

Областное государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 26»

Рассмотрено
на заседании МО учителей
коррекционно-развивающего цикла
Протокол № 1 «27» 08 2021 г.
Руководитель МО
Тарасова /О. С. Тарасова/

Утверждаю
Директор
Л. А. Хорькова
«27» 08 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки)

для 5-10 классов

уровень программы базовый
на 2021 – 2022 учебный год

Количество часов по учебному плану:

всего часов в год – 66

всего часов в неделю - 2

Учебно-методический комплекс под редакцией В. Д. Симоненко

Составитель: Тарасова Ольга Семеновна,

учитель технологии высшей квалификационной категории

Согласовано
Заместитель директора по УВР
Калдина /Р. А. Калдина/
«01» 09 2021г.

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 27.08.2021.

г. Ульяновск

Рабочая программа по технологии для 5-10 классов

Рабочая программа по технологии для 5-10 классов разработана на основе нормативно-правовой базы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года №1897;
- Адаптированная основная образовательная программа основного общего образования ОГКОУ «Школа-интернат №26» г. Ульяновска. (Приказ № 1 от__ августа 2021 года);
- Учебный план ОГКОУ «Школа-интернат №26» на 2021/2022 уч. год;
- Положение о рабочей программе ОГКОУ «Школа-интернат №26»;
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. - М: Просвещение, 2010.

Цели изучения учебного предмета:

подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.
освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

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 работе

Задачи:

В процессе преподавания предмета должны быть решены следующие задачи:

формирование политехнических знаний и экологической культуры;

привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;

обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

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.

Программа обеспечивается учебно-методическим комплектом:

- Крупская, Ю.В. Технология: **учебник** для учащихся 5 класса общеобразовательных школ /Ю. В. Крупская, В. Д. Симоненко; под. общ. ред. В. Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2007
- Рабочая тетрадь** для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д.
- Симоненко В.Д. Технология: **учебник** для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) /В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина; под. ред. В. Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2007
- Технология. 6 класс. **Рабочая тетрадь** для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. Под ред. Симоненко В.Д.
- Технология: **учебник** для учащихся 7 класса /В.Д. Сеница, О. А. Кожина, В.И. Журавовская: под. ред. В. Д. Симоненко-М.: М.: Вентана-Граф, 2007.
- Технология. 7класс. **Рабочая тетрадь** для учащихся общеобразовательных учреждений. 2009 г. Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д.
- Симоненко В.Д. Технология: **учебник** для учащихся 8 класса общеобразовательной школы / В. Д. Симоненко, Н. А. Бронников, П. С. Самородский, Н. В. Сеница; под. ред. В. Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2001

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные

Обучающиеся научатся: осознавать и называть свои ближайшие цели саморазвития, самоопределение, осознавать потребность и готовность к самообразованию
Обучающиеся получают возможность научиться: работать в коллективе.

У обучающихся будут сформированы: способность к самостоятельной и познавательной деятельности. Обучающиеся приобретают опыт: участвовать в творческом, созидательном процессе;

У обучающихся могут быть сформированы: положительное отношение к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению, осваивать новые виды деятельности, осознание себя как индивидуальности и одновременно как члена общества, признание для себя общепринятых морально-этических норм, способность к самооценке своих действий, поступков; осознание себя как гражданина, как представителя определённого народа, определённой культуры, интерес и уважение к другим народам;

Метапредметные

Регулятивные

Обучающиеся научатся: определять и формировать цель деятельности на уроке с помощью учителя, проговаривать последовательность действий на уроке.

Обучающиеся получают возможность научиться высказывать свое предположение на основе работы с учебником, аргументировать свое мнение и позицию

Научатся удерживать цель деятельности до получения результата, оценивать результат своей деятельности, вести самоконтроль процесса и результатов деятельности

Познавательные

Обучающиеся научатся: извлекать информацию из схем, иллюстраций и текстов, представлять информацию в виде схемы.

Обучающиеся получают возможность научиться: на основе анализа объектов делать выводы, обобщать и классифицировать по признакам.

