

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №24 с углубленным изучением отдельных предметов»**

Приложение к ООП

Рассмотрено на заседании ШМО учителей технологии, музыки, изобразительного искусства и автодела Руководитель МО <i>Глызина М.М.</i> Протокол от «<u>20</u>» <u>июня</u> 20 <u>14</u> г. № <u>5</u>	Согласовано заведующий мастерской МАОУ «СОШ №24 с УИОП» <i>Агапова С.В.</i>	Рассмотрено на заседании педагогического совета школы Протокол от «<u>29</u>» <u>августа</u> 20 <u>14</u> г. № <u>1</u>	Утверждаю Директор МАОУ «СОШ №24 с УИОП» <i>Латынина О.И.</i> Приказ от «<u>29</u>» <u>августа</u> 20 <u>14</u> г. № <u>404</u>
---	---	---	--

**Рабочая программа
по технологии
5-8 класс
Общеобразовательный уровень
Нормативный срок освоения – 4 года**

Разработчики:
Агапова С.В., учитель технологии
Медведева Г.И., учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5-8 класса на основе следующих документов: Федеральный базисный учебный план, утвержденный приказом Министерства образования РФ от 09.03.2004 г. №1312 и программы общеобразовательных учреждений Технология, трудовое обучение, 5-11 классы, под редакцией В. Д.Симоненко, изданной Издательством «Просвещение», 2010, Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования, Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

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

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5-8 классе - 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

В рамках учебного предмета «Технология» в 5-8 классах часть учебного времени используется для изучения учащимися строительных ремонтно-отделочных работ (рекомендации управления образования и науки Белгородской области от 31.01.2006г. № 04-187 «Календарно-тематическое планирование по технологии раздела «Строительные ремонтно-отделочные работы»). В связи с этим изменена последовательность изучения разделов программы и сокращены следующие разделы: кулинария, технология ведения дома, создание изделий из текстильных и поделочных материалов, проектные работы.

Время изучения тем по кулинарии целесообразнее поставить на начало учебного года, т. к. темы практических работ связаны с технологией обработки свежих овощей, имеющих в данный период высокую пищевую ценность. И, несмотря на специфические особенности, изучение материала по каждой теме раздела «Кулинария» в методическом плане они представляются сравнительно несложными для обучения. Во-первых, сыграет свою положительную роль значительный бытовой опыт, имеющийся почти у каждой девочки, во-вторых, изучение материала неизменно вызывает большой интерес учащихся.

При изучении темы «Технология швейных работ» обучающиеся приобрели знания и умения по организации рабочего места и выполнению ручных стежков и строчек, поэтому тема «Декоративно-прикладное творчество» сокращена на два часа.

Учебный творческий проект будет частично выполняться в рамках раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», в результате чего изучение раздела «Проектирование и изготовление изделий» сокращено на три часа.

В разделе «Технология ведения дома» сокращена тема «Уход за одеждой и обувью», т.к. первоначальные знания и умения обучающиеся приобрели за курс изучения программного материала по технологии начальной школы.

Учебно-тематическое планирование в 5- 8 классах

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
1. Вводный урок	1	1	1	2
2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	34	36	30
2.1. Швейные материалы	4	2	2	-
2.2 .Бытовая швейная машина	4	4	4	-
2.3. Конструирование и моделирование	4	2	4	-
2.4. Раскройные работы	2	2	2	-
2.5.Технология швейных работ	12	20	18	-
2.6. Декоративно-прикладное творчество	10	6	6	30
3. Кулинария	11	11	11	-
3.1.Культура питания	1	1	1	-
3.2 Технология приготовления блюд	6	6	6	-
3.3 Домашние заготовки	2	2	2	-
3.4 Творческое задания	2	2	2	-
4. Черчение и графика	2	2	2	-
5.Технология ведения дома	2	2	-	14
5.1. Уход за одеждой и обувью	-	-	-	-
5.2. Интерьер жилых помещений	2	-2	-	4
5.3. Электро-технические работы	-	-	-	4
5.4.Ремонтно-отделочные работы	-	-	-	-
5.5.Семейная экономика	-	-	-	6
6.Строительные ремонтно-отделочные работы	14	14	14	14
7.Проектирование и изготовление изделий	4	8	6	10
Итого	70	70	70	70

Для достижения поставленных целей в соответствии с образовательной программой учреждения используется учебно-методический комплект коллектива авторов под редакцией В.Д. Симоненко:

Предмет	Класс	Учебник	Рабочая тетрадь	Методическое пособие	Программа
Технология (обслуживающий труд)	5-8 класс	Авт. Симоненко В.Д., Крупская Ю.В., Лебедева Н.И. и др. Технология. Обслуживающий труд 2010;	Симоненко В.Д., Крупская Ю.В., Лебедева Н.И. и др. Под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд	Симоненко В.Д., Крупская Ю.В. Под ред. Симоненко В.Д. Технология. Вариант для девочек	Технология. Программы начального и основного общего образования. / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синеца В.Д.Симоненко. М.: издательский центр «Вентана-Граф», 2010.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Формы организации учебного процесса:

- индивидуальные;
- групповые;
- индивидуально-групповые;
- фронтальные;
- практикумы.

