



МБОУ «Хортицкая СОШ»

«Утверждаю»

директор школы

В.И. [подпись]

« 10 » 09 2013 год

«Согласовано»

зам.директора по УВР

[подпись]

« 07 » 09 2013 год

Рассмотрено на
заседании ШМО

[подпись]

« 02 » 09 2013 год

Рабочая учебная программа Технология (обслуживающий труд)

(наименование учебного предмета (курса))

Основное общее образование 5-9 класс

(уровень, степень образования)

5 лет

(срок реализации программы)

Составлена на основе примерной программы:

1. Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. Технология 5-11 кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.
2. Примерная программа основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А.Кожинной .
3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд».

(наименование программы, автор программы)

ФИО учителя, составившего рабочую учебную программу

Агапова Татьяна Александровна

учитель технологии первой квалификационной категории

2013

(год разработки)

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **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 продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок в 5-8 классах, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут

выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 5-8 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.), в 9 классе – 35 часов (по 1 часу в неделю).

Базовыми для рабочей программы для 5-9 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Агротехника сельскохозяйственного производства».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Распределение учебных часов по разделам

5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Введение	2
2	Кулинария	6
3	Создание изделий из поделочных материалов (вышивка, лоскутное шитье)	6
4	Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	34
5	Защита проекта	2
6	Основы аграрной технологии	18
	Итого:	70

6 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)	18
2	Творческое проектирование Культура дома	2 4
3	Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	34
4	Художественная обработка материалов (Вышивка. Вязание)	6
5	Кулинария	6

	Итого:	70
--	--------	----

7 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)	18
2	Творческое проектирование	4
3	Создание изделий из поделочных материалов (вязание)	4
4	Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	34
5	Кулинария.	6
6	Технология ведения дома	4
	Итого:	70

8 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)	18
2	Сельский дом	6
3	Создание изделий из поделочных материалов (лоскутное шитье)	10
4	Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	24
5	Домашняя экономика	10
6	Кулинария	2
	Итого:	70

9 класс

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	введение	1
2	Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)	9
3	Создание изделий из поделочных материалов (макrame)	7
4	Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	7
5	Современное производство и профессиональное образование, производство, труд и технологии	11
	Итого:	35

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели,

изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Содержание учебного материала 5-9 класса

5 класс (70 часов)

Раздел 1. Введение (2 часа)

Введение в предмет «Технология» (1 час)

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда.

Основное понятие темы: технология, творческий проект, научная организация труда.

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. (1 час)

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (10 часов)

Цели и задачи. Инструктаж по т.б. труда на учебно-опытном участке. Сбор семенников цветов, способы хранения. Осенняя обработка почвы. Способы хранения клубней. Посадка клубней.

Раздел 2. Кулинария (6 часов)

Общие сведения о питании Физиология питания (2 часа)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины.

Физиология питания. Основные понятия темы: пищеварение, питание, витамины.

История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Основные понятия темы: физиология питания, методы сохранения витаминов.

Овощи в питании . Кухонная посуда и уход за ней. (2 час)

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Основные понятия темы: пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ. **Основные понятия темы:** посуда: кухонная, столовая, чайная; приспособления; приборы.

Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. (2 часа)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Основные понятия темы: овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен. Бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.

Раздел 3. Создание изделий из поделочных материалов (6 часов)

Инструменты, материалы и приспособления. ОРМ (1 часа)

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места.

Основное понятие темы: пяльца, мулине, пасма.

Технологическая последовательность вышивания (1 часа)

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльца. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Основные понятия темы: запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы.

Технология выполнения ручных швов (2 часа)

Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

Основные понятия темы: пасма, пяльца.

Свободная вышивка. (2 часа)

Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Основные понятия темы: стирка, глажка.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)

Классификация текстильных волокон (2 часа)

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона.

Свойства х/б и льняных волокон. (2 часа)

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

Основные понятия темы: свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. (1 час)

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.

Основные понятия темы: Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления.

Технология выполнения ручных стежков и строчек (2 часа)

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

Основные понятия темы: стежок, строчка, длина стежка.

Бытовая универсальная швейная машина (1 час)

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины.

Правила работы на швейной машине. Виды машинных швов. (2 часа)

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка

верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Основные понятия темы: машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного втаютюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.

Основные понятия темы: шов, ширина шва.

ВТО. Терминология ОРМ для работы с лоскутом. Подготовка ткани. (2 часа)

Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

Возникновение лоскутной техники в России. Изделия выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. ОРМ для работы с лоскутом.

Основные понятия темы: лоскутная техника, лоскут, цветовой круг, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

Разработка изделия. Изготовление шаблонов. Раскрой изделий (2 часа)

Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов. Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона. Припуски на обработку.

Основные понятия темы: шаблон, цветовой круг, контур, припуски, лицевая и изнаночная сторона.

Обработка изделия (2 часа)

Схема соединения деталей. Обработка припусков. Использование прокладочных и подкладочных материалов. Выполнение воздушной петли.

Основные понятия темы: воздушная петля, разутюживание.

Снятие мерок для построения чертежа выкройки. (2 часа)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок.

Конструирование фартука Моделирование фартука с нагрудником. (2 часа)

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

Основные понятия темы: конструирование, линейка закройщика, масштаб.

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

Основные понятия темы: моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. (2 часа)

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. **Основные понятия темы:** дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.

Подготовка деталей кроя, обработка кармана. (2 часа)

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана.

