

Приложение к ООП ООО
МБОУ «Школа № 2»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
(МБОУ «Школа № 2»)



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
направление «Технологии ведения дома»
(5 - 8 классы)

Составитель:

Алексеевко Ольга Валерьевна,
учитель изобразительного искусства и
технологии

Прокопьевский ГО, 2020

Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
2. Содержание учебного предмета	7
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы	41

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного развития мировоззрения, соответствующего современному уровню науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в

пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том

числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования

информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. Содержание учебного предмета

5 класс (68 ч)

Раздел 1. Введение. Проектная деятельность (1час)

Цели, задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Школьные учебные мастерские – правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасного труда. Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности. Влияние технологии на окружающий природный и искусственный мир. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектному изделию. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение эскизов проектов.

Раздел №2. Технология домашнего хозяйства (0,5 часа+ 4 часа творческий проект)

Интерьер кухни, столовой (0,5 часа)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Творческий проект «Кухня моей мечты» (4 часа).

Раздел 3. Кулинария (14 часов+ 2 часа творческий проект)

Санитария и гигиена (1 час)

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочем месте. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов

применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (1 час)

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практические работы

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12 часов)

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение

правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.

Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (4 часа)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Практические работы

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Определение необходимости количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей (4 часа)

Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей,

томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц (1 час)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.

Практические работы

Определение свежести яиц. Обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Выполнение эскизов, художественная роспись яиц.

Сервировка стола к завтраку (1 час)

Подача готовых блюд. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 часа)

Раздел №4. Создание изделий из текстильных материалов (18+ 10 часов творческий проект)

Элементы материаловедения (4 часа)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Практические работы

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование (6 часов)

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Художественное моделирование, виды эскизных зарисовок рабочей одежды. Виды художественной отделки. Цветовая гамма изделия с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделирование выбранных фасонов швейного изделия по основе. Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

Практические работы

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Швейные и ручные работы (2 часа)

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Практические работы

Изготовление образцов ручных работ.

Элементы машиноведения (6 часов)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Упражнение в шитье на швейной машине без заправки нитей. Заправка машины. Упражнение в шитье на машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практические работы

Изготовление образцов машинных швов. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Творческий проект

«Фартук для работы на кухне» (10 часов)

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов, материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Проведение влажно-тепловых работ. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка накладного кармана, ВТО. Соединение кармана с нижней частью фартука. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Обработка верхнего среза фартука. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выбор режима влажно-тепловой обработки. Технология выполнения копировальных стежков для переноса линий на деталях кроя. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс в фартуке.

Раздел №5. Художественные ремесла (8часов+ 10 часов творческий проект)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 часов)

Творческий проект

«Изделия в технике лоскутного шитья для кухни» (10 часов)

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное

ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на

листе бумаги в клетку. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел №6. Электротехника (0,5 часа)

Бытовые электроприборы на кухне (0,5 часа)

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). Посудомоечной машины.

Практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

6 класс (68 ч)

Раздел №1 Оформление интерьера (4 часа+ 4 часа творческий проект)

Интерьер жилого дома (2 часа)

Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование детской комнаты или комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Изготовление макета оформления окон.

Выполнение эскиза планировки детской комнаты или комнаты подростка.

Перевалка, пересадка комнатных растений

Уход за растениями в кабинете технологии.

Творческий проект (4 часа)

«Растения в интерьере комнаты»

Раздел №2. Кулинария (10 часов+ 2 часа творческий проект)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 часа)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и

инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Приготовление первых блюд (1 часа)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

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 пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Сервировка стола к обеду. Этикет. (1 часа)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Приготовление блюда из рыбы.

Приготовление блюда из мяса.

Приготовление заправочного супа.

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Определение готовности блюд из рыбы.

Определение доброкачественности мяса.

Творческий проект (2 часа)

«Приготовление воскресного обеда»

Раздел №3. Создание изделий из текстильных материалов

(27 часов+ 3 часа творческий проект)

Свойства текстильных материалов (1 час)

Классификация натуральных волокон животного происхождения: шерсти и шелка. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Виды ткани, нетканых материалов и трикотажа. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное

Конструирование швейных изделий (7 часов)

Понятие о плечевой одежде. Силуэт в одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

Швейная машина (2 часа)

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу,

слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Технология изготовления швейных изделий (15 часов)

Технология выполнения бельевых швов: двойной, запошивочный.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на стиге и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом - мягкого пояса, бретелей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Определение видов переплетения.