Требования к уровню подготовки обучающихся 5-8 -го классов

Обучение технологии предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Кулинария

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды

оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов 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 и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Черчение и графика

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Проектирование и изготовление изделий

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать понятие «творческий проект по технологии». Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание.

Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным меркам.

Технологии ведения дома

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; средства оформления интерьера;

уметь выполнять планировку размещения оборудования на кухне и разделение ее на зоны (для приготовления и приема пищи и столовую);

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Строительные ремонтно-отделочные работы

знать/понимать исторические сведения производства бумаги, клея, об искусстве витражей; виды бумаги, картона, клея и их свойства; утилизация бумаги;

уметь изготавливать различные виды клея и бумажные витражи;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни выполнять отделку интерьера жилого помещения. **Строительные ремонтно-отделочные работы (14ч)**

Теоретические сведения. Исторические сведения производства бумаги, клея, об искусстве витражей; виды бумаги, картона, клея и их свойства; утилизация бумаги;

Практические работы. Изготавливать различные виды клея и бумажные витражи. ьным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

уметь выдвигать идеи для выполнения учебного проекта. Проводить анализ моделей-аналогов из банка идей. Осуществлять Выбор модели проектного швейного изделия.

Содержание программы учебного предмета

5 класс

Вводное занятие (1ч)

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека,

Кулинария (11 ч)

Физиология питания (2 ч)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых и вареных овощей (4 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Нарезка овощей для салата и винегрета.
4. Нарезка картофеля для супа.
5. Приготовление салата из свежих овощей.
6. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
7. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний

вид).

Примерный перечень блюд.

1. Салат из зеленого лука или редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква отварная.
10. Кукуруза в початках отварная.

Блюда из яиц (1ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Примерный перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками, со шпинатом и

др.

Бутерброды, горячие напитки (1ч)

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы

нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Нарезать хлеб для бутербродов.

2. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола.

Примерный перечень блюд.

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд со сливочным маслом и плавленым сыром.

3. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

4. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

5. Бутерброд с сельдью и маслом.

6. Ассорти с сельдью и селедочным маслом на хлебе.

7. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

8. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

9. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

4-3448

97

10. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

11. Сэндвичи из филе сельди с растертыми в масле вареными яичными желтками.

12. Бутерброд канапе с сыром.

13. Бутерброд канапе с копченой колбасой.

Сервировка стола к завтраку (1ч)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку (проект).

Заготовка продуктов (2 ч)

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.).

Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п.

Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Определение несъедобных и ядовитых грибов.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохранность продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Применение влагопоглотителей (силикагель, хлорная известь). Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Заготовка крахмала. Сырье для получения крахмала (картофель, пшеница, рис, кукуруза, незрелые яблоки и груши). Ручная и механическая обработка картофеля, яблок и груш для получения крахмала. Промывание протертой массы водой и просушивание крахмала.

Предварительная обработка пшеницы, кукурузы, риса (промывание, замачивание). Технология получения крахмала из этих продуктов.

Кулинарное использование крахмала.

Практические работы.

1. Закладка яблок на хранение,
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике
4. Получение крахмала из картофеля или незрелых яблок.

Гигиена девушки. Косметика (2 ч)

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями.

Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни (проект).

99

Элементы материаловедения (2 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические

(осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (6 ч)

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное число и его расчет.

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к ра-

боте. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

Примерный перечень практических работ.

1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.
5. Расчет передаточного числа механизма моталки.

Рукоделие (10 ч)

Лоскутная пластика (4 ч)

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
2. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики размером 24 x 24 см.

III

3. Изготовление подставки под горячую посуду различными способами.
4. Изготовление прихватки.

5. Изготовление декоративной грелки на чайник.
6. Изготовление сумки для ванной.
7. Изготовление фартука в технике лоскутной пластики.

Вышивка (6 ч)

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пальцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку и др.).

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Примерный перечень практических работ.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
3. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.
4. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов.
5. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
6. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.
7. Перевод рисунка на ткань.
8. Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.
9. Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Ручные работы (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

Уход за одеждой, ремонт одежды (2 ч)

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов.

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды.

Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой пленки и других материалов. Условия хранения.

Примерный перечень практических работ.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Укладка шерстяных и меховых изделий на хранение.

4. Изготовление чехлов для хранения одежды.

Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука) (24 ч)

Конструирование и моделирование фартука (6 ч)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные

103

формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов.