Основные понятия темы: контурные и контрольные линии, детали кроя, накладной карман.

Обработка нижней части фартука (2 часа)

Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накальывание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Основные понятия темы: обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, контроль качества.

Обработка бретелей и нагрудника (2 часа)

Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника.

Основные понятия темы: бретели, нагрудник, обтачной шов.

Обработка верхней части фартука (2 часа)

Соединение бретелей с нагрудником. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука.

Основные понятия темы: обработка пояса.

Сборка и окончательная отделка фартука (2 часа)

Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: отделка, контроль качества.

Раздел 5. Творческое проектирование (2 часа)

Защита проекта (2 часа)

Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

Основные понятия темы: защита, демонстрация.

Введение (2 часа)

Защита проекта (2 часов)

Раздел 6. Агротехника сельского хозяйства (8 часов)

Аграрные технологии. Весенние работы

Выращивание овощных культур. Сортировка семян и клубней. Выращивание однолетних овощных культур.

Посев и посадка цветника.

6 класс (70 часов)

Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (10 часов)

Понятие о сорте (2 часа)

Сорт. Местные и интродуцированные сорта. Селекция. Требования к современным сортам. Почвенно-климатическая зона. Ученые селекционеры.

Основное понятие темы: сорт, селекция, урожайность, хозяйственно-биологические признаки, местные сорта.

Овощи семейства паслёновых. (2 часа)

Овощные растения семейства паслёновые. Столоны и клубни. Баклажан, томат, перец, картофель – характеристика. Типы кустов томатов. Местные сорта.

Основные понятия темы: паслёновые, баклажан, перец, томат, штамбовый, картофель, столоны, клубни.

Семеноводство овощных культур (2 часа)

Что такое семеноводство. Семенники и семенные плоды. Семенной материал. Степень созревания семян. Уборка и хранение семенников, семян.

Основные понятия темы: семеноводство, семенники, семенные плоды, семенной материал, степень созревания семян, дозаривание.

Овощи семейства тыквенных (2 часа)

Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны.

Основные понятия темы: тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

Что такое полевой опыт? (1 час)

Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Делянка. Опытный и контрольный варианты. Пробы. Дегустация.

Основные понятия темы: полевой опыт, делянка, схема полевого опыта, опытный вариант, контрольный вариант, средняя проба, дегустация.

Овощные капустные растения (1 час)

Разновидности капусты. Продуктивные органы капусты. Стеблеплоды и кочаны. Оптимальная температура роста и развития капусты. Подкормка удобрениями.

Основные понятия темы: виды капусты: савойская, брокколи, кольраби, цветная, пекинская, китайская; стеблеплод, кочан.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)

Натуральные волокна животного происхождения. (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Основные понятия темы: шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора,

Ткацкие переплетения. Свойства тканей (2 часа)

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Основные понятия темы: переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

Регуляторы швейной машины (2 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити.

Устройство и установка машинной иглы (1 час)

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Основное понятие темы: машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска.

Уход за швейной машиной (1 час)

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Основные понятия темы: разборка челночного устройства, смазка.

Машинные швы (4 часа)

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

Основные понятия темы: швы: настрочной, встык, накладной.

Одежда и требования к ней (2 часа)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Основные понятия темы: эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования.

Снятие мерок для построения чертежа юбки (2 часа)

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Основные понятия темы: мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания.

Построение конической юбки (2 часа)

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Основные понятия темы: коническая юбка, расчетная формула, масштаб.

Построение чертежа клинковой юбки. (2 часа)

Последовательность построения чертежа основы клинковой юбки. Выбор числа клиньев в клинковой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Основные понятия темы: клинковая юбка, число клиньев, масштаб.

Моделирование конической юбки (2 часа)

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования конической юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные понятия темы: расширение, заужение

Моделирование клинковой юбки (2 часа)

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования клинковой юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные понятия темы: дополнительный клин.

Раскройные работы (2 часа)

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

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, раскрой.

Обработка вытачек и складок (2 часа)

Технология обработки вытачек. Зависимость величины вытачек от модели и от размера фигуры. Складки - как разновидность вытачек. Односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки складок.

Основные понятия темы: вытачки, складки.

Обработка застежки в боковом шве (2 часа)

Различные способы обработки застежки. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Основные понятия темы: застежка в боковом шве, тесьма-молния.

Обработка пояса и верхнего среза юбки (2 часа)

Технология обработки верхнего среза юбок. Формы поясов. Расчет длины пояса. Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.

Основные понятия темы: пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса.

Обработка нижнего среза юбки (2 часа)

Способы обработки нижнего среза юбок. Необходимость осноровки юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. ТУ на обработку низа. Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: осноровка, ВТО, контроль качества.

Раздел 4. Создание изделий из поделочных материалов (6 часов)

Подготовка к вышивке (1 час)

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой. Инструменты и материалы для вышивки. Уменьшение и увеличение рисунка. Нанесение рисунка на ткань.

Основные понятия темы: пяльца, мулине, пасма, ленты, бисер, пайетки.

Композиционное построение узоров (1 час)

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной вышивке. Определение места и размера узора на изделии или его частях.

Основные понятия темы: канва, композиция, ритм, раппорт, орнамент.

Счетные швы (2 часа)

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

Основные понятия темы: канва, счетные швы.

