

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №13
с углублённым изучением английского языка
Невского района Санкт-Петербурга

Аннотация

Предмет «Технология»
Уровень образования - основное общее
5класс
Количество часов – 68

Санкт-Петербург

2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа включает:

- пояснительную записку;
- основное содержание с перечнем разделов и распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания рабочей программы;
- тематическое планирование;

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 класс под редакцией О. А. Кожина соответствует требованиям к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

УМК

Учебник О.А. Кожина «Технология. Обслуживающий труд» 5 - 8 классы. М: Издательский центр «Вентана - Граф», 2013.

Содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома»

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся 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 и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Образовательными целями технологической подготовки учащихся в основной школе являются:

формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда,

этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности,

декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология.

Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
 - история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:
- потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
 - устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
 - механизация труда и автоматизация производства;
 - технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
 - информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
 - функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
 - экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии,
 - утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла».

Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- 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, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде).

При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы даётся в конце года обучения.

Основным дидактическим средством обучения технологии в 5-8 классах является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 учебных часов в год (по 2 часа в неделю) в 5-7 классах, 34 учебных часа в 8 классах (по 1 часу в неделю).

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты.

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере.

- 1) Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере

- 1) Планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере.

- 1) Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере.

- 1) Дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере.

- 1) Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере.

- 1) Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыкам самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

● ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся (УУД)
Кулинария (20 часов)		
Физиология питания (1-2)	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность витаминов.	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов.
Санитария и гигиена (3-4)	Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологического процесса приготовления пищи. Освоение безопасных приёмов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приёмов мытья посуды и кухонного инвентаря.
Интерьер кухни, столовой (5-6)2 (7-8)	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны для приготовления пищи и зону столовой. Оборудова-	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой.

	<p>ние кухни и его рациональное размещение в интерьере, использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда и приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни, наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.</p>	
<p>Сервировка стола (9-10)</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.</p>	<p>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе</p>
<p>Бутерброды, горячие напитки (11-12)</p>	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетания по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоёного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков . Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе.</p>

	<p>зернах. Приспособления для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>	
<p>Блюда из яиц (13-14)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от лукович, в листьях молодой берёзы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.</p>	<p>Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе.</p>
<p>Блюда из овощей (15-16) (17-18)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды ,корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы. Содержание в овощах минеральных веществ ,белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи .Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка ,мойка, очистка, промывание ,нарезка). Способы размораживания быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка,</p>	<p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассирование, припускание и др.). Приготовление гарниров и блюд из варёных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид), Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц.</p>

	<p>зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p> <p>Приготовление блюд из варёных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание , припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование).Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
<p>Заготовка продуктов (19-20)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, замораживание, квашение,</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающей минимальные потери их вкусовых качеств</p>

	<p>копчение, вяление и др. Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свёкла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т.п.). Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путём быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.</p>	<p>и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение в бурты. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.</p>
<p>Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов)</p>		
<p>Вышивка (21-22) . (23-24) . (25-26)</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета, яркость и насыщенность цвета (холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета). Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку, заправки изделия в пальцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, сточных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладной искусстве . Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счётных швов, вышивки по рисованному кругу. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе.</p>
<p>Узелковый батик (27-28)</p>	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для</p>	<p>Сравнение технологии различных видов росписи ткани: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.</p>

	<p>выполнения узелкового батика.</p> <p>Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани.</p> <p>Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.</p> <p>Особенности построения композиции в узелковом батике.</p>	
Элементы материаловедения (4 часа)		
<p>Элементы материаловедения (29-30) (31-32)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лён). Способы их получения и свойства натуральных волокон.</p> <p>Получение нитей из этих волокон в условиях предельного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в тканях. Лицевая и изнаночная стороны в ткани. Виды переплетения нитей в тканях.</p>	<p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани .</p> <p>Выполнение простейших переплетений.</p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p> <p>Определение направления долевой нити в ткани.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Оформление результатов исследований.</p>
Элементы машиноведения (6 часов)		
<p>Механизмы технологических машин (33-34) (35-36) (37-38)</p>	<p>Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол, с подъёмом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом.</p>	<p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.</p> <p>Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин.</p> <p>Изучение устройства современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включение и выключение махового колеса.</p> <p>Намотка нитки на шпульку.</p> <p>Заправка верхней и нижней нити.</p> <p>Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани пол намеченным линиям.</p> <p>Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.</p>
Ручные работы (2 часа)		
Ручные работы (39-	Прямые стежки. Строчки, выполняемые	Выполнение ручных и машинных стежков.

40)01.02	прямыми стежками: счётная, замётная, намётная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом.	Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок.
Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)		
Конструирование швейных изделий (41-42) (43-44) (45-46)	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчёт количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.
Технология изготовления рабочей одежды (12 часов)		
Технология изготовления швейных изделий (47-48) (49-50) (51-52) (53-54) (55-56) (57-58)	Конструкция машинных швов. Их условные, графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обмётывание срезов); Обработка карманов накладных, пояса и бретелей;	Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными, подшивочными стежками. Основание выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операции и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов по узловой обработке швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

	<p>сборка изделия, обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скалывание, смётывание). Художественная отделка изделия. Приёмы влажно-тепловой обработки и её значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия.</p>	<p>Выполнение безопасных приёмов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия. Анализ ошибок.</p>
Творческие проекты (10 часов)		
<p>Творческие проекты (59-60) (61-62) (63-64) (65-66) (67-68)</p>	<p>Изготовление изделия в технике «узелкового батика». Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника.</p>	<p>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчёт материальных затрат на изготовление изделия.</p>

