

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Мичуринская средняя общеобразовательная школа»

Принято На заседании педагогического совета Протокол № 1 от «30» августа 2018 года	Утверждено Приказ директора школы № 210 От «31» августа 2018 года
--	---

АДАптированная рабочая программа

ТЕХНОЛОГИЯ

Наименование учебного предмета/ курса

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Уровень образования

5-6 классы

Базовый уровень

2 года

Срок реализации

Составлена на основе Н. В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. Программа общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 классы, 8-е издание с изменениями, «Просвещение», Москва, 2010

Наименование программы, автор программы

Акуличева А. А. учитель русского языка и литературы

ФИО учителя, составившего рабочую программу

п. Мичуринское

2018

Аннотация

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 классы для детей с ограниченными возможностями здоровья составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования и учебным планом школы на основе сборника нормативных документов: Технология. Примерные программы. - М.Дрофа,2007. Срок реализации программы 4 года.

Данная рабочая программа является документом, устанавливающим перечень тем и объем учебного времени, отводимого на их изучение.

Главная **цель** образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Это предполагает следующие **задачи**:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях.

2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

В основу программы по технологии заложена **концепция**, обеспечивающая непрерывность технологической подготовки в системе основного общего образования.

Реализация программы обеспечивается учебниками «Технология» для 5-8 классов В.Д.Симоненко «Вентана-Граф» 2007, 2008 г. в 5-7 классах по 70 часов, в 8 классе -35 часов.

В процессе преподавания предмета «Технология» за курсы с 5 по 8 классы включены следующие разделы:

- Кулинария;
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- Технологии ведения дома;
- Электротехнические работы;
- Современное производство и профессиональное образование.
- Творческие, проектные работы

Планируемые результаты обучения курса «Технологии»

5 класс

Учащиеся должны знать

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы тепловой обработки овощей, их преимущества и недостатки, оборудование, посуду и инвентарь для варки;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их 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, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правил посадки и постановки рук во время работы;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного, расстрочного и вподгибку; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов, оборудование рабочего места и приемы влажнотепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей.
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни;

Учащиеся должны уметь

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- применять различные способы варки, определять свежесть яиц и готовить блюда из них;
- нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, простые блюда из овощей;
- сервировать стол к завтраку;
- делать заготовки на зиму;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, выполнять простейшие ручные швы;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- отключать маховое колесо, наматывать нитки на шпульку, заправлять швейную машину нитками, регулировать длину стежка;
- снимать мерки и записывать результаты, читать и строить чертеж фартука, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

- выполнять раскладку выкройки на ткани;
- выполнять машинные швы: стачной, расстрочной, шов вподгибку и применять их при пошиве фартука, обрабатывать накладные карманы и соединять их с изделием, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни (включая предметы и изделия собственного изготовления), чистить посуду из металла, стекла, керамики, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни.

6 класс

Учащиеся должны знать

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма;
- общие сведения о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока и его хранения; технологию приготовления молочных каш и супов;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение этих видов продуктов и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила первичной и тепловой обработки рыбы;
- выполнять заготовки на зиму (закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи);
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения и нитей, производство тканей и их свойства, принцип изготовления саржевого, сатинового и атласного переплетений;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды бельевых изделий, требования, предъявляемые к ним, правила снятия мерок и их условное обозначения для построения чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом, особенности моделирование плечевого изделия на цельнокроеной основе;
- правила подготовки выкройки и ткани к раскрою, технологическую последовательность пошива плечевого изделия;
- назначение, графическое обозначение и технологию выполнения машинных швов: двойного бельевого и запошивочного;
- виды ремонта одежды, правила ухода за нею;
- понятие об электрическом токе, применение его в быту.

