

РАССМОТРЕНО на заседании МО физ.культуры, технологии, ОБЖ протокол № <u>1</u> от <u>31.08.2016</u> Председатель МО <u>Шафиева Е.Н</u> (подпись) (ФИО)	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР МБОУ «СОШ №42 им. Эшрефа Шемышева» <u>Шафиева Е.Н</u> (подпись) (ФИО) «<u>31</u>» <u>08</u> 20<u>16</u>г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «СОШ №42 им. Эшрефа Шемышева» В.Э. Джемалитдинов ОГРН 1149102182800 Приказ № <u>34</u> от <u>31.08.16</u>
---	--	---

г. Симферополь
2016 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией О.А. Кожинной Технология. Обслуживающий труд.

В программе учитываются основные идеи и положения программы развития школы, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой дошкольного образования.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

2. Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током. Пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых(окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качества мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из кисломолочных продуктов;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричным и ассиметричным полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

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

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

3. Содержание учебного предмета

Введение (2 часа)

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час).

Тема 1.Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Тема 2. Элементы машиноведения (4 час).**Основные теоретические сведения**

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка. Принцип образования машинного стежка. Приспособления малой механизации. Настройка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 час).**Основные теоретические сведения**

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Поясного изделия (шорты) на кулиске.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (14 час).**Основные теоретические сведения**

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Тема 4. Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**Вязание крючком****Основные теоретические сведения**

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Раздел 2. Технологии ведения дома (4 час).

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера комнатными растениями. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Раздел 3. Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы *дневного света*, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, *их сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель.

Раздел 4. Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Технология приготовления пищи (10 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

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

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Тематический план VII класс (66 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подраздел	тема
Вводное занятие	2	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	
Элементы материаловедения		2
Элементы машиноведения		4
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.		8
Технология изготовления швейных изделий		14
Рукоделие.		8
Технология ведения дома	4	
Электротехнические работы	2	
Кулинария	12	
Физиология питания.		2
Технология приготовления пищи		10
Творческие проектные работы	12	
Итого	68	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

№	Дата		Тема урока	Примечание
	по плану	фактич.		
Введение 2 ч				
1-2	05.09.		Вводное занятие Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 36ч Элементы материаловедения 2часа				
3-4	12.09.		Химические волокна. Свойства волокон.	
Элементы машиноведения 4 часа				
5-6	19.09.		Сведения о соединении деталей в изделии Разъёмные и неразъёмные соединения. Образование челночного стежка.	
7-8	26.09.		Приспособления малой механизации. Наладка швейной машины	
Конструирование и моделирование швейного изделия 8 часов				
9-10	03.10.		Снятие мерок для основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.	
11-12	10.10.		Построение чертежа плечевого изделия.	
13-14	17.10.		История брюк. Снятие мерок для построения брюк.	
15-16	24.10.		Построение чертежа основы брюк. Построение чертежа передней и задней половинок брюк.	
Технология изготовления швейного изделия 14 часов				
17-18	07.11.		Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки и раскрой плечевого изделия	

19-20	14.11.		Подготовка деталей кроя к обработке, проведение примерки.	
21-22	21.11.		Обработка горловины блузки обтачкой	
23-24	28.11.		Обработка низа рукавов и боковых швов. Обработка низа изделия. ВТО изделия.	
25-26	05.12.		Моделирование и раскрой шорт.	
27-28	12.12.		Стачивание боковых и шаговых швов. Проведение примерки.	
29-30	19.12.		Обработка верхнего среза со шнуром. Обработка нижнего среза брюк. ВТО изделия	
Рукоделие 8 часов				
31-32	16.01		Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы. Виды петель	
33-34	23.01		Подготовка инструментов и материалов к работе.	
35-36	30.01		Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы. Техника плетения.	
37-38	06.02		Основные узлы и узоры плетения.	
Технология ведения дома 4 ч				
39-40	13.02		Оформление интерьера комнатными растениями.	
41-42	20.02		. Выбор комнатных растений. Уход за ними.	
Электротехнические работы 2 ч				
43-44	27.02		Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	
КУЛИНАРИЯ 12 ч				
Физиология питания 2 часа				

45-46	06.03		Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	
Технология приготовления пищи 10 ч				
47-58	13.03		Приготовление без дрожжевого теста. Песочное, бисквитное, заварное, слоёное, для блинчиков.	
49-50	20.03		Приготовление дрожжевого теста. Опарным способом, без опарным способом	
51-52	03.04		Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	
53-54	10.04		Приготовление холодных десертов Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	
55-56	17.04		Приготовление горячих сладких блюд. Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 12 ч				
57-58	24.04		Творческий проект по технологии. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	
59-60	28.04		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта.	
61-62	05.05		Выполнения творческого проекта	
63-64	15.05		Выполнения творческого проекта Изготовление изделия.	
65-66	20.05		Оформление отчета о проделанной работе	
67-68	22.05		Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта)	

8 класс.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией О.А. Кожинной Технология. Обслуживающий труд.

