
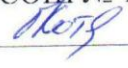




Муниципальное казённое образовательное учреждение  
Чуноярская средняя общеобразовательная школа № 13  
Богучанского района Красноярского края  
с. Чунояр, ул. Партизанская, д. 33

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО:  /Костромина Е.Н. /</p> <p>Протокол № <u>1</u> от « <u>29</u> » <u>08</u> 20<u>16</u> г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР МКОУ Чуноярской СОШ № 13.  /Котова О.Г. /</p> <p>« <u>30</u> » <u>08</u> 20<u>16</u> г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МКОУ Чуноярской СОШ № 13  /Каверзина С.Д. /</p> <p>Приказ № <u>54</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>16</u> г.</p> 
---	--	--

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ

Наумовой Светланы Степановны, I категория

Ф.И.О., категория

Технологии, 5 - 8

по

предмет, класс и т.п.

2016 – 2017 учебный год

## **Пояснительная записка.**

Программа «Технология» составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

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

### **Структура документа**

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

### **Общая характеристика учебного предмета**

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

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому Базисному учебному плану в 9-ом классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования рекомендовано дополнительно выделить из регионального компонента и компонента образовательного учреждения дополнительно один час в неделю в 8-ом классе. При этом национально-региональные особенности содержания могут

быть представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

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

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

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

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

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

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

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

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

**Учебно - тематический план  
5-8 классы – 245 часов**

Разделы и темы		5	6	7	8
	класс				
<b>КУЛИНАРИЯ</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
Санитария и гигиена		2			
Физиология питания		2	2	2	
Технология приготовления пищи		8	10	10	4
Сервировка стола		2			2
Заготовка продуктов		2	2	2	2
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>		<b>40</b>	<b>42</b>	<b>40</b>	<b>10</b>
Рукоделие. Художественные ремесла		8	10	10	10
Элементы материаловедения		6	4	2	
Элементы машиноведения		4	4	4	
Конструирование и моделирование швейных изделий		8	8	6	
Технология изготовления швейных изделий		14	16	18	
<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
Эстетика и экология жилища		4		4	
Уход за одеждой и обувью			2		
Ремонт помещений					2
Санитарно-технические работы					2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.					4
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Электромонтажные работы			2		
Электроосветительные приборы. Электроприборы.				2	
Электротехнические устройства					4
<b>СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ</b>					<b>5</b>
Сферы производства и разделение труда					2
Пути получения профессионального образования.					3
<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>

## Содержание тем учебного курса, 5 класс 70 часов

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).**

*Элементы материаловедения (6 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.

### **Варианты объектов труда.**

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

*Элементы машиноведения (4 час).*

### **Основные теоретические сведения**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* 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.

### **Варианты объектов труда.**

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

*Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 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.

### **Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## ***Технология изготовления рабочей одежды (14 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.

### **Варианты объектов труда.**

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## ***Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).***

### ***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.

### **Варианты объектов труда.**

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## *Узелковый батик*

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практическая работа:**

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

### **Варианты объектов труда.**

Салфетки. Шарфик. Кепка.

## **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.

### **Варианты объектов труда.**

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.



## **Кулинария (16 час).**

### ***Санитария и гигиена (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

Рабочее место бригады на кухне.

### ***Физиология питания (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы.

### ***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. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Варианты объектов труда.** Бутерброды и горячие напитки 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.

**Варианты объектов труда.** Омлет, яичница, вареные яйца.

## *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. Жаренье овощей и определение их готовности.

### **Варианты объектов труда.**

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

## *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.

### **Варианты объектов труда.**

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## ***Заготовка продуктов (2 час).***

### **Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. 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, корней, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### **Варианты объектов труда.**

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

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

### **Основные теоретические сведения**

Выбор темы проектов. Обоснование конструкции и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки вариантов отделки).

### **Практические работы**

Обоснование выбора изделия. Поиск необходимой информации. Выполнение эскиза изделия. Изготовление деталей. Сборка и отделка изделия. Презентация изделия.

### **Варианты объекты труда**

Темы проектных работ: Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

## Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса.

### *Должны знать:*

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии; виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

### *Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

□ разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

□ определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

□ включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку,

заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый

угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

□ переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;

□ читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

□ выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, краевой с открытым срезом, краевой с закрытым срезом, краевой с обметанным срезом.

## Содержание тем учебного курса, 6 класс 70 часов

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).**

*Элементы материаловедения (4 час).*

### **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.

### **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 хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

*Элементы машиноведения (4 час).*

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

Швейная машина.

*Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 час).*

### **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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов 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 (16 час).*

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

## *Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).*

*(Лоскутное шитье)*

### **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.

## Технологии ведения дома (2 час).

### Уход за одеждой и обувью

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы:

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

#### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

## Электротехнические работы (2 час).

### Электромонтажные работы

#### Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

#### Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда. Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

## Кулинария (14 час).

### Физиология питания (2 час).

#### Основные теоретические сведения

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

Значение солей 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.

### **Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы.

### ***Технология приготовления пищи (10 час).***

#### **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).**

#### **Основные теоретические сведения**

Выбор темы проектов. Обоснование конструкции и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки вариантов отделки).

#### **Практические работы**

Обоснование выбора изделия. Поиск необходимой информации. Выполнение эскиза изделия. Изготовление деталей. Сборка и отделка изделия. Презентация изделия.

#### **Варианты объекты труда**

Темы проектных работ: Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

## Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса.