Коммуникативные

Обучающиеся научатся: слушать и слышать учителя, ученика вступать с ними в учебный диалог, участвовать в общей беседе, соблюдая правила речевого поведения, задавать вопросы,

слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения; сотрудничать в группе, при решении учебных задач, осуществлять взаимоконтроль и взаимопомощь по ходу выполнения заданий, осуществлять рефлексию своих действий

Предметные

5 класс

Обучающиеся узнают:

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, понятие об экологической чистоте воды и продуктов,

правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки;

технологии приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технологию получения крахмала;

общие сведения из истории интерьера, требования предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера меры по борьбе с насекомыми и грызунами;

культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье;

правила безопасной работы с ручными инструментами, на универсальной швейной машине;

принцип изготовления прядения нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

вила подготовки универсальной швейной машины к работе:

возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;

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;

понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий:

способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к :
раскрою;

назначение, конструкцию, условные графические обозначения;

технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым

срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей; оборудование рабочего места и приемы тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;

гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей;

содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

Обучающиеся получат возможность научиться:

осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани;

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;

закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи;

использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов, получать крахмал из картофеля;

разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

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

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 пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы; 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, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою;

выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурно-контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали, накалывать, наматывать и настрачивать карманы; обрабатывать, срезы швом подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

ремонттировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить ее.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;
развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;
выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
построения планов профессионального образования и трудоустройства

6 класс

Обучающиеся узнают:

- 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 и питательной ценности, химическом составе молока;
- способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- 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;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей;
- правила сервировки стола к ужину;
- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;
- значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- основы семейного уюта, традиционные и семейные праздники;
- 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;
- 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 фартуков с нагрудником, основные конструкции фартуков, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования, 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 фартука;

- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- работать с бытовыми электроприборами;
- мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий;
- варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, варить компоты и кисели -готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку ;
- подбирать ткань и отделку для изготовления фартука, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, накладной шов с двумя; закрытыми срезами, обрабатывать фартук с нагрудником готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани;
- подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты, участка; 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

7 класс

Обучающиеся узнают:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- 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;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- 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; способы первичной

обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы; правила варки мяса для вторых блюд, способы жарения 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;

-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 и фруктов в домашнем хозяйстве; назначение и правила первичной обработки фруктов в технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, и холодных фруктовых супов, желе и муссов;

-сервировку стола, правила поведения в гостях, за столом;

-технологию приготовления варенья, повидла, джема, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения ягод для варенья, значение количества сахара для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;

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

-эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, обозначения мерок для построения чертежа основы юбки, особенности моделирования поясных изделий на чертеже

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

-технологическую последовательность обработки проймы и горловины косой обтачкой, кружевом,

-экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, последовательность раскроя ткани

-правила проведения примерки, выявление и исправление дефектов, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования качеству готового изделия;

Обучающиеся получают возможность научиться:

-оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

-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;

-рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;

-проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре,

сиропа, фруктовые супы, желе и муссы, варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение,

-подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в

зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

-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;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

вести экологически здоровый образ жизни;

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

планировать и оформлять интерьер комнаты, участка;

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.

8 класс

Обучающиеся узнают:

значение изделий из теста в питании человека, виды пресного теста, организация рабочего места, требования к качеству и оформлению изделий, санитарно гигиенические требования, правила безопасности труда в процессе приготовления блюд и изделий из теста, современное оборудование предприятий общественного питания, профессии работников пекарни, хлебозавода, кондитерской фабрики. Правила безопасности труда при работе ручными инструментами, правила подготовки материалов к работе, их свойства. Последовательность выполнения работ при вышивке и вязании. Знать понятия о рапорте, мотиве, орнаменте, приемы окончательной обработки изделий. Причины возникновения и способы устранения простейших неполадок в работе швейной машины. Принцип производства синтетических и искусственных волокон и свойства тканей из них. Понятие силуэта и стиля в одежде. Последовательность построения чертежа и изготовления выкройки, способы и приемы разработки моделей легкой одежды, технологии изготовления, требования к качеству готовых изделий.

Обучающиеся получают возможность научиться:

определять доброкачественность муки, готовить различные виды теста и блюда из них, оформлять готовые изделия, определять качество готовых изделий, анализировать причины допущенных отклонений, сервировать стол, организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда. Выявлять и устранять простейшие неполадки в работе швейной машины. Распознавать ткани из химических волокон и учитывать их в практической деятельности. Строить и читать чертеж, делать выкройку изделия, разрабатывать фасон выбранного изделия, определять расход ткани на изделие, экономно раскладывать выкройку на ткани, кроить и шить изделие, организовывать свое рабочее место. Соблюдать правила техники безопасности. Подготавливать материал к работе, уметь разместить рисунок на ткани, выполнять практические работы по вышиванию, уметь читать схему вязания, выполнять изделие по описанию и по схеме, выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: в организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; использовать ПЭВМ: для решения технологических конструкторских, экономических задач; как источник информации; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и подделочных материалов; ориентироваться на рынке товаров и услуг.

