**Пояснительная записка**

 Рабочая программа разработана в соответствии с примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта общего обраеования и в сооветствии с авторской образовательной программой под редакцией В.Д. Симоненко (М., 2007). Школьное образование в современных условиях призвано обеспечирь функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания , профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути***. Главной целью современного школьного образования***  является развитие ребенка компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этой позицией и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

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

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании рабочей программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
* Овладение способами деятельностей;
* Умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* Способность работать с различными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* Умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
* Освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно - саморазвивающей.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

На основании примерных программ МО РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования области «Технология», реализуется базисный уровень усвоения материала. Программа предполагает обучение в объеме 204 часа в 5-7 классах.(5 класс-68ч, 2 ч. в неделю, 6 класс-68ч, 2 ч. в неделю, 7 класс-68ч, 2 ч. в неделю), 34 часа-8 класс.

**Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета.**

С учетом уровневой специфики классов встроена система учебных занятий (уроков), спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено в схематической форме ниже.

Основой целеполагания является обновление требований к уровню подготовки учащихся в системе технологического образования, отражающее важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта-переход от суммы «предметных результатов» (то есть образовательных результатов, достигаемых в рамках отдельных учебных предметов) к межпредметным и интегрированным результатам. Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как ***общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности,*** что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса технологии учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков. Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий, межпредметных интегрированных уроков, игры при проверке знаний, слайд лекции, уроков-праздников (Масленица, Новый год и т.д.).

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов в плане - это является основой для целеполагания.

На ступени основной школы задачи учебных занятий (в схеме планируемый результат) определены как закрепление умений разделять процессы на этапы, звенья, выделять характерные причинно-следственные связи, определять структуру объекта познания, значимые функциональные связи и отношения между частями целого, сравнивать, сопоставлять, классифицировать, ранжировать объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Принципиальное значение в рамках курса приобретает умение различать факты, мнения, доказательства.

При выполнении творческих работ (особенно в рамках предпрофильной подготовки) формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными знаниями в области технологии. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии, резюме, исследовательского проекта, публичной презентации.

Проектная деятельность – это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности и на получение объективно нового исследовательского результата. Цель учебно-исследовательской деятельности - приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

**Результаты изучения учебного предмета**

Реализация рабочей программы обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках ***информационно-коммуникативной деятельности,*** в том числе: способностей передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания, проводить информационно-смысловой анализ текста, использовать различные виды чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.), создавать письменные высказывания, адекватно передающие прослушанную или прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы, конспект. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных; в соответствии с коммуникатавной задачей, сфермй Ш ситуацией обшения осозЬанно вщбиратЌвыразителЈнуесредства язЃка и знакмвKе Ёистемы текст, тАблица$ рхеЬа, аЃФимВизуальный ръд$ инсЂрукцИонЭая карЂа), АкцентаровРЌеІе внимайие к проду\*тиАнЋм формаи ууеб-оЙ деЏтЅльности предполагает актуализацию ***информационной компетентности учащихся:*** формирование простейших навыков работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации. При профильном изучении формируются и умения, связанные с основами (лингвистического, исторического) анализа. Важнейшее значение имеет овладение учащимися ***коммуникативной компетенцией:*** формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические сведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет ***информационно-коммуникативная деятельность учащихся,*** в рамках которой развиваются *умения и навыки* поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из визуального ряда в текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этническим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности. Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся. С точки зрения развития умений и навыков ***рефлексивной деятельности*** особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно, организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Стандарт ориентирован на *воспитание* школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания. Эти положения нашли отражение в содержании уроков. В процессе обучения должно быть сформировано *умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости* и на этой основе– воспитание гражданственности и патриотизма.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 5-7 классах (базовый уровень) дидактико-технологические оснащение включает тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно - технологические карты, лекала, карточки заданий в количестве 15 экземпляров.

Для информационно- компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

**Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса**

 **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

***Должны знать:***

* Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* Технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* Способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* Общие сведения об истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн – проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
* Культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* Технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом,правила обработки накладных карманов и бретелей;
* Гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

***Должны уметь:***

* Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработке тканей;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами , горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

 **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6-7 классов**

**Должны знать:**

• О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.

• О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

• Общие сведения о полезном и вредных воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

• Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

• Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жарения мяса, посуду и инвентарь для мясных продуктов;

• Требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;

• Общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологии приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

• Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев вареников и пельменей, правила их варки, способы определения готовности;

• Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

• Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;

• Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

• Виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

• Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытыми и открытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;

• Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведение первой примерки, выявление и устранение дефектов изделия;

• Единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

**Должны уметь:**

• Оказывать первичную медицинскую помощь при ожогах, поражении током, отравлении;

• Определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

• Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

• Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;

• Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

• Выращивать комнатные растения и размещать их;

• Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

• Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

• Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

• Выполнять машинные швы: стачные(запошивочный, двойной, накладной с открытым и закрытым срезами) и краевые (окантовочный с закрытыми и открытыми срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

• Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

• Выполнять штопку швейных изделий.

Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

• Вести экологически здоровый образ жизни;

• Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

• Планировать и оформлять интерьер комнаты;

• Проводить уборку квартиры;

• Ухаживать за одеждой и обувью;

• Соблюдать гигиену;

• Выражать уважение и заботу к членам семьи;

• Принимать госте и правильно вести себя в гостях;

• Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Содержание программы предмета «Технология»**

# **5 класс**

# **Кулинария**

### *Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### *Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### *Варианты объектов труда.*

Рабочее место бригады на кухне.