Изучение цвета. Художественная гладь (2 часа)

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной глади. Техника смещенной глади.

Основные понятия темы: тон, теплый и холодный цвет, насыщенность, хроматические и ахроматические цвета, гладь.

Раздел 5. Кулинария (6 часов)

Физиология питания. (2 часа)

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность.

Блюда из молока (2 часа)

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Основные понятия темы: молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты.

Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, макаронных изделий (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

Основные понятия темы: нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества. каши, бобовые, макаронные изделия.

Раздел 6. Агротехника сельскохозяйственного производства (8 часов)

Сооружения защищенного грунта (2 часа)

Сооружения защищенного грунта, виды сооружений. Обогрев защищенного грунта. Потребность в рассаде овощного севооборота. Парники. Теплицы. Утепленный грунт.

Основные понятия темы: зимние и весенние теплицы, парник, утепленный грунт, солнечный и технический обогрев.

Выращивание рассады овощных культур (2 часа)

Рассада. Способы выращивания рассады. Пикировка. Температура воды для полива рассады. Закаливание рассады. Технология пикировки семян. Притенение распикированных растений.

Основные понятия темы: пикировка, режим температуры и влажности, питательные кубики.

Выращивание огурца в условиях защищённого грунта (2 часа)

Укладка биотоплива в весенней плёночной теплице, схема посадки огурца. Применение шпалеры. Сорта и гибриды огурцов для пленочных теплиц. Прищипка, её применение. Предшественники огурца в теплице.

Основные понятия темы: шпалера, прищипка, биотопливо.

Выращивание томата (2 часа)

Размещение томатов в плёночной теплице. Формирование растений. Подкормка томатов. Полив растений. Сорта. Удаление пасынков.

Основные понятия темы: стебель, пасынок, соцветие.

Выращивание огурца в открытом грунте (2 часа)

Почвы необходимые для огурца. Культуры-предшественники. Сроки и схема посева семян огурца. Проращивание семян. Сорта огурца для посева в открытый грунт

Основные понятия темы: открытый грунт, проращивание.

7 класс (70 часов)

Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (10 часов)

Классификация и характеристика плодовых растений (2 часа)

Ценные качества плодов и ягод. Группы плодовых и ягодных культур, основные плодовые культуры России. Характеристика ягодных культур.

Основное понятие темы: семечковые, косточковые, ягодные, орехоплодные, субтропические, тропические; сроки созревания плодов.

Строение плодовых растений (2 часа)

Виды корней плодовых растений. Корневая шейка. Составные части ствола плодового дерева, их характеристика. Крона плодового дерева. Различие ветвей в кроне. Плодоносные образования семечковых, косточковых и ягодных культур.

Основные понятия темы: корневая система, крона, ствол, штаб, корневая шейка.

Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников (2 часа)

Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника.

Основные понятия темы: обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка.

Хранение плодов и овощей (2 часа)

Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения корнеплодов, плодов и овощей. Признаки товарных и нетоварных плодов. Средняя урожайность сортов.

Основные понятия темы: оптимальные условия хранения, температура, влажность, газовый состав, товарность, нестандартная продукция, сорта продукции.

Хранение корнеплодов (2 часа)

Группы корнеплодов по сохраняемости. Удаление ботвы. Укладка корнеплодов на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов.

Основные понятия темы: ботва, лёжка, режимы и способы хранения.

Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)

Проектные творческие работы (2 часа)

Тематика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность выполнения проекта. Оформление дизайн-папки творческого проекта. Критерии оценивания проекта.

Основные понятия темы: дизайн-папка, последовательность выполнения.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)

Ткани из химических волокон (2 часа)

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Основные понятия темы: ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон.

Нетканые материалы из химических волокон (2 часа)

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Основные понятия темы: флизелин, синтепон.

Уход за одеждой из химических волокон (2 часа)

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

Основные понятия темы: стиральный порошок, сушка, глажка, химическая чистка.

Приспособления к швейной машине (2 часа)

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Основное понятие темы: лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель.

Зигзагообразная строчка и её применение (2 часа)

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Основные понятия темы: регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация.

Машинные швы (2 часа)

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Основные понятия темы: запошивочный, двойной, окантовочный швы.

Силуэт и стиль в одежде (1 час)

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

Основные понятия темы: стиль, силуэт, требования к одежде.

Снятие мерок для построения чертежа основы (1 час)

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

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента.

Построение чертежа основы плечевого изделия (2 часа)

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основные понятия темы: основа с цельнокроеным рукавом.

Моделирование плечевого изделия (2 часа)

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

Основные понятия темы: моделирование, изменение формы горловины, изменение длины.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия (2 часа)

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка.

Подготовка деталей кроя к обработке (2 часа)

Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

Основные понятия темы: контурные и контрольные линии и точки.

Подготовка и проведение первой примерки (2 часа)

Скальвание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Основные понятия темы: сметывание, примерка, выявление дефектов, устранение дефектов.

Обработка вытачек, плечевых срезов (2 часа)

Технология стачивания вытачек, плечевых срезов. Заутюживание горизонтальных и вертикальных вытачек. Текущий контроль качества.

Основные понятия темы: вытачки, контроль качества, ВТО.

Способы обработки горловины и пройм (2 часа)

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.

Основные понятия темы: подкройная обтачка, прокладочные материалы.

Обработка боковых срезов (2 часа)

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО

Основные понятия темы: боковой шов.