В программе учитываются основные идеи и положения программы развития школы, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой дошкольного образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

2. Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес- планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

- учебно–исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

-информационно- коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

-социальными(умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

-эмоционально – ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы);

3. Содержание учебного предмета

Введение (1 час)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 16 часов

Элементы материаловедения (1 час).

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия (4часа).

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия

(8 часов).

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Рукоделие. Художественные ремесла (3 часов).

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани

Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Технологии ведения дома 4 часа

Ремонт помещений

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации.

Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта.

Соблюдение правил

предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома.

Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда.

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация. Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (2 часа).

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Современное производство и профессиональное образование (4 часа).

Сферы производства и разделение труда

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Кулинария 7 часов

Технология приготовления пищи (4 час).

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола (1час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Тематический план VIII класс (34 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подраздел	тема
Вводное занятие	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	16	
Элементы материаловедения		1
Конструирование и моделирование швейных изделий		4
Технология изготовления швейных изделий		8
Рукоделие. Художественные ремесла		3
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2	
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ	4	
КУЛИНАРИЯ	7	
Технология приготовления пищи		4
Сервировка стола		1
Заготовка продуктов		2
Итого	34	

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№	Дата		Тема урока	Примечание
	по плану	фактич.		
Введение 1ч				
1	01.09.		Вводное занятие. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 16 часов Элементы материаловедения 1час				
2	08.09.		Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях. Определения синтетических и искусственных волокон в тканях.	
Конструирование и моделирование поясного изделия 4 часа				
3	15.09.		Брюки. История и мода. Снятие мерок для построения чертежа брюк.	
4	22.09.		Построение чертежа брюк. Построение базисной сетки. Передней половинки брюк.	
5	29.09.		Построение задней половины брюк.	
6	06.10.		Способы моделирования брюк и виды отделок.	
Технология изготовления швейного изделия 8 часов				
7	13.10		Раскладка выкройки на ткани, раскрой изделия	
8	20.10		Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к первой примерке.	
9	27.10		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	
10	10.11.		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок	

11	17.11.		Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка боковых и шаговых швов	
12	24.11.		Обработка застежки тесьмой «молния»	
13	01.12		Обработка шлевок и пояса	
14	08.12.		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия.	
Рукоделие 3 часов				
Вязание на спицах 2 часа				
15	15.12.		Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами. Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	
16	22.12.		Убавление, прибавление и закрытие петель. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	
Художественная роспись ткани 1 час				
17	12.01		Художественная роспись ткани	
Технология ведения дома 4 часа				
18	19.01		Семейное хозяйство. Бюджет семьи.	
19	26.01		Потребительский кредит. Семейное дело.	
20	02.02		Ремонт помещений.	
21	09.02		Уход за одеждой и обувью.	
Электротехнические работы 2 часа				
22	16.02		Бытовые электрические обогреватели. Виды и назначения автоматических устройств. Электродвигатели.	
23	02.03		Источники света. Устройства воспроизведения и преобразования информации.	
Профессиональное самоопределение 4 часа				
24	09.03		Основы выбора профессии. Пути получения профессионального	

			образования.	
25	16.03		Классификация профессий.	
26	23.03		Требования к качествам личности при выборе профессии.	
27	06.04		Профессиональная пригодность.	
Кулинария 7 часов Технология приготовления пищи 4 часа				
28	13.04		Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	
29	20.04		Домашняя птица и ее кулинарное использование.	
30	27.04		Виды тепловой обработки домашней птицы.	
31	04.05		Блюда национальной кухни.	
Сервировка стола 1 час				
32	11.05		Блюда из домашней птицы. Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу. Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом и приема гостей.	
Заготовка продуктов 2 часа				
33	18.05		Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования	
34	25.05		Упаковка пищевых продуктов и товаров. Условные обозначения вредных воздействий добавок.	