

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа № 23 имени Пальмиро Тольятти»

РАССМОТРЕНА

На заседании методического
объединения учителей гуманитарного
цикла
Протокол №1 от 30.08.2021

ПРИНЯТА

на заседании
Педагогического совета
Протокол №1 от 31.08. 2021

УТВЕРЖДЕНА

Приказ №169-од от 01.09.2021г.
И.о. директора МБУ «Школа
№23»
_____ Бутина О.Е.

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

АДАптированная рабочая программа

учебного предмета

«Технология»

Тольятти
2021

Уровень: ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ
Предметная область: ТЕХНОЛОГИЯ
Предмет: ТЕХНОЛОГИЯ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)
Классы: 5 – 8

Программа разработана на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 (с изменениями и дополнениями);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15).
- Рабочая программа по технологии 5-8 кл. составлена на основе: Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», Кожина О.А. Дрофа. 2012
- В соответствии ООП ООО МБУ «Школа №23».

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- Технология. 5 класс. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2017 О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая.
- Технология. 6 класс. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2017 О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая.
- Технология. 7 класс. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2017
- Технология. 8 класс. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2017

Адаптированная рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд.» разработана с учетом общих образовательных потребностей обучающихся с задержкой психического развития. Обучающиеся с ЗПР — это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Категория обучающихся с ЗПР - наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа школьников. К категории обучающихся с задержкой психического развития относятся обучающиеся, испытывающие в силу различных биологических и социальных причин стойкие затруднения в усвоении образовательных программ при отсутствии выраженных нарушений интеллекта.

При задержке психического развития формирование предметных знаний, умений, навыков обучающихся затруднено в результате:

быстрой утомляемости, отвлечения на уроке, особенностями восприятия учебного материала в конце урока; низкой работоспособности в сочетании с пониженной познавательной активностью, что приводит к тому, что получаемые знания, недостаточно закреплены, не связаны в системы, очень быстро теряются; крайне медленного формирования навыков, для их закрепления требуется многократные упражнения, указания, напоминания.

Основу для содержания адаптированной рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составляют психолого-дидактические принципы коррекционно-развивающего обучения, а именно: введение в содержание по предмету дополнительных тем, которые предусматривают восполнение пробелов предшествующего развития, формирование готовности к восприятию наиболее сложного программного материала; использование методов и приемов обучения с ориентацией на «зону

ближайшего развития» обучающегося, создание оптимальных условий для реализации его потенциальных возможностей; осуществление коррекционной направленности учебно-воспитательного процесса, обеспечивающего решение задач общего развития, воспитания и коррекции познавательной деятельности и речи обучающегося, преодоление индивидуальных недостатков развития; определение оптимального содержания учебного материала и его отбор в соответствии с поставленными задачами.

Адаптированная рабочая программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд.» включает в себя цели и задачи коррекционной работы:

Совершенствование движений и сенсомоторного развития: развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук; развитие навыков каллиграфии;

Коррекция отдельных сторон психической деятельности: развитие зрительного восприятия и узнавания; развитие зрительной памяти и внимания; формирование обобщенных представлений о свойствах предметов (цвет, форма, величина) развитие слухового внимания и памяти

Развитие основных мыслительных операций: развитие навыков группировки и классификации (на базе овладения основными родовыми понятиями); формирование умения работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму; формирование умения планировать свою деятельность;

Развитие различных видов мышления: развитие наглядно-образного мышления; развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

Расширение представлений об окружающем и обогащение словаря.

Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Адаптированная рабочая программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд.» предусматривает дифференциацию образовательного материала, то есть отбор методов, средств, приемов, заданий, упражнений, соответствующих уровню психофизического развития, на практике обеспечивающих усвоение обучающимися образовательного материала. Дифференциация программного материала соотносится с дифференциацией категории обучающихся в соответствии со степенью выраженности, характером, структурой нарушения психического развития. Для обеспечения системного усвоения знаний по предмету осуществляется:

усиление практической направленности изучаемого материала; опора на жизненный опыт ребенка; опора на объективные внутренние связи в содержании изучаемого материала в рамках предмета, соблюдение необходимости и достаточности при определении объема изучаемого материала; активизация познавательной деятельности обучающихся, формирование школьно-значимых функций, необходимых для решения учебных задач.

Содержание программы «Технология. Обслуживающий труд» направлено на освоение учащимися с ЗПР базовых знаний и формирование базовых компетентностей, что соответствует основной образовательной программе основного общего образования. Она включает все темы, предусмотренные Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по предмету и авторской программой.

Резервы учебного времени, отведенные на изучение тем, использованы в полном объеме на наиболее сложные для усвоения темы, на отработку практических навыков, на самостоятельную работу, а также на изучении наиболее сложных тем по предмету, такие как « Элементы материаловедения», « Элементы машиноведения», «Технологии ручной обработки материалов», «Технология художественно-прикладной обработки материалов», «Технологии домашнего хозяйства».

Готовность к изучению предмета «Технология. Обслуживающий труд» в основной школе предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций:

творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных; владение умениями совместной деятельности; согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива; оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Планирование процесса познавательной деятельности.

Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств

материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения*
- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение в тканях долевого нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения..

Ручные работы

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, замёточная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практические работы Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения

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

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда на швейной машине

Практические работы Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою

Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений.

- Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технологии выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы. Раскладка выкройки фартука и головного убора, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

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

Рукоделие. Художественные ремёсла. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперёд иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру.

Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Отделка вышивкой салфетки, фартука, носового платка.

