

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия» г.Кириши

*Приложение №1 к основной образовательной программе основного
общего образования, утвержденной приказом директора*

МОУ «Гимназия» г. Кириши №249 от 30.08.2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

ТЕХНОЛОГИЯ

для 5-8х классов

Разработана:

Герасимовой Л.А., учителем технологии

МОУ «Гимназия» г. Кириши

2016 г.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней

школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5-й КЛАСС

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные практические работы:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. 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; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Примерные практические работы:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные практические работы:

Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Примерные практические работы:

Приготовление блюда из яиц.

Варианты объектов труда. Вареные яйца.

Приготовление блюд из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Примерные практические работы:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Варианты объектов труда Вареные овощи, свежие овощи.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные практические работы:

Оформление стола к завтраку.

Организация фуршета.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженой продукции.

Примерные практические работы:

Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

Варианты объектов труда. Ягоды, пряные травы.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения. Ткачество.

Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения: хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту русского

народа. Роль пояса в традиционном русском костюме. Виды поясов. Древнейший способ плетения поясов «дерганье».

Примерные практические работы:

Распознавание волокон растительного происхождения. Определение д.н. в ткани.

Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам.

Изготовление образца полотняного переплетения; изготовление пояса методом «дерганья»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения, приспособление для изготовления полотняного переплетения, х/б нитки, образцы поясов, инструкционная карта последовательности плетения пояса.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Краткие сведения о классификации ручных и машинных швов. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

Примерные практические работы:

Знакомство с устройством бытовой швейной машины. Определение месторасположения основных узлов и деталей.

Тренировочные упражнения на швейной машине без ниток. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной).

Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного).

Намотка нижней нитки на шпульку.

Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг, гладильная доска.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения. Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Русский народный костюм 16-17вв. Роль фартука в традиционном костюме. Виды фартуков. Конструирование одежды. Общие сведения о построении и оформлении чертежей. Чертежные инструменты и приспособления. Снятие мерок. Построение чертежа на индивидуальную фигуру. Подготовка выкройки к раскрою. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование.

Примерные практические работы:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Выполнение эскиза фартука.

Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в М 1:4.

Копирование и моделирование готовой выкройки.

Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, инструменты для построения чертежа. Выкройка фартука.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка нагрудника и нижней части фартука. Обработка накладных карманов, бретелей, пояса. Технологическая последовательность изготовления фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком. Отделка изделия.

Примерные практические работы:

Раскрой изделия и подготовка к обработке.

Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана).

Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука .

Выполнение различных видов художественного оформления фартука.

Варианты объектов труда. Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

Художественные ремесла

Декоративно - прикладное искусство и композиция

Основные теоретические сведения. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные и современные виды рукоделия: вышивка, вязание крючком, вязание спицами, плетение, ковроткачество, лоскутное шитье. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Основы композиционного и цветового решения.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Лоскутное шитье - как художественное ремесло. Краткие сведения из истории. Возможности лоскута. Фантазии в решении и особенности выполнения. Декоративные дополнения. Подбор ткани по фактуре и цвету. Технология выполнения изделия. Инструменты и приспособления. Виды лоскутных техник и технологий. Технология выполнения традиционных техник «колодец», «паркет» и т.д. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Примерные практические работы:

Изготовление прихватки в технике «колодец». Изготовление образцов лоскутных техник. Изучение работ мастеров родного края.

Варианты объектов труда. Ткань , инструменты и оборудование. Экскурсия в музей.

Вязание крючком

Основные Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и пряжи. 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. Технология выполнения петель. Приемы вязания.

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.

Примерные практические работы: вывязывание полотна несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Варианты объектов труда: пряжа, инструменты, схемы.

Вязание спицами

Основные Теоретические сведения .Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц. Приемы вязания. Условные обозначения. 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. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

Примерные практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Варианты объектов труда: пряжа, инструменты, схемы.

Вышивка

Основные теоретические сведения. Виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Применение простых швов в орнаментации костюма. Композиция и цвет в вышивке. Организация рабочего места.

Примерные практические работы: зарисовка традиционных орнаментов; выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками; отделка вышивкой салфетки.

Варианты объектов труда: ткань, нитки ,инструменты, приспособления.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Примерные практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Электротехника

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

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

Исследовательская и опытническая деятельность

Основные теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Примерные практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Варианты объектов труда: творческие проекты.

6 КЛАСС

Вводное занятие

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х классов, библиотечка

кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные практические работы:

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы. Электронные средства обучения.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. 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 кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные практические работы:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные практические работы:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

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

Способы варки макаронных изделий.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерные практические работы:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке крупы и макаронных изделий. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда

Основные теоретические сведения: Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология

приготовления компота, киселей разной консистенции.