4. Моделирование фартука выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

Технология изготовления фартука (18 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изде-

лий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.

2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).
3. Экономная раскладка выкройки фартука и шапочки на ткани и раскрой.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Обработка карманов и бретелей.
7. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.
8. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).
9. Влажно-тепловая обработка изделия.
10. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Фартук, нагрудник детский с вышивкой или аппликацией, салфетка, мешочки для хранения пищевых продуктов.

Строительные ремонтно-отделочные работы (14ч)

Теоретические сведения. Исторические сведения производства бумаги, клея, об искусстве витражей; виды бумаги, картона, клея и их свойства; утилизация бумаги;

Практические работы. Изготавливать различные виды клея и бумажные витражи.

6 класс

Кулинария (14 ч)

Физиология питания (1ч)

Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практическая работа. Составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях.

Домашнее задание: Параграф 20 (учебник с 120-121); выполнить таблицу 28 «минеральные вещества» (страница 120-121) в рабочей тетради; уметь объяснить основные понятия по теме урока; ответить на вопросы 1-3 (страница 121)

Блюда из молока (1ч)

Товароведение молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Ассортимент питьевого молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения.

Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Способы сохранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.

Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд. Подача их к столу.

Практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши. Примерный перечень блюд.
 1. Суп молочный рисовый.
 2. Молочная лапша.
 3. Манная каша.
 4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

5. Пшенная молочная каша с тыквой.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Товароведение рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабер, по глазам и др.).

Первичная обработка рыбы. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Ознакомление с составом и соотношением составных частей рыбной котлетной массы и их назначением. Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при первичной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.

Приготовление блюд из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаренья. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Знакомство с приемами выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.

Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белковой пасты «океан» и др.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Сервировка стола к ужину.

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы.
4. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Примерный перечень блюд.
 1. Треска отварная с картофелем.
 2. Лещ вареный цельный.

3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы. Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

108

Примерный перечень блюд.

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Фасоль в томате.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Домашнее задание: параграф 25 (учебник с. 138-145). В рабочей тетради описать технологию приготовления блюд, которые готовила другая группа.

Блины, оладьи, блинчики (2 ч)

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практическая работа. Выпечка блинов (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Блины скороспелые.
2. Блинчики с творогом.
3. Оладьи с яблоками.
4. Блины из блинной муки.

Сладкие блюда (компоты и кисели) (2 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций (жидкий,

средний, густой). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы. Приготовление двух сладких блюд — компота и киселя.

Примерный перечень блюд:

1. Компот из свежих ягод, яблок, груш, апельсинов, чернослива, дыни, крыжовника и др.
2. Компот из сушеных фруктов.
3. Кисель клюквенный, молочный, овсяный, из ревеня, из малины, красной и черной смородины, молочный из маисовой муки и др.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (2 ч) Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное

оформление ужина. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Заготовка продуктов (2 ч)

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Квашение капусты. Первичная обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Засолка огурцов и томатов. Первичная обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Мочение яблок. Сорта яблок, пригодные для мочения. Первичная обработка яблок перед мочением (сортировка, мойка). Правила укладки яблок в бочки. Приготовление и заливка рассола. Условия ферментации и хранения моченых яблок.

Крепкий посол зелени. Заготовка пряной зелени без квашения. Подготовка тары. Первичная обработка зелени. Пропорции соли и зелени в крепком сухом посоле. Кулинарное использование соленой зелени. Условия и сроки хранения.

Засолка грибов. Виды грибов, используемых для холодной и горячей засолки. Первичная обработка грибов (сортировка, очистка, вымачивание или бланширование, промывка). Подготовка тары. Технология холодной и горячей засолки. Сроки готовности к употреблению. Пряности, употребляемые для засолки грибов.

Практические работы.

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты «провансаль».
3. Горячая засолка грибов.

Интерьер жилого дома (4 ч)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практическая работа. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Гигиена девушки. Косметика (4 ч)

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы прически (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами.

Требования к прическе школьницы. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически.

Элементы материаловедения (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. 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. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения, работа на швейной машине (4 ч)

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерный перечень практических работ.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.

Рукоделие (8 ч)

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т. д.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.

Способы увеличения и уменьшения рисунка.

112

Технология выполнения счетных швов (ропись, крест, набор, счетная гладь, косая стежка и др.).

Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладе-вые швы, контурные и простейшие швы).

Примерный перечень практических работ.

1. Составление альбома летописи края, области, села: обрядов, песен, костюмов, традиционных блюд, ритуалов и др.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление образцов счетных швов.

4. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру.

5. Отделка швейного изделия вышивкой.

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (4 ч)

Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Гидрофобные смазки для придания обуви большей водостойкости. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многоразового пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви.

Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки.

Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви.

Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью.

Растяжка обуви в домашних условиях.

