы:*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
4. Раскладка выкройки с направленным рисунком.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и сметывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
9. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 1. Материаловедение (2ч)

Основные теоретические сведения: Определение нетканым, утепляющим и отделочным прокладочным материалам. Виды нетканых материалов (флизелин, синтепон, дублерин, бортовка). Для чего они служат. Ассортимент прокладочных материалов. Отделочные материалы: ленты (атласная, жаккардовые, капроновая, декоративна). Кружево, косая бейка, канты, сутаж.

Практические работы: Учатся определять и отличать эти материалы.

Тема 1. Рукоделие. Аппликация (10ч)

Основные теоретические сведения: Аппликация. Варианты аппликации. Взаимосвязь практического назначения изделия, его формы,

материала и цвета с украшением; понимание необходимости декоративной переработки изображаемых в вышивке предметов и образов реального мира, ознакомить с ТУ и приемами выполнения накладной аппликации, научить выполнять ее.

Практические работы: Выполнение образца накладной аппликации.