## **Физиология питания**

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### *Практические работы*

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### *Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

## **Технология приготовления пищи**

## **Бутерброды, горячие напитки**

### *Основные теоретические сведения*

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

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### *Варианты объектов труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## **Блюда из яиц**

### *Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### *Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### *Варианты объектов труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

## **Блюда из овощей**

### *Основные теоретические сведения*

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### *Практические работы*

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

### *Варианты объектов труда.*

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## **Сервировка стола**

### *Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### *Практические работы*

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

### *Варианты объектов труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

# **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

## **Рукоделие. Художественные ремесла**

### ***Вышивка***

### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### *Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## **Элементы материаловедения**

### *Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. 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 направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### *Варианты объектов труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## **Элементы машиноведения**

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### *Варианты объектов труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## **Конструирование и моделирование рабочей одежды**

### *Основные теоретические сведения*

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### *Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## **Технология изготовления рабочей одежды**

### *Основные теоретические сведения*

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### *Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### *Варианты объектов труда.*

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

# **Творческие, проектные работы**

### *Примерные темы*

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

**6 класс**

**Кулинария**

## **Физиология питания**

### *Основные теоретические сведения*

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

### *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

### *Варианты объектов труда.*

Таблицы, справочные материалы.

## **Технология приготовления пищи**

## **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

### *Основные теоретические сведения*

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

### *Практические работы*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

### *Варианты объектов труда*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

## **Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря**

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

### *Практические работы*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### *Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

## **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

### *Основные теоретические сведения*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

### *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

### *Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

## **Приготовление обеда в походных условиях**

### *Основные теоретические сведения*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

### *Практическая работа:*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

# **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

## **Рукоделие. Художественные ремесла**

## **Лоскутное шитье**

### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

### *Практические работы*

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### *Варианты объектов труда.*

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

## **Свободная роспись по ткани**

### *Основные теоретические сведения*

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### *Практические работы*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

### *Варианты объектов труда.*

Декоративное панно, платок, скатерть.

## **Элементы материаловедения**

## *Основные теоретические сведения*

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### *Практические работы*

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

### *Варианты объектов труда.*

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## **Элементы машиноведения**

### *Основные теоретические сведения*

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### *Практические работы*

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### *Варианты объектов труда.*

Швейная машина.

## **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий**

### *Основные теоретические сведения*

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

### *Практические работы*

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

### *Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка юбки.

## **Технология изготовления поясных швейных изделий**

### *Основные теоретические сведения*

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

### *Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### *Варианты объектов труда.*

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

# **Творческие, проектные работы (10 час).**

### *Примерные темы*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья

# **7 класс**

# **Кулинария**

## **Физиология питания**

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### *Варианты объектов труда*

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

## **Технология приготовления пищи**

## **Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**

### *Основные теоретические сведения*

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### *Практические работы*

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

### *Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

## **Пельмени и вареники**

### *Основные теоретические сведения*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### *Практическая работа:*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### *Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

## **Сладкие блюда и десерт**

### *Основные теоретические сведения*

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### *Практические работы*

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### *Варианты объектов труда.*

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

# **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

## **Рукоделие. Художественные ремесла**

## **Вязание крючком**

### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### *Практические работы*

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

### *Варианты объектов труда.*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

## **Элементы материаловедения**

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы:*

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

### *Варианты объектов труда.*

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## **Элементы машиноведения**

### *Основные теоретические сведения*

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### *Практические работы*

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### *Варианты объектов труда.*

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

## **Конструирование и моделирование плечевого изделия**

## **с цельнокроеным рукавом**

### *Основные теоретические сведения*

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### *Варианты объектов труда.*

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## **Технология изготовления плечевого изделия**

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### *Варианты объектов труда.*

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

# **Творческие, проектные работы (10 час).**

### *Примерные темы*

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**Описание материально-технического обеспечения предмета.**

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

 Технология: 7кл. / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – граф,2004.

. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: 7-9 кл. – Просвещение, 2003.

Изабелла Мартин Блюда, от которых можно похудеть.- М.: «Покупки на дом», 2002. – 88с.

Рогов Е.И. Настольная книга практического психолога в образовании:

Учебное пособие. – М.: ВЛАДОС, 1995. – 529с.

Сальникова Л.С. Экзамен на хозяина и хозяйку. – М.: Моск. рабочий, 1987. – 208с.

Селевко Г.К. Современные образовательные технологии: Учебное пособие. – М.: Народное образование, 1998.- 321с.

Скурихин И. М., Шатерников В. А. Как правильно питаться.- М.: ВО «Агропромиздат», 1987.- 256с.

Сокольникова Н.М. Изобразительное искусство и методика его преподавания в начальной школе. – М.: Академия, 2002.

Страшнов В. Г. Вашему дому – красоту и уют. – М.: Моск.рабочий , 1990. – 224с.

.

Юдин А.М. Химия в нашем доме: Справ. Изд.-2-е изд., стер.- М.: Химия, 1991.-2

 Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учеб. Пособие для студ. Пед. Вузов и системы повыш. Квалиф. Пед. Кадров / под ред. Е.С.Полат. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 272с.

 Практика административной работы в школе. – 2003, № 6

Программы для общеобразовательных учреждений. Трудовое обучение 5-9 классы сельской школы. Сельский дом и семья /под ред. Кальней В.А.

Технология. Трудовое обучение. Программы общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2000.72с.: ил.

Школьный психолог. – 2004, № 44.

 Еременко Т. И., Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки: кн. Для учащихся.- М . : Просвещение, 2000.

 .