Обработка срезов горловины и застежки (2 часа)

Зависимость способа обработки горловины от формы, толщины ткани, вида отделки. Обработка застежки цельнокроеными или отрезными подбортами. Контроль качества. ВТО.

Основные понятия темы: цельнокроенные подборта, отрезные подборта.

Вторая примерка. Окончательная отделка изделия (2 часа)

Последовательность проведения второй примерки. Осноровка низа изделия. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО. Петли и пуговицы.

Основные понятия темы: вторая примерка, осноровка, контроль качества.

Раздел 4. Создание изделий из поделочных материалов (4 часа)

Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель (2 часа)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, при вязании крючком. Приемы работы. Правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от узора и толщины ниток.

Основные понятия темы: крючок, условные обозначения.

Упражнения в выполнении петель без накида, с накидом. Вязание по кругу (2 часа)

Набор петель крючком. Технология выполнения петель с накидом. Чтение условных схем. Вязание полотна. Технология выполнения петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Раппорт вязания и его запись. Работа с журналами мод.

Основные понятия темы: воздушная петля, петля подъема, полустолбик, петли с накидом, вязание по кругу.

Раздел 5. Творческое проектирование (2 часа)

Защита творческих проектов (2 часа)

Демонстрация изделия. Рекламный проспект. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта.

Основные понятия темы: рекламный проспект.

Раздел 6. Кулинария (6 часов)

Физиология питания (1 час)

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.

Основные понятия темы: микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.

Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. (1 час)

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Основные понятия темы: пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка.

Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса (2 часа)

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Основные понятия темы: варка, жаренье, гарниры, соусы.

Кисломолочные продукты и блюда из них (2 часа)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Основные понятия темы: кисломолочные продукты, бактериальные культуры, сырники.

Раздел 7. Технология ведения дома (4 часа)

Роль комнатных растений в жизни человека (4 часа)

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Основные понятия темы: комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство.

Раздел 8. Агротехника сельскохозяйственного производства (8 часов)

Уход за садом (2 часа)

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. Причины повреждения коры на деревьях.

Основные понятия темы: система агротехнических мероприятий, сидеральные культуры – зелёные удобрения, побелка штамбов, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар.

Размножение плодовых и ягодных культур (1 час)

Способы вегетативного размножения растений. Укоренение черенков. Размножение горизонтальными отводками. Размножение вертикальными отводками. Размножение укоренением розеток листьев.

Основные понятия темы: черенки одревесневшие и зеленые, отводки горизонтальные и вертикальные, прививка, подвой, привой.

Прививки плодовых культур (1 час)

Понятие прививки. Условия для хорошего срастания подвоя и привоя. Способы прививки черенком. Понятие окулировки. Виды окулировки.

Основные понятия темы: прививка черенком, улучшенная копулировка, прививка в боковой зарез, прививка врасцеп, глазок, щиток, окулировка.

Размножение ягодных кустарников черенками (1 час)

Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зеленого черенкования. Технология нарезки зеленых черенков. Условия для укоренения черенков. Подготовка рассадника к посадке черенков.

Основные понятия темы: маточные кусты, однопочковые и двупочковые черенки.

Структура и назначение плодового питомника (1 час)

Понятие плодового питомника. Отделы плодового питомника. Поля в отделе формирования. Стратификация. Условия стратификации семян плодовых культур.

Основные понятия темы: плодовый питомник, маточно-семенной и маточно-сортовой сады, отделение размножения, школа сеянцев, участок вегетативного размножения, отделение формирования, система трех полей.

Ягодные культуры, посадка и уход (1 час)

Ценность ягодных культур. Виды ягодных культур. Схема посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными растениями. Сорты земляники, черной смородины, малины. Послепосадочная обрезка черной смородины и крыжовника. Обрезка молодого саженца. Ранневесеннее рыхление почвы на ягодном участке.

Основные понятия темы: ягодные культуры,

Защита проекта (2 часа)

8 класс (70 часов)

Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (10 часов)

Состав и свойства почвы. Обработка почвы. (2 часа)

Состав почвы. Свойства почв. Основные типы почв. Кислотность почв. Средние дозы внесения извести в почву различного механического состава. Обработка почвы. Поверхностная обработка почвы.

Основные понятия темы: почвы, кислотность, почвенный раствор, известкование, система обработки почвы.

Севообороты. (2 часа)

Значение севооборота. Научные основы чередования культур. Предшественники. Классификация севооборотов.

Основные понятия темы: севооборот: полевой, кормовой, специальный, схема севооборота, предшественники, пары, сидераты.

Органические удобрения (2 часа)

Использование удобрений. Органические удобрения: виды, состав. Количество удобрений для внесения в почву. Техника для внесения удобрений. Зеленые удобрения.

Основные понятия темы: удобрения, органические удобрения, навоз, навозная жижа, компост, птичий помет, зелёные удобрения.

Минеральные удобрения (2 часа)

Минеральные удобрения. Простые удобрения. Комбинированные удобрения. Смешанные удобрения. Система удобрений.

Основные понятия темы: минеральные удобрения: простые- азотные, фосфорные, калийные, комбинированные, смешанные, действующее вещество, система удобрений, норма и доза удобрения.

Сорные растения и борьба с ними. (2 часа)

Общая характеристика и классификация сорных растений. Меры борьбы с сорняками.