9 класс

Обучающиеся узнают:

значение изделий из теста в питании человека, Способы приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления суфле, шарлоток, воздушных пирогов. Продукты, используемые для приготовления теста. Холодные напитки, банкет коктейли. Организация рабочего места, требования к качеству и оформлению изделий, санитарно-гигиенические требования, правила безопасности труда в процессе приготовления. Современное оборудование предприятий общественного питания. Классификацию и характеристику тканей по волокнистому составу и назначению, ассортимент тканей, виды и классификацию одежды, требования к одежде. Последовательность построения чертежей и выкроек отдельных узлов одежды, виды отделок, технологию изготовления отдельных узлов легкой одежды, виды влажно-тепловой обработки, требования к качеству готовой одежды. Основные приемы работы крючком путем различных комбинаций, отличительные особенности фактуры связанного полотна, основные сведения об инструментах и материалах, правила техники безопасности при работе, основные приемы крепления нитей при плетении, историю возникновения «бисероплетения», основные сведения о бисере-материале.

Обучающиеся получают возможность научиться:

определять доброкачественность продуктов входящих в состав теста, уметь замешивать тесто различными способами, определять качество готовых изделий, анализировать причины допущенных ошибок, организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда. Применять в работе приспособления малой механизации. Распознавать ткани по волокнистому составу и назначению, строить и читать чертежи, делать выкройку отдельных узлов одежды, разрабатывать фасон этих деталей, экономно раскладывать выкройку на ткани, кроить и шить изделие, организовывать свое рабочее место и соблюдать правила техники безопасности, определять качество готового изделия. Выполнять основные приемы работы крючком, читать схему узора, составлять различные комбинации, закреплять нити, выполнять узлы из одной, двух нитей, выполнять плоские узлы и узелковые узоры, Составлять узоры для изготовления украшений, закреплять нити, низать в одну нить, в две нити, в «крестик», «мозаикой» Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: вести экологически здоровый образ жизни; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; использовать ПЭВМ: для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов; ориентироваться на рынке товаров и услуг.

10 класс

Обучающиеся узнают:

назначение и ассортимент тканей, профессии товароведа и продавца тканей, консультанта, виды и классификацию одежды, требования к одежде, знать как выбрать модель и определить свой размер по журналу мод, знать как снимаются выкройки и раскраиваются изделия по готовому лекалу с учетом экономного расхода ткани, технологию изготовления изделия с рукавами воротником, правильную организацию рабочего места, требования к качеству готового изделия. Основы общей и специальной композиции, особенности структуры узора, особенности формы и цвета изобразительных мотивов в орнаменте вышивки, значение ритма и симметрии, виды узоров, способы составления орнамента. Историю художественного вязания, зависимость готового изделия от правильно подобранного цветового сочетания, знание правил снятия мерок и расчета петель в зависимости от номера спиц или крючка, пряжи и узора. Приемы подготовки материалов к работе при выполнении аппликации. Последовательность выполнения аппликации. Правила составления эскиза. Подготовку выкройки к раскрою и закрепление аппликации. Правила окончательной обработки изделия

Обучающиеся получают возможность научиться:

применять в работе приспособления малой механизации, распознавать ткани по волокнистому составу и назначению, выбирать модель с учетом индивидуальных особенностей человека, определять свой размер и снимать выкройку из журнала мод, раскраивать изделие, шить изделие с рукавами и воротником, правильно организовывать свое рабочее место, определять качество готового изделия и анализировать причины отклонений. Зарисовывать и переводить рисунок на ткань для вышивки, выполнять узор вышивки, проводить окончательную и влажно-тепловую обработку изделия, владеть основными приемами вязания крючком и спицами, читать схему узора, составлять различные комбинации. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни : вести экологически здоровый образ жизни; использовать ПЭВМ: для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов; ориентироваться на рынке товаров и услуг.