Учащиеся должны уметь

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды;
- определять качество молока, творога, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, блюда из творога, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий;
- варить каши различной консистенции, бобовые и макаронные изделия;
- проводить первичную обработку рыбы, приготавливать блюда не сложного приготовления;
- определять раппорт саржевого, сатинового и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу, определять простые неполадки в работе швейной машины из-за неправильной установки иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- снимать и записывать мерки, строить и читать чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, моделировать изделие, изготавливать выкройку;
- подбирать ткань, подготавливать ее к раскрою, выполнять экономичную раскладку выкройки, раскраивать плечевое изделие;
- выполнять машинные швы: двойной бельевой и запошивочный и применять их при пошиве изделия, подготавливать крой к обработке и примерке, проводить примерку изделия, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- соединять и ответвлять электрические провода.

7 класс

Учащиеся должны знать

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- виды теста, понятия о пищевой ценности изделий из теста, технологию приготовления различных видов теста, требования к качеству теста и готовой продукции, виды и причины дефектов различного теста;
- виды десертов, правила обработки фруктов;
- методы домашнего консервирования: двухниточного машинного стежка;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных ткацких переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;
- принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде, единство стиля костюма; материалы для изготовления юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок, их условное обозначение, основные приемы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- экономичную раскладку выкройки юбки на ткани с рисунком, правила подготовки и проведения примерки юбки, выявление и исправление дефектов, способы отделки и влажно-тепловой обработки;
- назначение, графическое обозначение и технологию выполнения машинных швов: настрочного, накладного, технологическую последовательность раскроя юбки и ее обработки, требования к качеству готового изделия:
- понятие об экологии жилища
- способы оформления интерьера детской комнаты и прихожей;
- разновидности комнатных растений, способы оформления интерьера растениями;
- электроосветительные приборы, их достоинства и недостатки.

Учащиеся должны уметь

- оказывать первую помощь при отравлениях пищевыми продуктами;
- готовить несложные блюда из фруктов;
- выполнять некоторые приемы домашнего консервирования;
- соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасной работы в мастерских;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок и нитки, выполнять рисунок узора по записи;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

- выявлять и устранять неполадки в работе швейной машины, обрабатывать швы зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны юбок;
- выполнять машинные швы: накладной, настрочной, обрабатывать застежку тесьмой «молния», пояс и соединять его с изделием;
- готовить ткань к раскрою, раскраивать изделие, проводить примерку, выявлять и устранять технологические и конструктивные дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- участвовать в оформлении интерьера своей комнаты, облагораживать ее комнатными растениями, ухаживать за ними;
- разбираться в сборке схемы бытового электроосвещения.

Содержание учебного материала

Укласс

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.

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.

Технология приготовления пищи

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.

Блюда из яиц

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

Практические работы: определение свежести яиц; первичная обработка яиц; приготовление блюда из яиц; выполнение эскизов художественной росписи яиц; крашение и роспись яиц.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения: виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов; методы определения качества овощей; влияние

экологии на качество овощей; назначение, виды и технология механической обработки овощей; виды салатов; изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки; принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

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

Сервировка стола

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

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

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения: роль продовольственных запасов для экономного ведения 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.

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 безузлового закрепления рабочей нити; свободная вышивка по рисованному контуру узора; отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

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».

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; полотняное переплетение; лицевая и изнаночная сторона ткани; свойства тканей из натуральных растительных волокон; краткие сведения обассортименте 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.

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.

Конструирование и моделирование швейных изделий

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

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

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения: прямые стежки; строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчка для образования сборок; шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва; правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента; 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.

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.

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения: общее понятие об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электрической энергии; правила электробезопасности при 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.

Творческие, проектные работы

Примерные темы: «блюда национальной кухни для традиционных. праздников»; «Отделка швейного изделия вышивкой».

VI класс

Кулинария

Физиология питания

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

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

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.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Практические работы: подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы; определение свежести рыбы органолептическим методом; первичная обработка чешуйчатой рыбы; варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками; определение

готовности блюд из 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 круп, бобовых 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 пожарной 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

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.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения: приемы стилизации реальных форм; элементы декоративного решения реально существующих форм; художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка; приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы: выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций; зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация; подбор тканей и красителей; инструменты и приспособления для свободной росписи; свободная роспись с применением солевого раствора; закрепление рисунка на ткани; создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободная роспись по ткани».