Основные понятия темы: сорные растения или сорняки: непаразитные, паразитные и полупаразитные. Малолетние и многолетние, меры борьбы с сорняками: предупредительные, агротехнологические, биологические, химические.

Раздел 2. Сельский дом (6 часов)

Как строят дом (2 часа)

Общие сведения о здании и его частях. Особенности выполнения строительных чертежей. Масштабы. Планы. Разрез и фасад здания. Пример выполнения плана и разреза здания. Условные обозначения на планах.

Современные квартиры. Планировка (2 часа)

Условные обозначения на строительных чертежах: оконные и дверные проемы, отопительные устройства, санитарно-техническое оборудование. Чтение строительных чертежей.

Организация пространства квартиры и декоративное украшение окон (2 часа)

Интерьер жилого помещения. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Технологическая последовательность выполнения проекта. Критерии оценивания проекта.

Основные понятия темы: тематика, этапы, критерии оценки, пояснительная записка.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)

Основы композиции (1 час)

Линии чертежа и рисунка, их отличия. Правила оформления чертежа, рисунка (эскиза).

Общие сведения о композиции: определение. Категории композиции. Равновесие, отношения и пропорции, статика и динамика, симметрия и асимметрия, контрасты и нюансы, ритм, соподчинение и гармония, масштаб: общие понятия и закономерности их проявления в композиции. Основные правила композиционного построения рисунка.

Основные понятия темы: чертеж, композиция, композиционное построение рисунка.

Геометрические композиции в одежде (1 час)

Построение геометрических фигур. Использование геометрических построений (элементов) в создании композиционных мотивов рисунка. Композиционные закономерности в рисунках с геометрическими элементами. Основные принципы построения композиции рисунка из геометрических фигур.

Основные понятия темы: геометрические элементы в композиции.

Построение схемы фигуры (1 час)

Назначение схемы построения фигур. Каноны и модули в построении фигур. Вертикальные и горизонтальные сечения. Конструктивные пояса. Схемы фигур пропорциональной и стилизованной. Стилизация и условности при построении фигур.

Основные понятия темы: фигура, каноны и модули, конструктивные пояса, стилизация.

Силуэтные формы костюма (1 час)

Понятия: одежда, костюм, гардероб, ансамбль. Виды костюмов. Характерные особенности костюма разных исторических периодов. Стиль, мода, их определение. Виды силуэтов. Модели одежды разных силуэтных форм. Основные приемы построения силуэтных форм костюма.

Основные понятия темы: одежда, костюм, гардероб, ансамбль, стиль, силуэт, мода.

Размерные признаки проектирования одежды (2 часа)

Классификация фигур человека. Внешние формы, пропорции тела человека. Типы телосложений. Понятие о типовой фигуре. Размерные признаки типовых фигур: правила измерения, условные обозначения. Мерки для построения чертежей поясных изделий. Определение размера выкройки по журналам мод. Корректировка выкройки по индивидуальным меркам.

Основные понятия темы: пропорции, телосложение, типовая фигура, мерки, условные обозначения.

Техническое моделирование (2 часа)

Понятие о конструктивном моделировании, его роль в создании современной одежды. Конструктивные линии в одежде, их назначение. Декоративные функции конструктивных линий. Зависимость формы и силуэта изделий от построения конструктивно-декоративных линий. Основные способы технического моделирования (нанесение фасонных линий, коническое расширение, параллельное расширение).

Основные понятия темы: конструктивное моделирование, конструктивные линии, декоративные и фасонные линии.

Способы обработки срезов деталей (2 часа)

Технология обработки срезов деталей с зависимости от свойств ткани, модели. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: обработка срезов.

Способы обработки мелких деталей (2 часа)

Технология обработки мелких деталей (клапаны, шлевки). Применение клеевой прокладочной ткани. ВТО. ТУ. Контроль качества.

Основные понятия темы: клапан, шлевка, пояс, клеевая ткань.

Конструктивно-декоративные элементы одежды (2 часа)

Технология обработки конструктивно-декоративных элементов (рельефы, кокетки, подрезы). ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: рельеф, кокетка, подрез.

Технология обработки нижнего среза изделий (2 часа)

Технология обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона, свойств ткани. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: нижний срез, осноровка, окантовывание, обтачивание.

Технология обработки верхнего среза изделия (2 часа)

Технология обработки верхнего среза изделия в зависимости от фасона, свойств ткани. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: верхний срез, цельнокроеный пояс, притачной пояс, подкройная обтачка.

Технологическая последовательность обработки застежки (2 часа)

Технология обработки застежек в поясных изделиях. Способы. ТУ. ВТО. Контроль качества.

Основные понятия темы: застежка, тесьма молния.

Дефекты изделия (2 часа)

Основные дефекты поясных изделий, причины возникновения, способы устранения.

Основные понятия темы: дефекты.

Технологическая последовательность изготовления изделия (2 часа)

Составление технологической последовательности изготовления поясного изделия. Требования к качеству. Контроль качества.

Основные понятия темы: контроль качества.

Раздел 4. Создание изделий из подделочных материалов (10 часа)

Возможности лоскутного шитья и мода. (2 часа)

Краткие сведения из истории лоскутного шитья. Использование лоскутного шитья в современной моде. Использование современных материалов, отделочных материалов. Сочетание различных техник в лоскутном шитье. Разработка эскиза в цвете. Цветовые сочетания.

Основные понятия темы: лоскутное шитье, современная мода, техники.