Устранение дефектов машинной строчки.

Замена иглы швейной машины.

Подготовка ткани к раскрою.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и

застежки проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества изделия.

Снятие мерок и запись результатов измерения.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину

по своим меркам.

Моделирование швейного изделия .

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Замена швейной иглы.

Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Творческий проект (3 часов)

«Наряд для семейного обеда»

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортom. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Раздел №4. Художественные ремесла(6часов+ 12 часов творческий проект)

Вязание крючком (4 часа)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Вязание спицами (2 часа).

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Платочное, чулочное вязание и резинка. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей

Основные способы вязания крючком полотна, по кругу.

Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель,

закрытие петель последнего ряда.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом и без.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Творческий проект (12 часов)

«Вяжем аксессуары крючком или спицами»

«Любимая вязаная игрушка»

7 класс (68 ч)

Раздел №1. Технология домашнего хозяйства (4 часа+4 ч творческий проект)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 час)

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации..

Гигиена жилища (2 час)

Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Лабораторно-практические и практические работы.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции книг

Генеральная уборка кабинета техногии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Творческий проект (4 часа)

«Умный дом»

«Комплект светильников для моей комнаты»

Раздел №2 Кулинария (12 часов+ 2 ч творческий проект).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Технология приготовления молочных каш и супов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Изделия из жидкого теста (2 часа)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Виды теста и выпечки (4 часа)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Сладости. Десерты. Напитки. (2 часа)

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки :

молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 часа)

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов, посуды и столового белья. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Сладкий стол-фуршет.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом и пользования приборами. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Правила приглашения гостей. Поздравительные открытки и пригласительные билеты.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Разработка поздравительных открыток и пригласительных билетов с помощью ПК.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.

Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Проект (2 часа)

«Праздничный сладкий стол»

«Сладкоежки»

Раздел №3 Создание изделий из текстильных материалов (24 часа+4ч творческий проект).

Свойства текстильных материалов (2 час)

Конструирование швейных изделий (14часов)

Моделирование швейных изделий (2 часа)

Швейная машина (2 часа)

Технология изготовления швейных изделий (14 часов)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой и клиньевой юбок.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки застежкой – молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза, выполнение прорезной

петли и пришивание пуговиц. Чистка изделия и окончательное и окончательное ВТО.

Творческий проект (4 часов)

«Праздничный наряд»

«Юбка- килт»

Раздел №4 Художественные ремесла (14+4ч творческий проект часов).

Ручная роспись ткани (4 часа).

Вышивание (10 часов).

Знакомство с историей русской вышивки, образцами народного творчества, современными изделиями. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Швы «вперед иголку», «за иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки с использованием швов: «вперед иголку», «за иголку», петельным, стебельчатым, тамбурным.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью

Творческий проект (4 часов)

«Подарок своими руками»

«Атласные ленточки»

8 класс (68 ч)

Вводное занятие 1ч.

Раздел №1. Технология домашнего хозяйства (7 часов)

Гигиена жилища (6 часов)

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты, порядка в жилом помещении, виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная, их особенности, правила поведения, современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Водоснабжение и канализация в доме (2 часа).

Схема горячего, холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расходы. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел №2. Кулинария (14 часов).

Традиции русской кухни (2 часа)

История появления самовара на Руси, его устройства, русские напитки (компот, кисель, квас, морс, пиво, вино, водка, чай). Традиции русской кухни, меню блюд.

Блюда из круп (2 часа)

Пищевая ценность круп. Крупы и блюда из них. Традиции и обряды русского народа, связанные с зерновыми культурами. Технология приготовления каши (гурьевская).

Блюда из рыбы (1 час)

Пищевая ценность рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Способы кулинарной обработки. Рецепты блюд из рыбы.

Блюда из мяса и птицы (2 часа)

Пищевая ценность мяса и мясных продуктов (птицы). Способы обработки мяса и мясных продуктов (птицы). Блюда из мяса и мясных продуктов (птицы). Доброкачественность мяса (птицы) и готовность блюд из них.

Супы (2 часа)

Разновидности супов (холодные, горячие). Разнообразие рецептов. Питательная ценность блюд. Правила нарезки овощей, варки и пассировки. Готовка щей (окрошки) по старинному русскому рецепту.

Изделия из теста (2 часа)

Технология приготовления изделий из муки разных видов. Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Разновидности блюд и изделий. Приготовление простого теста. Выпечка пирожков (пельменей). Традиции и обряды, связанные с пирогами на Руси (хлебом).