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 переплетения; составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетения.

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, ее чистка и смазка.

Конструирование и моделирование 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 для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технология изготовления 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 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.

Технологии 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 заплатками ручным и машинным способами; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви; влажная уборка дома.

Электротехнические работы

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения: общее понятие об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электрической энергии; правила электробезопасности при 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.

Творческие, проектные работы

Примерные темы: сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края; изготовление сувенира; изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

VII 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.

Технология приготовления пищи

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения: виды теста; рецептура 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).

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.

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 и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

Вязание крючком

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место 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.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения: промыслы, распространенные в регионе проживания; макраме; материалы, используемые для плетения узорных поясов и тесьмы; виды узлов макраме; способы плетения; технология ткачества поясов на дощечках и бердышке; отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы: подбор инструментов, приспособлений и материалов для плетения; изготовление пояса, тесьмы, шнура и других изделий способом плетения; изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Элементы материаловедения

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

Практические работы: изучение свойств тканей из химических волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

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; 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 при работе на швейной машине.

Конструирование и моделирование швейных изделий

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.

Технология изготовления швейных изделий

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.

Технологии ведения дома 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 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 бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Электротехнические работы

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

Основные теоретические сведения: электроосветительные приборы; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и люминесцентные 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 мощности и рабочему напряжению; замена гальванических элементов питания; изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Творческие, проектные работы

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.).

Тематическое планирование

5 класс

Тема	Кол-во часов	В том числе НРК	В том числе часов практического вида занятий
-------------	---------------------	------------------------	---

Вводное занятие	1		
Кулинария	7	2	3
Санитария и гигиена	1		1
Физиология питания	1		
Технология приготовления пищи	3	1	1
Сервировка стола	1		1
Заготовка продуктов	1	1	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	17	1	10
Рукоделие. Художественные ремесла	2	1	2
Создание изделий из поделочных материалов	3		1
Элементы материаловедения	2		1
Элементы машиноведения	4	1	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	2		4
Технология изготовления швейных изделий	4	1	1
Технологии ведения дома.	2	1	1
Эстетика и экология жилища	2		2
Электротехнические работы	4	2	1
Дизайн пришкольного участка	3		1
Итого:	34	11	18

6 класс

Тема	Кол-во часов	В том числе НРК	В том числе практического вида занятий
Вводное занятие	1		
Кулинария	8	2	4
Физиология питания	1		1
Технология приготовления пищи	6	2	3
Заготовка продуктов	1		1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	19	1	10
Рукоделие. Художественные ремесла	5	1	3
Элементы материаловедения	2		1
Элементы машиноведения	2		1
Конструирование и моделирование швейных изделий	3		1
Технология изготовления швейных изделий	7		4
Технологии ведения дома.	1	1	1
Уход за одеждой и обувью	1	1	1
Электротехнические работы	1		1
Электромонтажные работы	1		1
Творческие, проектные работы	4		3
Итого:	34	4	19

7 класс

Тема	Кол-во часов	В том числе НРК	В том числе часов практического вида занятий
Вводное занятие	1		
Кулинария	8	1	4
Физиология питания	1		1
Технология приготовления пищи	6	1	3
Заготовка продуктов	2		1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	18	2	9
Рукоделие. Художественные ремесла	4	1	2
Элементы материаловедения	2		
Элементы машиноведения	2		1
Конструирование и моделирование швейных изделий	3	1	2
Технология изготовления швейных изделий	7		4
Технологии ведения дома	2		1
Эстетика и экология жилища	2	1	1
Электротехнические работы	1	1	1
Электроосветительные приборы. Электроприводы	1		1
Творческие, проектные работы	4		3
Итого:	34	4	18