Изготовление шаблонов. Раскрой (2 часа)

Технология изготовления шаблонов. Раскрой деталей с учетом их количества, направления долевой нити, рисунка ткани, припусков на обработку.

Основные понятия темы: шаблон, раскрой, припуски.

Технология соединения деталей (4 часа)

Основные способы сборки лоскутного полотна: шитье на основе, без основы. Разутюживание и заутюживание припусков на обработку. Использование клеевых прокладочных материалов. Декоративная отделка срезов.

Основные понятия темы: шитье на основе, без основы.

Соединение основы с подкладкой (2 часа)

Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой. Обработка нескольких слоев ткани. Стежка, закрепляющая и декоративная. Окончательная обработка изделия.

Основные понятия темы: стежка, окончательная

Раздел 5. Домашняя экономика (10 часов)

Семья как экономическая ячейка общества. (2 часа)

Семья. Функции семьи. Семейная экономика. Ресурсы семьи. Бюджет семьи.

Основные понятия темы: Ресурсы, потребности, семейный бюджет

Ресурсы, потребности, семейный бюджет (2 часа)

Потребности семьи. Разумные и ложные потребности. Пирамида потребностей. Анализ необходимости покупки

Основные понятия темы: Потребности, ложные, рациональные, духовные, материальные.

Бюджет семьи. Доходная и расходная часть (2 часа)

Бюджет. Доход. Расход. Структура бюджета. Совокупность доходов. Расходы семьи, обязательные платежи

Основные понятия темы: Доходы, подоходный налог, кредит, обязательные платежи.

Сбережения. Личный бюджет. (2 часа)

Сбережения семьи. Способы сбережения денежных средств семьи

Экономика приусадебного участка. (2 часа)

Основные понятия темы: Бухгалтерия, сбережения, ценные бумаги, недвижимость

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Правила расчета стоимости продукции садового участка

Раздел 6. Кулинария (2 часа)

Физиология питания (1 час)

Понятие об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источники белков, жиров и углеводов. Факторы влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи.

Основные понятия темы: питательная ценность, калорийность, обмен веществ.

Заготовка продуктов - маринование (1 час)

Способы консервирования овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

Основные понятия темы: маринование.

Раздел 7. Агротехника сельскохозяйственного производства (8 часов)

Посевные качества семян (1 час)

Семена. Посевные качества. Чистота семян. Всхожесть семян. Энергия прорастания. Масса семян. Посевная годность.

Основные понятия темы: семена, посевные качества, чистота семян, всхожесть семян, энергия прорастания, масса 1000 семян, посевная годность.

Подготовка семян к посеву (2 часа)

Намачивание. Барботирование. Воздушно-тепловая обработка. Проращивание. Закалка. Протравливание. Дrajирование.

Основные понятия темы: Намачивание, барботирование, воздушно-тепловая обработка, проращивание, закалка, протравливание, дражирование.

Посев и посадка культурных растений (2 часа)

Сроки посева (посадки). Глубина заделки семян. Способы посева (посадки). Норма посева семян.

Основные понятия темы: посев, посадка, способы посева: разбросной, рядовой, обычный рядовой, ленточный, узкорядный, широкорядный, пунктирный, квадратно-гнездовой; норма посева.

Технология ухода за культурными растениями (1 час)

Прикатывание. Боронование. Мульчирование. Прореживание. Букетировка. Междурядная обработка. Подкормка. Орошение. Интегрированная защита. Обрезка.

Основные понятия темы: прикатывание, боронование, мульчирование, прореживание, букетировка, междурядная обработка, подкормка, орошение, интегрированная защита, обрезка.

Технология получения сортовых семян (1 час)

Основы семеноводства. Организация системы семеноводства. Агротехнология семеноводства.

Основные понятия темы: Семеноводство, селекция, сорт, местный и селекционный, гибрид, сортообновление, сортосемена, элитные семена, репродукция, сортовая прочистка, отбор маточников.

Клубнеплоды (1 час)

Характеристика группы. Биологические особенности. Сорта. Предшественники. Агротехнология. Вредители и болезни.

Основные понятия темы: клубнеплоды: картофель, топинамбур.

Защита проекта (2 часов)

9 класс (35 часов)

Введение (1 час)

Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (5 часов)

Уборка и хранение урожая (1 час)

Уборка урожая. Сроки уборки. Способы проведения уборки. Факторы сохранности урожая. Способы хранения урожая.

Основное понятие темы: уборка урожая, степень зрелости плодов: восковая и полная, техническая, потребительская, биологическая, съемная, способы проведения уборки: однофазный и многофазный, условия хранения продукции, хранилища, элеватор, траншея, бурт.

Методика полевого опыта (1 час)

Полевой опыт. Требования к методике полевого опыта. Основные элементы методики полевого опыта. Наблюдение и учет полевого опыта. Уборка и учет урожая. Документация полевого опыта.

Основные понятия темы: полевой опыт, вариант опыта и контрольный вариант, делянка, учетная и неучетная площадь, повторность вариантов, ярус, повторение, выключки, метод сплошного учета.

Общая характеристика и классификация овощных культур (1 час)

Овощеводство. Общая характеристика овощных культур. Классификация по биологическим и хозяйственным признакам. Классификация по продолжительности жизни.

Основные понятия темы: овощеводство, овощи, овощные культуры, группы овощных культур, капустные, корнеплоды, луковые, плодовые, зеленые, многолетние, однолетние, двулетние, растения.

