

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Абакана
«Средняя общеобразовательная школа №19»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ

5-8 классы

(в редакции приказа № 195 от 22.06.2016 г.)

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ МО и Н РФ от 17.12.2010 г. № 1897), Образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ № 19» (Приказ №200 от 02.09.2013г.) с учетом Примерной программы по технологии.

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

5 класс

Личностные

В результате обучения учащиеся овладеют:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Принятие норм нравственного поведения (ОДНКНР);
- Воспитание уважительного отношения к своей стране, ее истории, любви к родному краю, своей семье (ОДНКНР);
- Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств (ОДНКНР).

Метапредметные

проявляются в:

- алгоритмизированном планировании процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинировании известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельной организации и выполнении различных творческих работ по созданию технических изделий;
- согласовании и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивании своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдении норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдении норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- освоение способов решения проблем творческого и поискового характера (ОДНКНР);

- умение осуществлять информационный поиск для выполнения учебных заданий (ОДНКНР);
- определение общей цели и путей её достижения, умение договориться о распределении ролей в совместной деятельности; адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих (ОДНКНР).

Предметные результаты:

Учащийся научится:

- Осуществлять характеристику основных функциональных зон в жилых помещениях
- оформлять интерьер кухни;
- разбираться в назначении основных видов современной бытовой техники;
- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, применять приобретенные знания и умения на практике;
- понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- осуществлять технологическую последовательность приготовления блюд;
- применять санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать оборудование современной кухни;
- разбираться в видах экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню, завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды.
- выполнять раскрой ткани, шить, заниматься рукоделием;
- определять виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- знать назначение различных швейных изделий;
- определять и использовать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машинке;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных изделий;
- Выполнять моделирование швейные изделия;
- подготавливать выкройку и ткань с краскою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и подделочных материалов;

- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм; применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

Учащийся получит возможность научиться:

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, применять приобретенные знания и умения на практике;
- сервировать стол;
- оформлять приготовление блюда (:
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- использовать различные виды художественной отделки изделий.

6 класс

Предметные результаты:

Учащийся научится:

- Выполнять основные виды бытовых домашних работ;
- оформлять интерьер жилого помещения;
- разбираться в назначении основных видов современной бытовой техники;
- Понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- Осуществлять технологическую последовательность приготовления блюд;
- Разбираться во влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Использовать оборудование современной кухни;
- Разбираться в видах экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню, завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды;
- Понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные
- Выполнять раскрой ткани, шить, заниматься рукоделием;
- Определять виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- Знать назначение различных швейных изделий;
- Определять и использовать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- строить чертежи простых поясных изделий;
- Выполнять моделирование швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань с краскою;

- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм; применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

Учащийся получит возможность научиться:

- выбирать средства для ухода за одеждой и обувью, применять приобретенные знания и умения на практике;
- выбирать бытовые санитарно-гигиенические средства;
- сервировать стол;
- оформлять приготовление блюда.
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- использовать различные виды художественной отделки изделий.

7 класс

Предметные результаты:

Учащийся научится:

- Выполнять основные виды бытовых домашних;
- оформлять интерьер жилого помещения;
- разбираться в назначении основных видов современной бытовой техники;
- Понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- Осуществлять технологическую последовательность приготовления блюд;
- Разбираться во влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Использовать оборудование современной кухни;
- Разбираться в видах экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- Уметь выбирать профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминов; определять доброкачественность, пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню, завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;
- Понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные;
- Выполнять раскрой ткани, шить, заниматься рукоделием;

- Определять виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- Знать назначение различных швейных изделий;
- Определять и использовать виды традиционных народных промыслов;
- Ориентироваться в наиболее распространенных профессиях текстильной и швейной промышленности;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- строить чертежи простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом собственной фигуры;
- Выполнять моделирование швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань с краской;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм; применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Учащийся получит возможность научиться:

- применять приобретенные знания и умения на практике;
 - выбирать средства индивидуальной защиты и гигиены.
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
 - приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
 - сервировать стол;
 - оформлять приготовление блюда;
 - использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
 - использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
 - использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;

8 класс

Предметные результаты:

Учащийся научится:

- Выполнять основные виды бытовых домашних;
- оформлять интерьер жилого помещения;
- разбираться в назначении основных видов современной бытовой техники;

- Понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- Осуществлять технологическую последовательность приготовления блюд;
- Разбираться во влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Использовать оборудование современной кухни;
- Разбираться в видах экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- Уметь выбирать профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность, пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню, завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;
- Понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные;
- Выполнять раскрой ткани, шить, заниматься рукоделием;
- Определять виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- Знать назначение различных швейных изделий;
- Определять и использовать виды традиционных народных промыслов;
- Ориентироваться в наиболее распространенных профессиях текстильной и швейной промышленности;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- строить чертежи простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом собственной фигуры;
- Выполнять моделирование швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань с краскою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм; применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Учащийся получит возможность научиться:

- применять приобретенные знания и умения на практике;
 - выбирать средства индивидуальной защиты и гигиены.
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сервировать стол;
- оформлять приготовление блюда;
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- использовать швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- использовать приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;

2. Содержание учебного предмета

5 класс

Кулинария Санитария и гигиена

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

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

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 гарнира к мясу и рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки 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 и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из яиц

Основные и 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.