Сервировка в русских традициях. (1 час)

История русского чаепития. Организация, сервировка чайного стола. История возникновения столового белья, способы его изготовления и отделки, секреты дизайна.

Практические работы.

Пирожки на скорую руку (пельмени, хлеб, пироги, оладьи, блины, ватрушки, пряники).

Приготовление : щи, борщ, рассольник, уха, овощные, молочные, крупяные - горячие; окрошка, ботвинья, свекольник- холодные.

Приготовление гурьевской каши (гречневой).

Курица в горшочке с овощами (холодец, поросята, куры, утки).

Рыба, запеченная по- русски.

Сервировка стола в русских традициях.

Творческий проект (2 часа)

«Традиции русской кухни» (меню блюд, этапы развития).

Раздел №3. Электротехника (12 часа).

Бытовые электроприборы (6 часов)

Электромонтажные и сборочные технологии (4 часа)

Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 часа)

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об

электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины- автомата.

Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Чтение простой электрической схемы.

Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования, выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изучение схем квартирной электропроводки.

Определение расходов и стоимости электроэнергии за месяц.

Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга (фена, электрощипцов).

Ознакомление с устройством и принципом действия планшета, электронной книги, ноутбука и работа на них.

Раздел №4. Семейная экономика (6 часов).

Бюджет семьи (6 часов)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Защита прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных доходов семьи.

Анализ потребностей членов семьи.

Планирование недельных, месячных , годовых расходов семьи с учетом его состава.

Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Раздел №5 Современное производство и профессионально самоопределение. (28 часов).

Сферы производства и разделение труда (2 часа).

Профессиональное образование и профессиональная карьера (20 часов).

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Знакомство по справочнику с массовыми профессиями.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы,

склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Тестирование:

Внутренний мир человека и система представления о себе.

Профессиональные интересы и склонности.

Способности, условия их проявления и развития.

Природные свойства нервной системы.

Психические процессы и их роль в профессиональной деятельности.

Мотивы, ценностные ориентации их роль в профессиональном самоопределении.

Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность.

Здоровье и выбор профессии.

Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности.

Профессиональная проба.

Находить информацию о путях получения профессионального образования и

трудоустройства.

Знакомство по справочнику с массовыми профессиями.

Творческий проект (6 часов).

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

«Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия»,

«Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ

Региональный компонент в курсе реализуется через знакомство с культурой и искусством родного края, различные виды творчества, содержание которых отражает краеведческую направленность. В программу включены следующие варианты тем:

5 класс:

1. Национальная одежда народов Сибири (Кемеровская область)
2. Знаменитые закройщики «Фабрики ремонта и пошива одежды» города Прокопьевска
3. Мой учитель- модельер – конструктор.
4. Знаменитые швеи «Фабрики ремонта и пошива одежды» города Прокопьевска
5. Местные народные промыслы.
6. Экскурсия в краеведческий музей с целью изучения народных промыслов родного края.
7. Растения, выращиваемые в комнатных условиях нашей местности
8. ПФЗ (Прокопьевский фарфоровый завод)
9. Учебные заведения родного города, обучающие профессии «повар»
10. Обычаи, традиции, правила поведения народов Кузбасса

6 класс:

1. Национальные, местные и региональные традиции оформления интерьера жилых помещений
2. Национальные, местные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи.
3. Национальные праздники, обряды народов Кемеровской области.
4. Национальная одежда народов Кемеровской области.

5. Виды оформления швейных изделий народами Кемеровской области.
6. Создание графического орнамента на листе бумаги в клетку (эскиз вышивки бисером на предметах быта в народных традициях шорцев.
7. Художники – модельеры города Прокопьевска и Кемеровской области.

7 класс:

1. Швейное ателье города Прокопьевска «Нить Ариадны»
2. Знаменитые закройщики фабрики «Горнячка» города Прокопьевска
3. Знаменитые швеи фабрики «Горнячка» города Прокопьевска
4. Учебные заведения родного города, обучающие профессии «швея»
5. Местные художественные промыслы.
6. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края
7. Трикотажная фабрика города Прокопьевска
8. Сафоновская птицефабрика города Прокопьевска
9. Производители мясных полуфабрикатов родного города («Три богатыря», ИП «Волков», ИП «Редлих»)
10. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций
11. Химчистки города Прокопьевска
12. Магазины современной бытовой техники города Прокопьевска

8 класс:

1. Зарисовки и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия прокопьевских мастеров.
2. Знаменитые предприниматели города Прокопьевска
3. Государственная налоговая инспекция города Прокопьевска
4. Реклама на 27 канале города Прокопьевска

5. Профессиональное образование в городе Прокопьевске
6. Исторические национальные особенности шрифтовых надписей и композиции родного региона

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА

5- 8 класс (193 ч)

Программа Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко

Целью данного курса является обучение учащихся графической грамоте.