Назначение и виды защищенного грунта (1 час)

Назначение защищенного грунта. Виды защищенного грунта: рассадники, парники, утепленный грунт, Овощеводство защищенного грунта.

Основные понятия темы: защищенный грунт: утепленный грунт, укрытие, паровая грядка, теплофицированная площадка, рассадник, парник, теплица,.

Культурообороты (1 час)

Культурооборот. Уплотненные посевы. Дорашивание. Выгоночные культуры. Примерные схемы культурооборотов для парников, пленочных теплиц, зимних теплиц.

Основные понятия темы: культурооборот, уплотненные посевы, уплотняющие культуры, дорашивание, выгоночные культуры.

Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)

Проектные творческие работы (2 часа)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта, его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов.)

Основные понятия темы: этапы выполнения, разработка эскиза, требования к оформлению проекта.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (7 часов)

Детали одежды в художественном проектировании (1 час)

Виды, формы деталей одежды. Понятие о формообразовании отдельных деталей (воротников, рукавов, застежек и др.) Конструктивные элементы деталей одежды. Основные принципы художественного проектирования деталей одежды и правила их использования при зарисовке.

Основное понятие темы: форма деталей, конструктивные элементы, проектирование одежды.

Брюки: история и мода. Мерки (1 час)

Виды, модели брюк. Размерные признаки типовых фигур: правила измерения, условные обозначения. Мерки для построения чертежей поясных изделий: юбок, брюк. Прибавка, определение и условное обозначение. Минимально необходимые и декоративно- конструктивные прибавки. Прибавки для поясных изделий.

Основные понятия темы: мерки, прибавки, условные обозначения, поясные изделия.

Построение чертежа основы брюк 1:4 (2 часа)

Порядок построения сетки чертежа основы типовых брюк. Оформление контурных линий чертежа. Определение положения конструктивно-декоративных элементов и деталей брюк.

Основные понятия темы: чертеж основы брюк, контурные линии.

Техническое моделирование изделий (1 час)

Конструктивное моделирование, его роль в создании моделей поясных изделий (юбок, брюк). Конструктивные линии в одежде, их назначение. Декоративные функции конструктивных линий. Зависимость формы и силуэта изделий от построения конструктивно-декоративных линий. Основные способы технического моделирования (нанесение фасонных линий, коническое расширение, параллельное расширение).

Основные понятия темы: конструктивное моделирование, расширение.

Раскрой изделия (1 час)

Раскрой изделия с учетом ширины ткани, направления рисунка, припусков на обработку и свойств ткани. Обмеловка. Откладывание припусков на обработку.

Основные понятия темы: раскрой, обмеловка, припуски, маркировка.

Застежки в ЛЖО (1 час)

Застежки в ЛЖО: их виды и расположение. Технологическая последовательность обработки застежки в брюках. Технологическая последовательность обработки застежек с тесьмой молния

Основные понятия темы: застежка, тесьма-молния

Раздел 4. Создание изделий из подделочных материалов (7 часов)

Макраме

История развития макраме. Техники макраме. Технология плетения узлов и узоров. Подбор материалов для плетения. Определение длины нити.

Основные понятия темы: навешивание нитей, двойной плоский узел, шахматка, обтачивание, петля-подвеска.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (8 часов)

Разделение труда в современном производстве (2 часа)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда. Направления развития техники и технологий.

Основные понятия темы: сфера и отрасли производства, разделение труда.

Профессии, специальности, оплата труда (2 часа)

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Основные понятия темы: профессия, специальность, квалификация, оплата труда.

Профессиональная подготовка (2 часа)

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.

Основные понятия темы: учреждения профессионального образования.

Профессиональная пригодность (2 часа)

Представление о профессиональной пригодности. Мотив выбора профессии. Региональный рынок труда и образовательных услуг.

Основные понятия темы: профессиональная пригодность, мотив, рынок труда.

Раздел 6. Производство, труд, технологии (3 часа)

Социальные и экологические последствия применения технологий (1 час)

Влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека.

Основные понятия темы: технологии обработки материалов, экологические последствия.

Природоохранные технологии (2 часа)

Основы рационального управления природными ресурсами и их использование. Методы защиты материалов от воздействия окружающей среды.

Основные понятия темы: природоохранные технологии.

Раздел 7. Агротехника сельскохозяйственного производства (4 часа)

Овощи капустной группы (1 час)

Характеристика группы. Биологические особенности. Сорты. Предшественники. Агротехнология. Вредители и болезни.

Основные понятия темы: Разновидности капусты: белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, краснокочанная, кольраби, брокколи, пекинская, листовая.

Корнеплоды (1 час)

Характеристика группы. Биологические особенности. Сорты. Предшественники. Агротехнология моркови. Вредители и болезни моркови. Агротехнология свеклы. Вредители и болезни свеклы. Агротехнология редиса.

Основные понятия темы: корнеплоды: морковь, пастернак, петрушка, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, свекла.

Плодовые овощи семейства пасленовых. (1 час)

Характеристика группы. Биологические особенности. Сорты и гибриды. Предшественники. Агротехнология томата. Вредители и болезни. Агротехнология перца. Агротехнология баклажана.

Основные понятия темы: Плодовые овощи семейства пасленовые: томат, баклажан, перец, физалис; пасынкование, прищипывание, дозаривание.