Примерные практические работы:

Выпечка блинов и приготовление сладкого компота.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Примерные практические работы:

Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковь.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения. Ткачество

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту. История прядения (прялка, веретено). Роль прялки в быту крестьян, обряды традиции. Виды тканых поясов, виды орнаментов. Изготовление пояса на дощечках.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Примерные практические работы.

Распознавание волокон животного происхождения. Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам.

Выполнение саржевого переплетения.

Изготовление пояса на дощечках.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы поясов. Образцы видов орнамента.

Элементы машиноведения

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины

Основные теоретические сведения. Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Натяжение нитей. Причины дефектов строчки. Устройство машинной иглы. Регулировка длины стежка в зависимости от свойства ткани и назначения строчки.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ.

Примерные практические работы.

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину.

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Уход за швейной машиной. Машинные швы

Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов. Уход за швейной машиной.

Примерные практические работы.

Чистка и смазка швейной машины.

Выполнение краевых швов.

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы швов. Схемы, таблицы.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения: предметы традиционного женского костюма 16-18 вв. Понева-один из старинных видов одежды. Виды и отделка поневы. Современные юбки, их классификация. Снятие мерок. Конструирование юбки на резинке, прямой классической юбки. Расчет расхода ткани. Моделирование юбки. Подбор отделочных материалов.

Примерные практические работы:

Снятие мерок; расчет ткани на юбку; построение чертежа юбки на резинке, прямой юбки; моделирование юбки.

Варианты объектов труда: материалы и инструменты для построения чертежа, цветная бумага для моделирования, ножницы.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения:

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, выбора модели. Алгоритм раскроя изделия. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила обводки деталей выкройки. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Подготовка деталей кроя к обработке.

Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления юбки на резинке (1ур), юбки с воланом(2ур), прямой юбки(3ур). Профессии закройщик, портной.

Примерные практические работы: подготовка ткани к раскрою; раскладка выкроек на ткани; раскрой юбки. Подготовка кроя к обработке; технологический процесс изготовления юбки.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Варианты объектов труда: инструменты, материалы, оборудование, проекты.

Художественные ремесла

Основные теоретические сведения: Продолжение знакомства с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: ткачество, вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, лоскутное шитье. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения: от традиции к современности. Лоскутное шитье – традиционное народное ремесло. Народные традиции(одеяло к свадьбе, рождению ребенка.) Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой, с подкладочными и прокладочными материалами. Правила влажно-тепловой обработки. Выполнение дизайн-проекта изделия .

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Примерные практические работы:

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань, прихватки, салфетки, подставки под горячее.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения.

Вязание крючком как прикладной вид искусства. Ассортимент изделий. Использование мотивов в композиции. Цветовая гамма и подбор ниток. Эскизирование модели. Последовательность и правила зарисовки схем.

Технология вязания квадрата; соединения воздушных петель, подъем петель, вывязывание углов. Вязание полустолбиков и столбиков с накидом, окончание вязания. Правила введения нити другого цвета. Виды обвязок квадрата, отделка шнуром тесьмой. Способы соединения квадратов в зависимости от назначения изделия. Окончательная отделка, влажно-тепловая обработка изделий.

Примерные практические работы.

Вязание квадрата. Чтение схем вязания.

Введение в работу нитки другого цвета.

Отделка изделия.

Вязание спицами

Основные теоретические сведения.

Ассортимент изделий и сувениров, связанных простейшими узорами.

Виды узоров с чередованием петель.

Эстетика оформления вязаных изделий. Виды отделок: помпоны, кисти, бахрома.

Технология вязания отделочных элементов.

Снятие мерок и расчет петель на изделия (образец). Графическая и буквенная запись схем узоров вязания с чередованием лицевых и изнаночных петель.

Назначение, виды и способы вязания резинок. Способы закрепления нити при окончании вязания. Намотка ниток в объемные клубки. Ассортимент шерстяных ниток рекомендуемый для данного изделия. Подбор ниток и спиц для вязания. Окончательная отделка готового изделия.

Примерные практические работы.

Чтение схем вязания с чередованием лицевых и изнаночных петель.

Вязание резинки и узора с чередованием петель.

Отделка вязаного изделия.

Вышивка

Основные теоретические сведения.

Роль вышитых предметов в быту. Сказочные образы в народной вышивке. Роль вышивки в традиционном русском костюме. Композиция, орнамент и мотив. Символика вышивки (образы птицы, коня, солярные знаки солнца).

Пословицы, поговорки, сказки связанные с образом птицы («лебедь белая»), («утушка») и коня.