Примерный перечень практических работ.

1. Ремонт подкладки низа рукава.

2. Пришивание пуговиц, крючков и т. п.

3. Подшивание низа брюк тесьмой.

Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки (26 ч)

Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбок (6 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей конических и клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической и клиньевой юбок. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от

линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции юбки по формулам.
3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей конических и клиньевых юбок. Выбор модели юбки.
5. Моделирование юбки выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технологии обработки конических и клиньевых юбок (20 ч)

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обметывания швов, застрачивания резинок.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обметовка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

114

Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сметывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Отработка техники выполнения соединительных швов в лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления юбки.
3. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и сметывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
9. Определение качества готового изделия. Примерный перечень изделий. Юбка коническая, юбка клиньевая.

7 класс

Вводное занятие (2 ч)

Загрязнение окружающей среды отходами пром. производства, ядохимикатами, пестицидами и т.д. Их влияние на качества пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам. Производство экологически чистых продуктов.

Применение информационных технологий в конструировании моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

Кулинария (14 ч)

Физиология питания (1ч)

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

Блюда из вареного и жареного мяса (4 ч)

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Товароведение мясных продуктов. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Схема разделки туши крупного рогатого скота. Кулинарное использование ее частей. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.).

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Практические работы.

1. Определение качества мяса органолептическим методом.
 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса (ромштекс, антрекот и др.).
2. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.
 4. Приготовление четырех мясных блюд (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Разварная говядина с картофельным пюре.
2. Говядина вареная поджаренная.
3. Бефстроганов.
4. Бифштекс натуральный с картофелем.
5. Мясо, жаренное в сметане с луком.
6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.
7. Котлеты отбивные и натуральные.
8. Свинина жареная.
9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.

10. Шницель рубленый.

11. Котлеты рубленые с рисом.

Кисломолочные продукты и блюда из них (1ч)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок в таблетках для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

1. Органолептическая оценка качества простокваши.
2. Приготовление творога из простокваши.
3. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).
 4. Примерный перечень блюд.
 1. Сырники со сметаной.
 2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.
 3. Запеканка творожная.
 4. Макароны, запеченные с творогом.

Пасхи (2*ч)

Способы обработки творога для приготовления пасхи. Пасха сырая и отварная. Особенности приготовления, условия и сроки хранения.

Продукты, замешиваемые в творог при приготовлении пасхи (сметана, сливочное масло, сливки, соль, сахар, яйца сырые или вареные, изюм, варенье). Пряности, добавляемые в пасху (ваниль, лимонная цедра, мелко истолченный миндаль).

Молочные продукты для приготовления творога специально для пасхи: свежее или топленое молоко, густые сливки, сметана.

Практическая работа. Приготовление пасхи сырой или отварной.

Приготовление обеда в походных условиях (1ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Изделия из пресного теста (2 ч)

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т. п. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной,

рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор). Примерный перечень блюд.

1. Пельмени сибирские, украинские, рыбные.
1. Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами, ленивые.
2. Вермишель или лапша запеченная.
3. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами.
4. Ватрушки из пресного теста.

Блюда из фруктов и ягод (2* ч)

Товароведение фруктов и ягод. Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в **кулинарии**. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические.

Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной обработки фруктов и ягод.

Приготовление фруктовых супов. Приготовление пюре и сиропов из ягод и фруктов. Горячие и холодные фруктовые супы, технология их приготовления. Заправка фруктовых супов (мука, крахмал, рис, саго, макаронные изделия). Закладка пюре или сока, использование ароматических веществ для доведения супа до вкусовой кондиции (корица, лимонная кислота или сок, лимонная цедра, клюквенный морс, мед). подача фруктовых супов к столу.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.
2. Приготовление фруктового супа-пюре.
3. Приготовление холодного супа на сладком фруктовом отваре.

Примерный перечень блюд.

1. Суп из вишен с рисом.
2. Суп из сушеных фруктов.
1. Суп-пюре из свежих ягод.
2. Суп из клюквы или яблок.

Сладкие блюда (муссы и желе) (1ч)

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества.

Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа. Приготовление одного сладкого блюда (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Лимонное желе с фруктами.
2. Желе из варенья черной смородины.
3. Мусс клюквенный с манной крупой.
4. Мусс шоколадный.

Сервировка стола «Сибирские пельмени» (проект) (2 ч)

Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Заготовка продуктов (6 ч)

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов — в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья.

Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланши-ровка плодов перед варкой. Подготовка тары.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья).

Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья.

Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и др. и для закладки их на хранение.

Практические работы.

1. Варенье из крыжовника, вишни, яблок, айвы, груш и др.
2. Джем из малины, красной и белой смородины.
3. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Цукаты из апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Интерьер жилого дома (2 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т. п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

Практическая работа. Подбор и посадка комнатных декоративных растений.