Зелёные пряные культуры. Многолетние овощи. (1 час)

Характеристика группы. Биологические особенности. Сорты. Предшественники. Агротехнология салата, укропа, щавеля, ревеня. Агротехнология выгоночных культур в защищенном грунте.

Основные понятия темы: зеленые и пряные культуры: салат латук, салатный цикорий, шпинат, укроп, кресс-салат, пекинская капуста, базилик; многолетние овощи: щавель, ревень, спаржа, эстрагон, хрен.

Защита проекта (4 часов)

Учебно-методическое обеспечение программы 5-9 класс

Классы	Количество часов		Дидактическое обеспечение				Методическое обеспечение	ЦОР
	В неделю	В год	Программа	Учебники	Учебные пособия	Инструментарий определения уровня образованности	Методические пособия для педагогов	
5	2	70	Программы средних образовательных учреждений. Трудовое. Технология 5-11 кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.	Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2006.-208с.	Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвещение, 1996.		1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с. 2. Предметные недели в школе 5-11 класс 3. Журнал «Школа и производство»	- Секреты красоты - Текстильное творчество - Декоративные композиции - Энциклопедия интерьеров - Изонить вышивка по картону - Коллекция схем для вышивки крестом - Дизайн и моделирование одежды - вышивка крестом

6	2	70	Программы средних образовательных учреждений . Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.	Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2006.-208с.	Творческий проект по технологии и обработки ткани 5-9 класс		1. Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с. 2. Предметные недели в школе 5-11 класс 3. Журнал «Школа и производство»	- Энциклопедия здорового питания - Вышивка по картону, знаки зодиака - Пэчворк, квилт - Самоучитель «Дизайн интерьеров» - Дизайнер интерьеров - Выкройки, вышивка, моделирование одежды
7	2	70	Программы средних образовательных учреждений . Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.	Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2006.-208с.	Творческий проект по технологии и обработки ткани 5-9 класс		1.Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с. 2. Предметные недели в школе 5-11 класс 3. Журнал «Школа и производство»	- Кулинарная энциклопедия КЭКиМ - Визаж - Дело вкуса - Практическая энциклопедия садовода - Вязание на спицах - Цветочная фантазия
8	2	70	Программы средних образовательных учреждений . Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.	Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2006.-208с.	1.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно_технологических карт 2. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры		Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с. 2. Предметные недели в школе 5-11 класс 3. Журнал «Школа и производство»	- библиотека наглядных пособий «Технология» - Методическое пособие по технологии

9	2	70	Программы средних образовательных учреждений . Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.	Технология. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2006.-272с.	1.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно_технологических карт 2. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры 3. Ответы на экзаменационные билеты 9 класс	Итоговая аттестация выпускников 9 класса	1. Технология.9 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ авт.-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с. 2. Предметные недели в школе 5-11 класс 3. Журнал «Школа и производство»	
---	---	----	--	---	--	--	--	--

Литература для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5-10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005.
2. Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.
3. Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.
4. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
6. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.
7. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003-2010.
8. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
9. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
10. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
11. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
12. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
13. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
14. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
15. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
16. Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.

17. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
18. Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
19. Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
20. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
21. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
22. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

Литература для учащихся

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Белецкая Л.Б. Креативные картины из природных материалов. М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
3. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003. – 77с.
4. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
5. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.
6. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
7. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
8. Горячева В.С., Филиппова Т.В. Мы наклеим на листок солнце, небо и цветок. – Ярославль: Академия развития, 2001. – 96с.
9. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
10. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
11. Давидовски Марион. Весёлые куклы. – М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
12. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
13. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с англ. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
14. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
15. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
16. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
17. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
18. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
19. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
20. Калюжная Т.В. Ежемесячник огородника. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.
21. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
22. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
23. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
24. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
25. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
26. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
27. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
28. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
29. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
30. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.

31. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
32. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
33. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
34. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
35. Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
36. Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
37. Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детская литература, 1987. – 94с.
38. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
39. Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 1990. – 286с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
41. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.
42. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
43. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.
44. Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.
45. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.
46. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.
47. Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.
48. Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
49. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
50. Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.
51. Хелмкэмп Эми Уэлен. Лоскутное шитье из синельной ткани. – М.: «Кристина – новый век». 2006.-95с.
52. Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
53. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
54. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
55. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
56. Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.
57. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.
58. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.
59. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Требования к уровню подготовки учащихся 5-9 классов

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

V класс

Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, 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, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, 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 изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

VI класс

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки; правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь: определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливая иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VII класс

Учащиеся должны знать:

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

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

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки халата;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков; соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VIII класс

Учащиеся должны знать:

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

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

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать

23. основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь

24. рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
25. **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать

26. методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь

27. обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать

28. назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

29. выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления

швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «КУЛИНАРИЯ» ученик должен:

знать/понимать

30. влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

31. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

В результате изучения раздела «РАСТЕНИЕВОДСТВО» ученик должен:

знать/понимать

32. полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь

33. разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

В результате изучения раздела «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» ученик должен:

знать/понимать

34. назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь

35. объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» ученик должен:

знать/понимать

36. характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

37. планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА» ученик должен:

знать/понимать

38. технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь

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

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

В результате изучения раздела «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ» ученик должен:

знать/понимать

40. сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь

41. находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Критерии оценивания учащихся 5-9 классов

№ п. п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубоким знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленную на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова

		следственные связи, связать его с практикой					
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

Примерные нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