### *Должны знать:*

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;  
санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, определение свежести рыбы, первичная обработка чешуйчатой рыбы;
- правила варки и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками, определение готовности блюд из рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- основные свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы юбки, особенности моделирования прямых, конических, клиньевых юбок, юбки «солнце» и годэ;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: накладных (накладного с открытыми срезами, накладного с закрытыми срезами, накладного с закрытым срезом) и настрочных (настрочного с открытым срезом, настрочного с закрытым срезом, расстрочной), технологическую последовательность обработки верхнего среза юбки поясом, притачивание пояса;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

### *Должны уметь:*

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбное мясо, приготавливать полуфабрикаты из рыбы, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны юбок;

□ выполнять машинные швы: накладные (накладной с открытыми срезами, накладной с закрытыми срезами, накладной с закрытым срезом) и настрочные (настрочной с открытым срезом, настрочной с закрытым срезом, расстрочной), технологическую последовательность обработки верхнего среза юбки поясом, притачивание пояса;

□ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами.

## Содержание тем учебного курса, 7 класс 70 часов

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 час).**

*Элементы материаловедения (2 час).*

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы:**

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

### **Варианты объектов труда.**

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

*Элементы машиноведения (4 час).*

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

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

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

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Варианты объектов труда.**

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

### ***Технология изготовления плечевого изделия (18 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

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

### ***Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).***

#### ***Вязание крючком***

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

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

#### ***Эстетика и экология жилища***

#### **Основные теоретические сведения**

*Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.*

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изго-

товления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

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

## **Электротехнические работы (2 час).**

### ***Электроосветительные и электронагревательные приборы.***

#### ***Электроприводы***

### **Основные теоретические сведения**

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

### **Практические работы.**

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### **Варианты объектов труда.**

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

## **Кулинария (14 час).**

### ***Физиология питания (2 час).***

### **Основные теоретические сведения**

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

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда**

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

## *Технология приготовления пищи (10 час).*

### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*

#### **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.

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

### *Пельмени и вареники*

#### **Основные теоретические сведения**

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

#### **Практическая работа:**

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.

#### **Варианты объектов труда.** Пельмени, вареники.

### *Сладкие блюда и десерт*

#### **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 или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

#### **Варианты объектов труда.**

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

### *Заготовка продуктов (2 час).*

#### **Основные теоретические сведения**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).



### **Практические работы**

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.

### **Варианты объектов труда.**

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

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

### **Основные теоретические сведения**

Выбор темы проектов. Обоснование конструкции и этапов ее изготовления. Технические и технологические задачи, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки вариантов отделки).

### **Практические работы**

Обоснование выбора изделия. Поиск необходимой информации. Выполнение эскиза изделия. Изготовление деталей. Сборка и отделка изделия. Презентация изделия.

**Варианты объектов труда.** Примерные темы: Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

## Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса

### *Должны знать:*

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

### *Должны уметь:*

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

□ выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

□ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

**Содержание тем учебного курса, 8 класс  
35 часов**

**Кулинария (8 час).**

*Технология приготовления пищи (4 час).*

*Блюда из птицы*

**Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы.

*Сервировка стола (2 час).*

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

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

*Заготовка продуктов (2 час).*

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

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

**Варианты объектов труда.**

Компот из яблок и груш.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 час).**

### ***Рукоделие. Художественные ремесла.***

#### ***Вязание на спицах***

##### **Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

##### **Практические работы**

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

##### **Варианты объектов труда.**

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

## **Технологии ведения дома (8 час).**

### ***Ремонт помещений (2 час).***

##### **Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

##### **Практические работы**

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

##### **Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

### ***Санитарно-технические работы (2 час).***

##### **Основные теоретические сведения**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Спо-

события ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

### **Практические работы.**

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

### **Варианты объектов труда**

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

*Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).*

### **Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

*Электротехнические работы (4 час).*

*Электротехнические устройства*

### **Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.*

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда**

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

## **Современное производство и профессиональное образование (5 час).**

### ***Сферы производства и разделение труда (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

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

### ***Пути получения профессионального образования (3 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

#### **Практические работы**

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

#### **Варианты объектов труда.**

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

## Требования к уровню подготовки выпускников, 8 класс

### 1.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

#### *Учащиеся должны знать/понимать:*

требования к оборудованию рабочего места;

правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;

о технологических процессах производства волокон, пряжи, нитей, тканей, основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных и химических волокон, условные обозначения на маркировке изделий (по волокнистому составу, по режиму влажно-тепловой обработки, химической чистки), положительные и отрицательные качества тканей из натуральных и химических волокон, отличия тканей по внешнему виду;

правила работы на швейной машине и способы устранения неполадок;

историю одежды, словарь моды;

системы конструирования одежды (расчетно-графическая и муляжная), основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, эстетические);

размерные признаки фигуры человека, отклонения от условно нормальной фигуры, особенности строения детской и подростковой фигуры;

несложные приемы моделирования (изменение формы горловины и проймы, длины и ширины изделия, формы и длины рукава, формы воротника, кармана, кокетки), пересъема выкройки из журналов;

основы композиции одежды (ткань, цвет, силуэт, пропорции, ритм);

технологии выполнения ручных, машинных швов, деталей и узлов и последовательность изготовления швейных изделий, требования к качеству готовых изделий.

#### *Учащиеся должны уметь:*

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;

выполнять регулировку и наладку швейной машины, чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;

выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;

снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежей поясных и плечевых швейных изделий, экономичную раскладку выкроек и раскрой на различных видах тканей, подготавливать выкройку к раскрою, рассчитывать расход ткани;

выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей, узлов и применять предметные и графические технологические карты, проводить примерку швейных изделий, исправлять дефекты и корректировать изделия при примерках, производить отделку и влажно-тепловую обработку;

соблюдать последовательность технологической обработки швейных изделий;



выполнять эскизы моделей одежды, ремонт одежды декоративными заплатами, рассчитывать себестоимость изделия;  
выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

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

## **2.Кулинария**

***Учащиеся должны знать/понимать:***

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

***Учащиеся должны уметь:***

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

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

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