Уход за одеждой. Ремонт одежды (4 ч)

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий.

Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Примерный перечень практических работ.

1. Штопка с применением швейной машины.
2. Поднятие петель на трикотажных изделиях.

Гигиена девушки. Косметика (4 ч)

Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Уход за ребенком (2 ч)

Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

Питание детей различного возраста¹.

Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление сувениров и подарков к празднику.
2. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т. п.).

Элементы материаловедения (2 ч)

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида перс-плетения.

Примерный перечень лабораторно-практических работ.

1. Определение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

¹ Подробно эта тема изучается в разделе «Кулинария» в старших классах.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Примерный перечень практических работ.

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Закрепление строчки обратным ходом машины.
3. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Рукоделие. Вязание крючком (6 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля, столбик без накида, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами, пико.
2. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной шапочки.
3. Изготовление образцов ажурных узоров.
 1. Изготовление ажурного воротника.
1. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания крючком.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки (28 ч)

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе (8 ч)

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.
3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология обработки плечевого изделия (20 ч)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей края к обработке. Обработка деталей края.

Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках ткани.
2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-запошивателя.
3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки и купальника.
4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.
5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
6. Обработка деталей кроя.
7. Скалывание и сметывание деталей кроя.
8. Проведение примерки, исправление дефектов.
9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
10. Определение качества готового изделия. Примерный перечень изделий. Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

Строительные ремонтно-отделочные работы (14ч)

Теоретические сведения. Исторические сведения производства бумаги, клея, об искусстве витражей; виды бумаги, картона, клея и их свойства; утилизация бумаги;

Практические работы. Изготавливать различные виды клея и бумажные витражи.

8 класс

Вводный урок (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Семейная экономика. (1ч)

Теоретические сведения. Понятие «семья». Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей.

Составление списка расходов семьи.

Варианты объектов труда. Список расходов семьи.

Художественная обработка материалов (30 ч)

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивания натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

Практические работы. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонние и гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

Варианты объектов труда. Образцы вышивки гладью. Панно. Блузка. Наволочка. Шторы. Салфетки.

Электротехнические работы. (4ч)

Теоретические сведения. Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы.

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы.

. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Варианты объектов труда. Электросчетчик. Электропровода. Изоляционные материалы. Электроутюг. Биметаллическая пластина. Термореле. Электродвигатель.

Проектирование и изготовление изделий(10ч)

Выполнение проекта

Теоретические сведения. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: разработка плаката по электробезопасности; панно в технике вышивки гладью; теплица на подоконнике; набор игрушек «Магнитные чудеса» и др.

Строительные ремонтно-отделочные работы (14ч)

Теоретические сведения. Сведения о начальных профессиональных навыков отделочных работ по дереву; виды декорирования деревянных поверхностей; виды крепления деталей на деревянных поверхностях

Практические работы. Декорирование деревянных поверхностей .

Формы и средства контроля

Формы контроля ЗУН (ов);

- наблюдение;
- беседа;
- фронтальный опрос;
- опрос в парах;
- практикум;
- контрольная работа;
- тестирование;

Контроль знаний и умений учащихся подразделяется на текущий и итоговый, он дает возможность учителю совершенствовать учебный контроль. Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ . Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений. Результатом оценки знаний и умений учащихся является отметка, выставляемая в журнал. Её ставят за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой.

№ п/п	Виды работ	количество			
		5 кл	6кл	7кл	8кл
1	Контрольная работа	2	2	2	4
2	Лабораторно-практические работы	2	6	6	
3	Практические работы	30	32	30	21
4	Творческий проект	1	1	1	1

Кулинария

1. Салатными заправками являются:
а) майонез;
б) сметана;
в) уксус;
г) растительное масло
Ответ: а), б), г)
2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?
а) нет;
б) да
Ответ: б)
3. К столовым приборам не относится:
а) ложка;
б) дуршлаг;
в) вилка;
г) нож
Ответ: б)
4. Определить, является ли куриное яйцо вареным или сырым, можно:
а) опустив яйцо в сосуд с водой;
б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
в) кручением стола на поверхности стола;
г) по внешнему виду
Ответ: в)
5. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:
а) крутые желток и белок;
б) жидкие желток и белок;
в) жидкий желток, крутой белок
Ответ: в)

Материаловедение

1. Волокна растительного происхождения получают из:
а) крапивы;
б) льна;
в) шерсти;
г) хлопка
Ответ: а), б), г)
2. Долевая нить при растяжении:
а) изменяет свою длину;
б) не изменяет своей длины
Ответ: б)
3. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
а) прядением;
б) ткачеством;
в) отделкой
Ответ: б)
4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:
а) прочность;
б) намокаемость;
в) драпируемость;
г) воздухопроницаемость;
д) пылеемкость
Ответ: б), г), д)
5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
а) окрашенная;
б) однотонная;
в) гладкокрашенная;
г) отбеленная;
д) цветная
Ответ: б), в)