Бутерброды, горячие напитки

Основные и теоретические сведения

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

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 объекта труда

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Сервировка стола

Основные и 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 эскиза художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объекта труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов

Основные и 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

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 безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения

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. Плотняное 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 плотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец плотняного переплетения.

Элементы машиноведения

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

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

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.

Технологии ведения дома 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.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Кулинария Физиология питания

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. 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

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

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. Счетная вышивка («крест», «полукрест», «болгарский крест»)

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Определение места и размера узора на изделии. Составление схем счетной вышивки. Вышивка по канве. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, скатерть, диванная подушка, панно.

Элементы материаловедения

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

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

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам 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

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 среза 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. Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Юбка коническая, клиньевая или прямая

Технология ведения дома 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 заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения

Особенности интерьера жилища, использование современных материалов в отделке жилища, декоративное оформление интерьера.

Практические работы

Выполнение эскизов жилища, электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Варианты объектов труда

Учебник, интернет ресурсы.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
Изготовление сувенира.

7 класс

Кулинария Физиология питания

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

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

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка

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.

Элементы материаловедения

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

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. Настройка 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.

Технология изготовления швейного изделия

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 поясного изделия. 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 поясного швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления поясного изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 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

Юбка.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском сельском 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 изготовления. 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

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

8 класс

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения (сальмонелла, парафитозные бактерии, кишечная палочка и др.). Отравления небактериального происхождения: солями тяжелых металлов, ядовитыми продуктами и растениями. Профилактика пищевых отравлений. Соблюдение

правил кулинарной обработки, условий и сроков хранения пищевых продуктов. Сведения о вреде курения и употребления алкоголя для молодого организма.

Практические работы

Определение сроков годности консервированных продуктов.

Варианты объектов труда

Консервы.

Межпредметные связи

Биология, химия.

Технология и приготовления пищи

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.

Блюда национальной кухни

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории и культуры хакасской и русской национальной кухни. Обычаи и традиции христианского праздника Пасхи. Крашение яиц. Особенности хакасской национальной кухни.

Практические работы

Изготовления эскизов.

Варианты объектов труда

Крашение яиц. Приготовление куличей.

Межпредметные связи

История, изобразительное искусство

Изделия из теста

Основные теоретические сведения

Технология приготовления суфле, шарлоток, воздушных пирогов, заварного печенья. Украшения десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами. Посуда и инвентарь для приготовления десертных блюд.

Практические работы

Выпечка. Приготовление десертного блюда.

Варианты объектов труда

Шарлотка из яблок, королевская ватрушка, суфле с вареньем, заварное печенье.

Межпредметные связи

Биология, химия, родной край.

Сервировка стола

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

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

Межпредметные связи

История, математика, изобразительное искусство

Технология ведения дома

Ремонт помещения

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Технология нанесения на подготовленные поверхности красок, наклейка обоев, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены. Применение индивидуальных средств защиты. Экологическая безопасность материалов. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Определение гармоничного соответствия плитусов, карнизов и др. стилю интерьера. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного участка) с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Межпредметные связи

Химия, экология, изобразительное искусство.

Санитарно-технические работы

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей. Причины подтекания воды в водоразборных кранах. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии.

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, Интернет.

Межпредметные связи

Черчение, ОБЖ, экология.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

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. Анализ потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ, Интернет.
Межпредметные связи
Математика

Электротехника

Основные теоретические сведения

Научить собирать и читать электрические схемы. Дать понятие о бытовых электрических приборах и познакомить с многообразием и особенностями пользования бытовыми приборами.

Практические работы

Сборка простейших электрических цепей, чтение электрических схем.

Варианты объектов труда

Бытовые приборы.
Межпредметные связи
Физика

Профессиональное образование

Основные теоретические сведения

Дать понятие об отраслях производства, ознакомить с деятельностью предприятий сервиса, дать профориентационные сведения о профессиях.

Практические работы

Проведение тестов профессиональных проб.

Варианты объектов труда

Учебник.
Межпредметные связи
Обществознание

Изготовление швейного изделия

Основные теоретические сведения

Юбка в русском народном костюме. Современные поясные изделия. Мерки, необходимые для построения чертежа прямой юбки, правила снятия мерок, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа прямой юбки. Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток и вытачек. Технология выполнения отдельных операций при изготовлении поясного изделия. Обработка карманов, застежки тесьмой «молния».

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в М 1:4, в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление образцов по операционной обработке поясных швейных изделий. Обработка техники выполнения накладных швов и складок на лоскутах ткани. Обработка верхнего края притачным поясом. Обработка деталей кроя. Поведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режим ВТО изделий из ткани с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Юбка.

Межпредметные связи

Черчение, математика, история.

Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие

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 вязание на спицах.

Варианты объектов труда

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Межпредметные связи

Изобразительное искусство, математика, история, родной край.

Тематическое планирование

5 класс

№	Раздел	Кол-во часов
1	Кулинария	18
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	44
3	Оформление интерьера	6
	Итого	68

6 класс

№	Раздел	Кол-во часов
1	Кулинария	18
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28
3	Художественные ремесла	16
4	Интерьер жилого дома	2
	Итого	66

7 класс

№	Раздел	Кол-во часов
1	Кулинария	8
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24
3	Оформление интерьера	2
	Итого	34

8 класс

№	Раздел	Кол-во часов
1	Кулинария	16
2	Технология ведения дома	8
3	Электротехника	2
4	Профессиональное образование	4
5	Изготовление швейного изделия	20
6	Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие	18
	Итого	68