Техника выполнения счетной вышивки – росписи. Составление эскиза вышивки. Перевод рисунка на ткань. Вышивка контурного рисунка по счету нитей. Правила закрепления ниток в начале и конце работы.

Примерные практические работы

Выполнение эскиза вышивки.

Вышивка орнаментальной полосы в технике росписи.

Выполнение внутриконтурных и внеконтурных разделок.

Вышивка сюжетных мотивов.

Отделка изделия.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в интерьере квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в

интерьере. Шторы, панно в интерьере.

Примерные практические работы. Выполнение эскиза домашнего и интерьера. Шторы, панно в интерьере (эскизы).

Современное производство и профессиональное самообразование

Сферы современного производства и их составляющие

Основные теоретические сведения. Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Примерные практические работы.

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда. Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Примерные практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Интерьер детской комнаты», «Семейный праздник», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка», «Панно в интерьере» и др.

7 КЛАСС

Вводное занятие

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Примерные практические работы.

Содержание минеральных веществ в различных продуктах.

Определение доброкачественности продуктов.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста Сладкие блюда. Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепт и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецепт. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления слоеного теста.

Примерные практические работы.

Художественное оформление изделий из теста.

Технологии приготовления вареников.

Приготовление пирога из бисквитного теста.

Приготовление домашнего печенья.

Приготовление пирожных.

Приготовление яблочного мусса.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, ингредиенты для приготовления различных видов теста.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования сушка плодов.

Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования сушка плодов.

Примерные практические работы.

Сушка фруктов.

Варенье из яблок.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения .Ткачество

Основные теоретические сведения. Химические волокна и ткани из них. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Роль ткачества в быту крестьян. Ткацкий станок. Браное ткачество. Виды поясов. Подготовка инструментов и ниток к плетению. Плетение пояса на дощечках.

Примерные практические работы.

Составление коллекции тканей по назначению.

Определение вида ткани.

Плетение поясов на станке, берде, дощечках.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон. Образцы поясов.

Элементы машиноведения

Швейная машина и приспособления к ней. Механические устройства. Прочтение схем

Основные теоретические сведения. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения.

Примерные практические работы.

Установка приспособлений.

Варианты объектов труда. Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Конструирование и моделирование изделий

Основные теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Примерные практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Варианты объектов труда. Проекты.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения. Роль рубахи в традиционном русском костюме. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание.

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Примерные практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Технологический процесс изготовления изделия.

Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда: выкройка, ткань, проект.

Художественные ремесла

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения: лоскутное шитье-вид искусства. Взгляд художника на современный вид рукоделия. Лоскутное шитье в России и за рубежом. Применение лоскутных техник в оформлении русского костюма. Современные техники. Лоскутное шитье в интерьере.

Примерные практические работы: выполнение образцов ускоренных техник; выполнение дизайн проекта панно; выполнение проекта.

Варианты объектов труда: оборудование, инструменты, ткань, проект.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Примерные практические работы. Выполнение проекта «Оформление интерьера предметами искусства».

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООБРАЗОВАНИЕ

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда

и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные практические работы.

Знакомство с профессиями.

Ознакомление с профессиями региона. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Профессиональное образование и трудоустройство.

Варианты объектов труда. Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, компьютер.

Исследовательская и опытническая деятельность

Основные теоретические сведения. Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Требования к выполнению творческого проекта. Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Примерные практические работы

Разработка проекта.

Варианты объектов труда: таблицы, схемы, учебник, компьютер, проект.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
	2	3	4	
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	2	2	1
Кулинария	16	16	16	
Оборудование кухни	2	-	-	
Санитария и гигиена	1	1	1	
Физиология питания	1	2	1	
Технология приготовления пищи	8	10	12	
Сервировка стола	2	1	1	
Правила поведения за столом. Обычай, традиции	2	2	1	
Технология ведения дома.				11
Технологии домашнего хозяйства				2
Создание изделий из текстильных материалов	24	20	18	
Элементы материаловедения.	2	2	2	
Элементы машиноведения.	6	4	2	
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	4	4	
Технология изготовления швейных изделий.	12	10	10	
Художественные ремесла	21	22	25	
Декоративно прикладное искусство и композиция.	1	-	1	
Ткачество	4	4	6	
Лоскутное шитье.	4	4	6	
Вязание крючком	4	4	4	
Вязание спицами	4	4	4	
Вышивка.	4	6	4	
Оформление интерьера	1	2	1	
Электротехника	1	1	-	8
Семейная экономика	-	-	1	6
Современное производство и профессиональное самоопределение.	-	2	2	4
Исследовательская и опытническая деятельность	3	3	3	2
ИТОГО:	68	68	68	34