Машиноведение

1. В машинной игле ушко находится:
а) в середине иглы;

- б) рядом с острием;
- в) там же, где у иглы для ручного шитья

Ответ: б)

2. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:
- а) игла и лапка - в верхнем положении;
 - б) игла и лапка – в нижнем положении;
 - в) игла – в нижнем, лапка – в верхнем положении;
 - г) лапка – в нижнем, игла – в верхнем положении;
 - д) не имеет значения

Ответ: б)

3. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:
- а) длины стежка;
 - б) ширины стежка;
 - в) ширины зигзага;
 - г) натяжения верхней нити

Ответ: а), в), г)

4. Обрыв верхней нити может произойти по причине:
- а) неправильного положения прижимной лапки;
 - б) слишком большого натяжения верхней нити;
 - в) неправильной заправки верхней нити;
 - г) неправильной установки иглы;
 - д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка

Ответ: б), в), г), д)

Конструирование и моделирование

1. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:
- а) Ди; б) Ст; в) Сб; г) Ог д) Сш

Ответ: а), г)

2. Мерки снимают с стороны фигуры:

- а) правой;
- б) левой

Ответ: а)

3. Мерку Сб снимают:

- а) для определения длины пояса;
- б) для определения длины изделия;
- в) для определения ширины изделия

Ответ: в)

4. Моделирование – это:

- а) выполнение расчета и построение чертежей деталей швейного изделия;
- б) создание различных фасонов (форм) швейного изделия на основе базовой выкройки;
- в) различные фасоны (формы) какого-либо изделия;
- г) построение чертежей деталей швейных изделий;
- д) нанесение на базовую выкройку направления долевой нити

Ответ: б)

5. При раскрое необходимо учитывать:

- а) расположения рисунка на ткани;
- б) направление нити основы;
- в) ширину ткани;
- г) направление нити утка;
- д) величину припусков на швы

Ответ: а), б), в), д)

Технология изготовления юбки

1. При изготовления **юбки** применяются машинные швы:

- а) накладной;
 б) запошивочный;
 в) стачной.

Ответ: а), в).

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологических операций при изготовлении юбки:

	А. Обработать накладные карманы
	Б. Сметать детали
	В. Подготовить ткань к раскрою
	Г. Стачать детали
	Д. Выполнить влажно-тепловую обработку
	Е. Разложить выкройку на ткани
	Ж. Раскроить ткань

Ответ: 1 – В, 2 – Е, 3 – Ж, 4 – А, 5 – Б, 6 – Г, 7 – Д

3. Сметывание - это:

- а) временное соединение мелкой детали с крупной или не основной детали с основной стежками временного соединения;
 б) соединении двух деталей, примерно равных по величине, по намеченным линия стежками временного назначения;
 в) закрепление подогнутого края детали, складок, вытачек, стежками временного назначения

Ответ: б)

4. Для обработки боковых срезов используют машинный шов:

- а) стачной;
 б) настрочной;
 в) накладной;

Ответ: а)

Тесты

для самопроверки результатов изучения раздела «Семейная экономика»

Отвечая на вопросы заданий, обведите букву соответствующего варианта верного ответа.

1. В бюджет семьи не включается:
 А. Зарплата. Б. Доплата. В. Пенсии. Г. Стипендии.
2. Доходы семейного бюджета не предусматривает:
 А. Выплаты льгот. Б. Доходы от ценных бумаг.
 В. Зарплата. Г. Обязательные платежи.
3. Расходы семейного бюджета исключает:
 А. Льготы. Б. Питание. В. Оплату квартиры. Г. Налоги.
4. Потребительская корзина продуктов на одного человека семьи не включает:
 А. Сало. Б. Макароны изделия. В. Безалкогольное пиво. Г. Бахчевые.
5. Правила покупки предусматривает:
 А. Иметь знакомых продавцов. Б. Иметь копию кассового чека.
 В. Иметь копию гарантийного талона. Г. Проверку качества товара.
6. Традиционные средства коммуникации домашней экономики исключает:
 А. Письма. Б. Газеты. В. Телетайпы. Г. Телефаксы.
7. К техническим средствам коммуникации домашней экономики относится:

А. Диктофон. **Б.** Телефон. **В.** Ксилофон. **Г.** Мегафон.

8. *Пользование бытовой техникой предусматривает проверку:*

А. Исправность. **Б.** Чистоту. **В.** Температуру. **Г.** Влажность.

Результат:

От 10 до 9. баллов — «5», от 9. до 7 баллов — «4»,

от 7. до 5. баллов — «3», от 4 до 0. балов — «2».

Кроссворд к разделу «Художественная обработка материалов»

По вертикали:

1. Вид рукоделия (Вышивание)
2. Вышитая роза (Натюрморт)
3. Элемент белой глади, сквозное отверстие (Дырочка)
4. У них два кольца, два конца (Ножницы)
5. Оно может быть художественным , научным, техническим (Творчество)

По горизонтали:

6. Вышивание плоскости узора прямым и косым стежком (Гладь)
7. Они нужны для закрепления ткани для вышивания (Пяльцы)
8. Гладь, в которой нитки в основном раскладываются на лицевой стороне (Верхошов)
9. Из них состоит штриховая гладь (Штрих)
10. Он состоит из стежков (шов)
11. Прозрачная бумага для перевода рисунка с оригинала (калька)
12. Она может быть шелковой, хлопчатобумажной, льняной (ткань)
13. Она имеет острие и ушко (игла)
14. Этими нитками вышивают (Мулине)
15. Навитой шов (Рококо)
16. Его переводят на ткань (Рисунок)

Кроссворд по теме «Электротехнические работы»

По вертикали:

1. Машины для получения искусственного холода (холодильник)
2. Бытовой электроприбор для поджаривания хлеба (тостер)
3. Тепловой источник света (Лампа)
4. Камера холодильника, в которой температура ниже нуля (морозильник)
5. Пройдусь слегка горячит я, и станет гладкой простыня. (Утюг)

По горизонтали:

1. Специальная жидкость, циркулирующая в холодильнике (хладон)
6. Он есть в каждой комнате на потолке (Светильник)
7. Жарочный шкаф с инфракрасным нагревом (гриль)
8. Он в пылесосе может быть тканевым, водяным, удерживающим (фильтр)
9. Один из электроприборов, помогающий в уборке дома (пылесос)
10. Важный элемент в электроплитке (тэн)
11. Самый важный узел холодильника (испаритель)
12. Один из видов электроприборов, обогревающих наши дома (камин)

Тест для самопроверки результатов изучения раздела

«Электротехнические работы»

Отвечая на вопросы заданий, обведите букву соответствующего варианта верного ответа.

1. Защитное устройство, отключающее электрическую цепь:
А. Предохранитель. Б. Прерыватель. В. Замыкатель. Г. Отключатель.
2. Простейший предохранитель, разрывающий электрическую цепь:
А. Алюминиевый. Б. Медный. В. Металлический. Г. Плавкий.
3. Автоматический предохранитель, разрывающий электрическую цепь:
А. Биметаллический. Б. Автоматический. В. Магнитный. Г. Механический.
4. При перегреве проводов в плавких предохранителях вставка:
А. Светится. Б. Дымится. В. Плавится. Г. Гудит.
5. При перегреве проводов автоматический предохранитель электрическую цепь:
А. Переключает. Б. Останавливает. В. Разрывает. Г. Отключает.
6. Устройство, работающее от электрической энергии:
А. Потребитель. Б. Нагреватель. В. Осветитель. Г. Расходователь.
7. Счетчик для определения расхода электрической энергии:
А. Механический. Б. Магнитный. В. Электрический. Г. Оптический.
8. Виды бытовых приборов:
А. миксер. Б. Электромагнит. В. Бра. Г. Электросверло.
9. Устройство в автоматических системах управления:
А. Датчик. Б. Регулятор. В. Электромагнит. Г. Электромагнитное реле.
10. Профессия, не связанная с обслуживанием электромеханических устройств:
А. Оператор связи. Б. Телеграфист. В. Радист. Г. Телефонистка.

Результат:

От 10 до 9. баллов — «5», от 9. до 7 баллов — «4»,
от 7. до 5. баллов — «3», от 4 до 0. баллов — «2».

Тест для самопроверки результатов изучения раздела

«Строительные работы»

Отвечая на вопросы заданий, обведите букву соответствующего варианта верного ответа.

1. При ремонтно-отделочных работах не применяется:
А. Олифа. Б. Краски. В. Эмали. Г. Покрасочный состав.
2. Для отделочных работ используются инструменты:
А. Кисти. Б. Метлы. В. Швабры. Г. Веники.
3. При окрашивании поверхностей не используются кисти:
А. Побелочные. Б. Филеночные. В. Грунтовые. Г. Макловицы.
4. При производстве масляных красок используется:
А. Льняное масло. Б. Олифа. В. Конопляное масло. Г. Подсолнечное масло.
5. Обои с рельефным пластмассовым рисунком называется:
А. Линкруст. Б. Пленочные. В. Самоклеящиеся. Г. Тисненные.
6. Наклеивание обоев называется:
А. Вперехлест. Б. Захлест. В. Взахлест. Г. Внахлест.
7. Окрашенный состав, приготовленный путем растирания смеси олифы и пигментов на краскотерках:
А. Эмаль. Б. Растворитель. В. Масляная краска. Г. Грунтовка.
8. Ровная полоска на стыке красок разного цвета называется:
А. Клеенкой. Б. Филенкой. В. Торцовкой. Г. Отрезовой.
9. Отделкой верха стены по контуру широкой полосой с орнаментом:
А. Фриз. Б. Бордюра. В. Гобелен. Г. Колер.
10. Для облицовки поверхностей стен используется плитка:
А. Кирпичная. Б. Пластиковая. В. Гипсовая. Г. Глазуванная.

11. Для приклеивания керамических плиток при облицовке стен не применяется:

- А. Цементно-казеиновая мастика. Б. Цементно-песочный раствор.**
В Эпоксидный клей. Г. Масляная густотертая краска.

Результат:

От 11 до 9. баллов — «5», от 9. до 7 баллов — «4»,
от 7. до 5. баллов — «3», от 4 до 0. балов — «2».

Перечень учебно- методических средств обучения

Перечень учебно-методических средств обучения как компонент Рабочей программы включают основную и дополнительную учебную литературу (учебники, учебные пособия, контрольных заданий, тестов, практических работ и лабораторных практикумов); справочные пособия (словари, справочники); наглядный материал (альбомы, инструкционные карты, таблицы), оборудование и приборы и т.п.

1. Грицак Е.Н., Ткач М.И. История вещей от древности до наших дней. – М., 2003
2. Дидактика технологического образования: Книга для учителя/ под ред. П.Р. Аиуиова. – М., 1997
3. Ермилова В.В., Ермилова Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды. – М., 2000
4. Интерьер современной квартиры/ Сост. Р.Н. Башкевич, Т.И. Звездина, В.Е. Мельников, В.Б. Бурский. – 1998
5. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом. – М., 2004
6. Технология 5-8 кл. (вариант для девочек)/ Крупская Ю.В., Лебедева Н.И., Литикова Л.В. и др. под ред. Симоненко В.Д.- М.: Вентана– Граф, 2010

Наглядные пособия.

1.Коллекции:

- Хлопок
- Шерсть
- Шелк
- Волокна
- Промышленных образцов тканей и ниток

3.Стационарное наглядное пособие (плакаты):

- Классификация ручных стежков и строчек
- Классификация текстильных волокон
- Натуральные растительные волокна
- Символы по уходу за одеждой
- Виды пряжи
- Прядение
- Текстильные переплетения
- Регулировка и уход за швейной машиной
- Техника безопасности при ручных работах
- Утюг бытовой электрический
- Электробезопасность
- Краеобметочная машина 51 класса ПМЗ
- Универсальная машина бытового назначения
- Классификация машинных швов
- Технология обработки накладных карманов
- Технология обработки вытачек

- Классификация отделочных швов
 - Классификация машинных швов
 - Классификация краевых швов
 - Технология обработки кокеток
 - Технология обработки прорезных карманов
 - Технология обработки юбки
 - Технология обработки фартука
 - Технология обработки застежки
 - Технология обработки низа рукава
 - Дефекты в изделиях и способы их устранения
 - Раскрой швейных изделий
 - Обработка нижнего среза юбки
 - Отделка деталей изделия
 - Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов
 - Конструирование и моделирование плечевых изделий
4. Образцы материалов:
- Ткани
 - Отделочные материалы
 - Бумаги
5. Образцы пооперационной обработке швейных изделий
6. Инструкционные карты
7. Инструкции по технике безопасности
8. Журналы мод
9. Образцы швейных изделий
10. Пособие динамическое для моделирования швейных изделий

Инструменты и приспособления

№ п/п	Наименование
1.	Ножницы портновские
2.	Ножницы для обрезки ниток
3.	Сантиметровая лента
4.	Линейка закройщика
5.	Лупа текстильная
6.	Распарыватель
7.	Шпульки
8.	Иглы машинные
9.	Набор ручных игл и булавок
10	Тарелки
11	Ножи
12	Разделочные доски
13	Кастрюли
14	Чашки.

Материально-техническое обеспечение

1. Компьютер 2 шт.
2. Электронная доска-1 шт.
3. Швейная машина ПМЗ-1022кл-5 шт.

4. Швейная машина ПМЗ-91кл- 1 шт.
5. Швейная машина ПМЗ-85кл- 1 шт.
6. Петельная машина -1 шт.
7. Швейная машина Janome -1 шт
8. Оверлок 51 кл-1 шт
9. Оверлок Janome -1 шт
10. Швейная машина ручная-8 шт.
11. Манекен-1 шт.
12. Кухонный уголок-1шт.
13. Электроплита-1шт.
14. Вытяжка-1шт.
15. Печь СВЧ-1шт.
16. Холодильник «Атлант» -1шт.
17. Электрочайник-1шт.
18. Ножная швейная машина «Чайка»-7 шт.