Кулинария.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды, применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Практическая работа. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Интерьер кухни, столовой

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Сервировка стола

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток.

Бутерброды, горячие напитки

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки и нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе; закрытые (дорожные, сэндвичи); закусочные (канапе). Требования к качеству готовых бутербродов. Условия, сроки хранения и подачи их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты и виды кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки, турки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству напитков.

Практическая работа. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Блюда из яиц Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яиц. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособление и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление блюд из яиц.

Блюда из овощей Пищевая ценность и виды овощей, используемых в кулинарии.

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

Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды и технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску и листьями зелени.

Приготовление блюд из варёных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, в молоке). Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки, способы определения готовности, охлаждение после варки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Заготовка продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, овощей, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Замораживание овощей, фруктов, ягод. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения продуктов.

Творческие проекты

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

6 класс

изделий из текстильных и поделочных материалов

Создание

Элементы материаловедения

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Элементы машиноведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины. Работа на швейной машине.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкой женской одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы

чертежа прямой, конической и клиньевой юбок. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.

Объекты труда. Сантиметровая лента, линейка закройщика, бумага для выкроек, манекен.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества.

Практические работы. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Объекты труда. Чертёж и выкройка юбки. Детали кроя.

Рукоделие. Художественные ремёсла

Основные приёмы вязания крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком (столбики, столбики с накидом, вязание по кругу) Изготовление прихватки.

Технология ведения дома

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Электротехнические работы

Бытовые приборы. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы. Использовать дополнительную информацию из Интернета: электробытовые приборы, позволяющие осуществлять энергосбережение; способы охраны окружающей среды путём утилизации элементов бытовой техники, содержащих тяжёлые металлы, кислоты и щёлочи.

Кулинария

Физиология питания

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие их на пищевые продукты, органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при отравлениях.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества, очистки и хранения молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Технология приготовления молочных супов и каш из молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов: (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт и др.). Условия и сроки хранения кисломолочных продуктов. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюд из творога.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, овсяной и др.). Блюда из каш: (запеканки, крупеники, биточки). 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. Способы варки 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 блюд. подача готовых блюд к столу.

Практические работы. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору). Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержание в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия хранения. Органолептические и лабораторные методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка солёной рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Блюда из варёной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки, жарения. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Способы жарения рыбы. Роль панировки. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практическая работа. Определение срока годности рыбных консервов.

Разделка солёной рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Сервировка стола. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа. Приготовление блюд к праздничному столу.

Приготовление обеда в походных условиях. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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.

Заготовка продуктов Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность витаминов в солёных и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением, подготовка тары и укладка шинкованной капусты соли и приправ. Пропорция соли и приправ. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Консервирование и маринование овощей. Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый перец и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации. Требования к посуде и крышкам для укупорки банок. Условие и сроки хранения.

Творческие проекты. Изготовление изделия в технике вязание крючком.

Резервное время

7 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Элементы материаловедения

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

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

Элементы машиноведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.

Технология изготовления плечевого изделия

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия.

Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Рукоделие. Художественные ремёсла.

Вязание на спицах. Инструменты и материалы для вязания на спицах. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Виды петель и их образование. Технология выполнения различных петель. Вязание по схемам. Работа с журналами мод.

Практические работы. Изготовление образцов вязания на спицах: вязание лицевых, изнаночных петель. Изготовление несложных изделий.

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Электротехнические работы

Электроосветительные и электронагревательные приборы

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Кулинария

Физиология питания.

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

Изделия из теста.

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

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

Сладкие блюда и десерты

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Заготовка продуктов

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

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).

Творческие проекты. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 класс

Технологии ведения дома

Бюджет семьи, рациональное планирование расходов

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

Практические работы. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Электротехнические устройства. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

Современное производство и профессиональное образование

Сферы производства и разделение труда

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

Практические работы. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом

Платье в народном костюме. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование платья.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 по своим меркам.

Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

Моделирование выбранного фасона плечевого изделия. Подготовка выкройки.

Технология изготовления плечевого изделия.

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань, обмеловка. Раскрой плечевого изделия и подготовка деталей кроя. Пошив изделия. Технология обработки вытачек. Обработка горловины, проймы. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО Контроль и оценка готового изделия.

Рукоделие.

Вязание на спицах (крючком). Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Расчет петель. Вязание по схемам.

Практические работы. Изготовление сувенира, изделия в технике вязание на спицах, крючком.

Кулинария

Физиология питания. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы. Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы

Блюда национальной кухни . Приготовление национального блюда по выбору
Сервировка стола.

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

Практические работы. Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Творческие проекты. Сервировка праздничного стола. Изготовление сувенира в технике вязания.

III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
2	Кулинария	18
3	Творческие проекты	10
4	Резерв времени	2
	Всего:	68

6 класс

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
2	Технология ведения дома	2
3	Электротехнические работы	2

4	Кулинария	14
5	Творческие проекты	10
6	Резерв времени	2
	Всего:	68

7 класс

№ п/п	Раздел	Количество часов
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
2	Технология ведения дома	4
3	Электротехнические работы	2
4	Кулинария	16
5	Творческие проекты	8
6	Резерв времени	2
	Всего:	68

8 класс

№ п/п	Раздел	Количество часов
1	Технология ведения дома	6
2	Современное производство и профессиональное образование	6
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32
4	Кулинария	12
5	Творческие проекты	10
6	Резерв времени	2
	Всего:	68