Содержание учебного предмета 5 класс.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что

изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Кулинария 10ч. Понятия физиологии питания, культура питания, личная гигиена. Правила внутреннего распорядка. Принципы подготовки стола к приему пищи. Последовательность приготовления и оформления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц, требования к качеству готовых блюд. Правила безопасности при работе с инструментами и приспособлениями с овощами при первичной обработке, при тепловой обработке. Санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи. Правила поведения за столом. Знать способы консервирования и подготовки тары. Способы хранения овощей. Порядок размещения оборудования на кухне. Сервировка стола: приемы обеспечения выполнения санитарных правил.

Интерьер кухни, столовой. 2ч Понятие интерьера. Требования к интерьеру. Виды кухонь по способу размещения мебели. Оборудование кухни. Рабочий треугольник. Понятие слова комфортной. Правила подбора штор, мебели под размер кухни или столовой.

Элементы материаловедения 2ч. Виды текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Принцип изготовления пряжи и ткани, свойства нитей основы и утка, признаки их определения в ткани. Структура полотняного переплетения.

Ручные работы 4ч. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ. Организация рабочего места, инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Стежок, строчка. Подбор номеров ниток и игл. Требования к выполнению ручных работ.

Подготовка и технология процесса вышивания: инструменты и приспособления, подбор ткани. Организация рабочего места, правила безопасности, разметка рисунка, увеличение или уменьшение рисунка. Запяливание. Подготовка ниток к работе

Вышивка 6ч. История возникновения вышивки на Руси. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ. Организация рабочего места, инструменты и приспособления для выполнения работ. Стежок, строчка. Подбор номеров ниток и игл. Требования к выполнению работ по вышивке, знакомство с простейшими стежками: шов вперед иголку, шов шнурок, змейка, тамбурный шов, петля в прикреп.

Подготовка и технология процесса вышивания: инструменты и приспособления, подбор ткани. Организация рабочего места, правила безопасности, разметка рисунка, увеличение или уменьшение рисунка. Запяливание. Подготовка ниток к работе

Элементы машиноведения 6ч. История создания швейной машины. Виды приводов. Общее устройство швейной машины с ручным приводом. Правила подготовки машины к работе, приемы работы на швейной машине. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Санитарно-гигиенические требования, правила безопасности при работе на швейной машине.

Проектирование и изготовление рабочей одежды 28ч. Назначение и виды одежды, требования к спецодежде. Основные линии на фигуре человека. Мерки для построения чертежа изделия. Понятия конструирования и моделирования изделия. Общие сведения о построении и оформлении чертежей швейных изделий и выкроек, подготовка выкройки и ткани к раскрою, раскрой изделия. технология изготовления изделия, требования к качеству готового изделия, пошив комплекта для кулинарных работ.

Лоскутная пластика 8ч. Возникновение лоскутной техники на Руси. Изделия, выполняемые из лоскутков. Инструменты и приспособления, используемые для выполнения работ в лоскутной технике. Зоны рабочего места. Правила ТБ для ручных, машинных и влажно-тепловых работ

Учебно-тематический план 5 класс

| № п/п | Модуль, раздел | Количество часов | Примечание |
|------------|--|------------------|------------|
| 1. | Технология ведения дома | 24 | |
| 1.1 | Кулинария | 10 | |
| 1.2 | Интерьер кухни, столовой | 2 | |
| 1.3 | Элементы материаловедения | 2 | |
| 1.4 | Ручные работы | 4 | |
| 1.5 | Вышивка | 6 | |
| II. | 2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 42 | |
| 2.1 | Элементы машиноведения | 6 | |
| 2.2 | Проектирование и изготовление рабочей одежды | 28 | |
| 2.3 | Лоскутная пластика | 8 | |
| | ИТОГО: | 66 | |

Содержание учебного предмета 6 класс.

Кулинария 12ч. Способы первичной тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, ягод, фруктов, их значение в питании, последовательность приготовления блюд, требования к качеству готовых блюд, санитарно-гигиенические требования, правила безопасности при приготовлении блюд. Определение крупы по внешнему виду, приготовление блюд из макаронных, крупяных и молочных продуктов, сладкие блюда из ягод и фруктов, определение качества готовых блюд, анализ причин допущенных ошибок, сервировка стола к ужину, пользование столовыми приборами.

Вышивка14ч. Понятие о композиции, орнаменте, мотиве вышивки. Организация рабочего места. Правила ТБ. Правила подготовки ткани к вышивке. Счетные швы. Изготовление образцов «шов крест». Правила разметки рисунка на ткани. Уход за вышитыми изделиями. Построение орнамента в полосе, квадрате, прямоугольнике. Выполнение узора вышивки. Обработка и заделка края изделия. