

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

## 5-8 КЛАСС (девочки)

### Пояснительная записка

Исходными документами для составления рабочей программы является: Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 1313 от 09.03.2004, Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 05.03.2004 года №1089; примерная программа, созданная на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта; утвержденный приказом от 7 декабря 2005 г. № 302 федеральный перечень учебников рекомендуемых (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования; требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

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

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Главная **цель обучения** – формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности в условиях различной экономики.

В процессе преподавания решаются следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
- развитие художественной инициативы, самостоятельности и способности решать творческие задачи;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, обязательности, честности, ответственности и порядочности, культуры поведения и бесконфликтного общения.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Для учащихся 8 класса рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, на основе Базисного учебного плана и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко (М., 2009). Программа по курсу «Технология. Обслуживающий труд» в 8 классе рассчитана на **35** часов

Программа направлена на формирование: стремления детей самостоятельно приобретать знания, умения наблюдать, анализировать и обобщать события и факты жизни; представление о том, как вести дом, домашнее хозяйство.

Программа решает и общие задачи трудового воспитания и обучения:

- формирование общей культуры личности (навыки общения, соблюдения правил этикета, приема пищи, сервировки стола);
- подготовка к семейной жизни, овладение необходимыми и доступными видами труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков труда;
- воспитание трудолюбия, уважения к людям труда;
- формирование специальных технологических умений ручной вышивки, приготовления пищи и элементарных экономических знаний.

Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профорientационных игр;
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, искать оригинальные решения.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Проверка результатов обучения имеет место на всех этапах (по карточкам, тестам, защита творческих проектов).

## Основное содержание 5 класс

### Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (70 часов).

#### Элементы материаловедения (4 час).

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

#### Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов).

##### *Вышивка*

##### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

##### 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. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

#### Элементы машиноведения (4 часа).

##### 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 рабочей одежды (6 час).

##### 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 рабочей одежды (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### 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.

### **Кулинария (18 часов).**

#### **Санитария и гигиена (2 час).**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

#### **Физиология питания (2 час).**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

#### **Технология приготовления пищи (8 час).**

##### **Бутерброды, горячие напитки**

##### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Приготовление бутербродов к завтраку.

## **Блюда из яиц**

### 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. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

## **Блюда из овощей**

### 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.

## **Сервировка стола (2 час).**

### 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.

## **Заготовка продуктов (2 час).**

### 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.

## **Технологии ведения дома (4 час).**

### **Эстетика и экология жилища**

#### 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.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Творческие, проектные работы (10 часов).**

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

**Требования к уровню умений и навыков учащихся 5 класса**

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен

**знать/понимать:**

- влияние способов обработки на пищевую ценность овощей; 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;
- характеристика основных функциональных зон на кухне, дизайн интерьера кухни; основные виды бытовых домашних работ; назначение основных видов современной бытовой техники;
- назначение различных швейных изделий; виды традиционных народных промыслов;

**уметь:**

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

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; заготовки фруктов и трав в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.
- выбирать вид ткани для определенных типов рабочей одежды, снимать мерки с фигуры; строить чертежи простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление изделия; проводить примерку изделия;

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

### Учебный план      5 класс

Наименование раздела	Количество часов	Форма контроля
Кулинария	16	Тест, приготовленные блюда
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	Тест, изготовленное изделие
Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища	4	Практическая работа
Творческие, проектные работы.	12	Творческая, проектная работа.
Итого:	70	

### Основное содержание 6 класс

#### Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (70 часов)

##### Элементы материаловедения (6 часов).

###### 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 хлопчато-бумажных, 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. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

###### Варианты объектов труда.

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

##### Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов).

###### 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. 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.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

### **Элементы машиноведения (4 часа).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

### **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 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, клинчатой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинчатых 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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

### **Технология изготовления поясных швейных изделий (14 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.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинчатая или прямая.

### **Технологии ведения дома (4 часа).**

**Уход за одеждой и обувью (4 часа).**



### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы:

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

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

## **Кулинария (16 часов).**

### **Физиология питания (2 часа).**

#### Основные теоретические сведения

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

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

#### 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.

### **Технология приготовления пищи (12 часов).**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

##### 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 супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

##### Варианты объектов труда

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

#### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. 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, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

##### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

##### 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 крупы, бобовых и макаронных изделий.

### Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

## **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 противопожарной безопасности.

### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

## **Заготовка продуктов (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

## **Творческие, проектные работы (10 час).**

### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## **Требования к уровню умений и навыков учащихся 6 класса**

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен

### **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; технологическую последовательность приготовления блюд; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- назначение швейных изделий; основные виды традиционных народных промыслов;
- способы оформления интерьера; способы подбора и посадки комнатных растений;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ;

### **уметь:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по

внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов: молока и молочных продуктов, рыбы, круп и макаронных изделий, консервирование огурцов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

- готовить и повышать качества, сокращать временные энергетические затраты при обработке пищевых продуктов; консервирования огурцов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; готовить блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировать стол и оформлять приготовленные блюда.
- выбирать вид ткани для поясного изделия, снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее двух видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- изготавливать изделия 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.
- оформлять интерьер детской и прихожей изделиями собственного изготовления; подбирать и производить посадку комнатных растений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- выбирать рациональные способы и средства декорирования помещений; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применение средств индивидуальной защиты и гигиены.

#### Учебный план      6 класс

Наименование раздела	Количество часов	Форма контроля
Элементы материаловедения	6	
Рукоделие. Художественные ремесла	8	Практическая работа. Вышивание.
Элементы машиноведения	4	Практическая работа
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	8	Практическая работа
Технология изготовления поясных швейных изделий	14	Практическая работа
Технология ведения дома	4	Практическая работа
Кулинария	16	Тест, приготовленные блюда
Творческие, проектные работы.	10	Творческая, проектная работа.
Итого:	70	

## Основное содержание 7 класс

### **ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 2 часа.**

Цели и задачи курса. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка в мастерской. Основное оборудование инструменты и приспособления. Организация рабочего места. Правила безопасности труда.

### **КУЛИНАРИЯ – 18 часов.**

**Физиология питания – 2 часа.** Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Основы рационального питания. 2 часа** Значение плодов и овощей в питании человека

**Первые блюда – 2 часа** .Виды 1-х блюд. Продукты, необходимые для их приготовления. Последовательность приготовления 1-х блюд. Холодные и горячие 1-е блюда.

**Сладкие блюда и десерты. 4 часа** Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептатура сладких блюд

**Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря – 4 часа.** Виды рыбы и других морепродуктов. Их пищевая ценность. Возможность кулинарного использования рыбы разных пород. Методы определения качества рыбы. Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Правила варки и жарения рыбы в целом виде, звеньями порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов – 4 часа** .Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира и творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

**Приготовление обеда в походных условиях – 2 часа.** 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.

### **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ – 12 часов.**

**Химические волокна.** Классификация химических волокон. Технология производства искусственных химических волокон. Свойства тканей их искусственных волокон.

Использование тканей из искусственных волокон для производства одежды. Уход за изделиями из искусственных волокон. Сведения о истории возникновения вышивки и вышивальных промыслов. Крестьянская и городская вышивки. Характерные черты, изучаемого вышивального промысла (использование основных и прикладных материалов, цветовая гамма, количество сложений нити, приёмы вышивки и т.п.). Классификация вышивки по: положению рабочей нити в структуре ткани, географическому положению, характеру рисунка, виду технологии. Вышивальные промыслы России.

Примерный перечень практических работ: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Лабораторно-практическая работа. Выбор материалов для вышивки. Выбор канвы. Выбор рисунка для вышивки. Выполнение вышивки крестом по вафельному полотенцу или ткани по канве, которую после вышивки необходимо удалить. Вышивка по специальной канве, которая будет являться основной тканью.

#### **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ – 4 часа.**

Бытовая швейная машина с электроприводом. Строение электропривода. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулятор натяжения верхней нити. Регулятор натяжения нижней нити. Регулятор машинной строчки – регулятор натяжения верхней нити. Уход за швейной машиной. Чистка и смазка швейной машины. Применение и принцип выполнения соединительных машинных швов: расстрочных, настрочных (с закрытым и открытым срезами), накладных (с закрытым и открытым срезами).

Примерный перечень практических работ: Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани. Чистка и смазка швейной машины. Выполнение образцов расстрочных, настрочных и накладных швов.

#### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ - 10 часов.**

Плечевые швейные изделия. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия. Ткани и отделки, применяемые для изготовления ночной рубахи. Конструкции ночных рубах. Мерки, необходимые для построения основы ночной рубахи. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Предварительный расчёт и построение чертежа основы ночной рубахи. Построение чертежа ночной рубахи в М 1:4 на типовую и индивидуальную фигуры. Построение выкройки на индивидуальную фигуру в М 1:1.

Примерный перечень практических работ: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежей основ ночной рубахи в М 1:4 на типовую и индивидуальную фигуры. Построение выкройки по своим меркам в М 1:1. Выбор модели ночной рубахи в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры и направления моды. Моделирование ночной рубахи выбранного фасона. Подготовка выкройки ночной рубахи к раскрою.

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ – 14 часов.**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Величина припусков на обработку срезов деталей. Раскрой изделия. Перевод контурных и конструктивных линий с одной парной детали на другую. Прокладывание контрольных строчек. Обработка вытачек. Обработка шлицы. Обработка швов.

Обработка разрезов в швах. Обработка низа изделия. Обработка верхнего среза притачным поясом или обтачкой. Окончательная утюжка и отделка изделия.

Примерный перечень практических работ: Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях. Обработка деталей кроя. Скальвание и счётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Обработка деталей изделия. Окончательная отделка и В.Т.О. изделия

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 4 часа.**

Уход за одеждой и обувью. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ – 6 часов.**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
3. Организация и проведение праздника ( юбилея, дня рождения, масленицы и т.п).

### **Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса**

***В результате изучения технологии ученик должен:***

#### **Знать/ понимать**

- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции, понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;

#### **Уметь:**

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

учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

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

### Учебно-тематический план уроков технологии в 7 классе

№ раздела	Тема раздела	Кол-во часов	Кол-во практических работ
1	Введение	2	1
2	Кулинария: технология приготовления пищи	18	10
3	Материаловедение	12	5
4	Элементы машиноведения	4	2
5	Конструирование и моделирование плечевого изделия	10	3
6	Технология изготовления плечевого изделия	14	6
7	Технология ведения дома	4	
8	Творческие проектные работы	6	2
	ИТОГО	70	29

### Основное содержание 8 класс

#### Введение (1 час)

Инструктаж по охране труда. Изучение общих правил охраны труда.

#### Семейная экономика (4 часа)

Семья – как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Ресурсы, семейный бюджет, прибыль, патент, лицензия. Потребности рациональные, ложные, духовные, материальные, физиологические, социальные; уровень благосостояния, сертификат соответствия, маркировка, этикетка, штрихкод. Бюджет семьи, доход, расход, обязательные платежи, подоходный налог, кредит. Рациональное питание, режим питания.

*Практические работы:*

Распределение вещей по группам приоритета; Определение стоимости 1 ккал наиболее необходимых продуктов питания; Составление таблицы учета семейных доходов и расходов

### **Технология основных сфер профессиональной деятельности ( 4 часа)**

Карьера, профессиональная деятельность, призвание, уровень притязаний. Технология индустриального, агропромышленного, производства.

Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании. Торговля, универсам, торговый комплекс, склад-магазин, предприятия общественного питания, агропромышленный комплекс, земледелие, животноводство.

Социальная сфера, социальные потребности, социальная политика. Предпринимательская деятельность, предприниматель, индивидуальное и коллективное предпринимательство, устав, учредительный договор, контракт.

*Практические работы:*

Выстраивание технологической цепочки по производству одного из изделий; Знакомство с документами

### **Художественная обработка материалов (10 часов)**

Художественное творчество и народные ремесла. природа творчества, архаичные технологии, самореализация, история вышивания, материалы и инструменты, применяемые при вышивке; Техника владимирского шитья, верхошов, накладная сетка, гладь «вприкреп», перевод рисунка на ткань, элементы и мотивы вышивки в технике белая гладь, стебельчатый шов, атласная гладь, штриховая гладь, швы «узелки», «рококо», «ягодки». Техника вышивания натюрморта. Основные элементы вязания крючком. Воздушная петля, рабочая нить, столбик, полустолбик, накид. Техника филейного вязания (крючком). Декоративная отделка трикотажных изделий.

*Практические работы:*

Изготовление рамок по чертежу; нанесение рисунка на ткань; Увеличение рисунка для вышивания; Выполнение элементов белой глади на образце; выполнение вышивки швами «узелки», «рококо» на образце; Приемы вязания изделий по выкройке; Выполнение вязания деталей изделия по уменьшенной выкройке.

### **Технология ведения дома (4 часа)**

Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера. Организация пространства квартиры. Цвет в квартире. Декоративное украшение окон. Детская комната, прихожая, комната дневного пребывания, спальня, ванная; цветовой круг, контрастные, оттеночные сочетания;



### *Практические работы:*

Выполнение макета планировки жилого интерьера; Выполнение эскиза проекта дизайна одной из комнат.

## **Технология обработки пищевых продуктов (8 часов)**

Правила безопасности труда, санитарно-гигиенические требования. Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы. Определение качества птицы и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из домашней птицы. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека. Сорта хлеба и хлебобулочных изделий, профессии людей, занимающихся производством хлеба. Виды теста. Сырье, используемое для его приготовления. Компоненты теста, разрыхлители, добавки, первичная обработка муки. Бездрожжевое тесто, дрожжевое тесто и изделия из него. Способы приготовления блинов, оладьев, блинчиков; опарный и безопарный способ. Бисквитное тесто. Песочное тесто. Особенности приготовления, причины дефектов требования к качеству, дефекты песочного теста. Этикет. Сервировка праздничного стола. Правила подачи десерта. Определение доброкачественности муки; приготовление пресного теста и блюд из него; приготовление изделий из дрожжевого теста; приготовление бисквита; составление меню праздничного стола.

## **Профессиональное самоопределение (4 часа)**

Основы профессионального самоопределения. Правила выбора профессии. Индивидуальная, бригадная форма произв. обучения; Ситуация выбора, правила выбора. Классификация профессий Внутренний мир человека и проф. самоопределение. Признаки профессии. Предмет труда, цель труда, орудие труда. Профессиональные интересы, склонности и способности, эмоции, задатки, талант, гениальность. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба. Мой профессиональный выбор.

## **Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

### *Должны знать:*

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

### *Должны уметь:*

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
  - проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
  - выполнять эскизные работы проекта;
  - выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект;
- соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

### *Должны владеть компетенциями:*

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

### **Учебно – тематическое планирование**

#### **уроков технологии в 8 классе**

<b>№ раздела</b>	<b>Тема раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Кол-во практических работ</b>
1	Введение	1	1
2	Семейная экономика	4	2
3	Технология основных сфер профессиональной деятельности	4	2
4	Художественная обработка материалов	9	7
5	Технология ведения дома	4	3
6	Технология обработки пищевых продуктов	8	6
7	Профессиональное самоопределение	4	
<b>итого</b>		<b>35</b>	<b>21</b>

## Список литературы

### Литература для учителя

1. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки).-Москва: 5 за знания, 2007.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы. – Москва: Экзамен, 2009.
3. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд. – Москва: Экзамен, 2009.

### Литература для учащихся

1. **Технология. Обслуживающий труд: 5 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2008.
2. **Технология: 6 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2007.
3. **Технология. Обслуживающий труд: 7 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2009
4. **Технология. Обслуживающий труд: 8 класс.** Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва: Вентана – Граф, 2009
3. Рабочая тетрадь. **Технология. 5 класс.** Вариант для девочек: в 2 частях. Межуева Ю.В. Саратов: Лицей, 2006.
4. Рабочая тетрадь. **Технология. 6 класс.** Вариант для девочек: в 2 частях. Межуева Ю.В. Саратов: Лицей, 2006.

### Дополнительная литература

1. Припеченкова С.И., Глушкова Э.Ю. Уроки труда. 5 класс. Макраме. Вышивание: поурочные планы. – Волгоград: Учитель, 2002.
2. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. Трудовое обучение. – Москва: Педагогическое общество России, 2002.
3. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. – Москва: Вентана-Граф, 2003.
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Сборник проектов по курсу «Технология-5». Пособие для учителя. – Москва: Вентана-Граф, 2003.
5. Гильман Р.А. Художественная роспись ткани: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы». – Москва: ВЛАДОС, 2005.