В процессе изучения курса «Технология» в 5-8 классах школьники должны научиться:

- *организовывать рабочее место для выполнения графических работ;
- *использовать условно – графические символы и обозначения для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах;
- *иметь понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации;
- *выполнять и читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц;
- *выполнять чертежи и графические работы не только от руки, но и с использованием чертежных инструментов приспособлений и средств компьютерной поддержки;
- *копировать и тиражировать графическую документацию;
- *применять компьютерные технологии для выполнения графических работ (использовать стандартные графические объекты и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов);
- *изучить профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Важнейшие **задачи** курса - развитие образного мышления учащихся и ознакомление их с процессом проектирования, осуществляемого средствами графики.

В процессе изучения графики учащиеся аккуратно научиться работать, правильно организовывать рабочее место, рационально применять чертежные и измерительные инструменты, владеть наиболее простыми приемами работы с красками.

Большая часть учебного времени выделяется на упражнения и самостоятельную работу. Наряду с репродуктивными методами обучения используется методы проблемного обучения, вовлекая школьников в процесс сотворчества.

Изучение теоретического материала гармонично сочетается с выполнением обязательных графических работ.

Большое внимание уделяется развитию самостоятельности учащихся в приобретении знаний (рефераты, выставки работ учащихся, конкурсы, олимпиады, экскурсии), творчеству и индивидуальности.

В процессе обучения графике широко используются учебные наглядные пособия: таблицы, модели, детали, различные изделия, чертежи. А так же кинофрагменты, др. технические современные средства обучения.

Все графические работы выполняются с соблюдением правил и техники оформления чертежей, установленных стандартами.

Раздел «Машинная графика» ориентируется на графические возможности новых информационных технологий.

Индивидуальные графические работы выполняются на отдельных местах соответствующих стандартных форматов, собирающихся в папку. Тренировочные и фронтальные упражнения выполняются в рабочих тетрадях формата А4 (на бумаге в клетку).

При обучении графической грамоте обращается особое внимание на гуманизацию учебного процесса, на создание обучающей деятельности -

творческой среды, (мира), где система «УУД» рассматривается не как цель, а как средство развития личности обучаемого, его творческого потенциала.

В учебном процессе используются элементы программированного обучения. В качестве объектов изображения учащимся предлагаются изделия народных промыслов (с учетом местных традиций) – продукты разнообразных технологий: работы с берестой, гончарное искусство, вышивка.

Оптимальным условием обучения являются гармония политехнической и эстетической, гуманитарной направленности обучения графике, реализация творческих способностей личности учащегося. Такой подход позволяет выявить и развить разносторонние склонности и способности учащихся.

В результате изучения раздела «Черчение и графика» 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 использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Несмотря на то, что Базисным учебным планом не предусмотрено изучение черчения и графики как отдельного предмета, минимум содержания по черчению представлен в разделах и темах по технологии в 5-8 классах.

Графика - черчение
 в программе Н.В. Синица, А.Т. Тищенко
 «Технология ведения дома»
 (193 часа)

По классам											
5класс			6класс			7класс			8класс		
теор.	прак.	всего	теор.	прак.	всего	теор.	прак.	всего	теор.	прак.	всего
24	22	46	14	30	44	8	42	50	17	36	53
Итого: 193 ч											

Поурочное планирование раздела «Графика-черчение»

Класс	№ урока	Итого
5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 17, 20, 22, 26, 27, 28, 31, 32, 33, 35, 39, 41, 42, 43, 45, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68.	46
6	1, 2, 4, 6, 7, 8, 12, 14, 16, 17, 19, 20, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68.	44
7		50
8		53
	Итого:	193 ч

2. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам				
	Итого	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Вводное занятие		1			1
Технологии домашнего хозяйства	16,5	0,5	4	4	7
Электротехника	7,5	0,5	-	-	7
Кулинария	48	14	10	12	12
Создание изделий из текстильных материалов	69	18	27	24	-
Художественные ремесла	28	8	6	14	-
Семейная экономика	6	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	22	-	-	-	22
Технологии творческой и опытнической деятельности	75	26	21	14	13
Итого:	272 ч	68	68	68	68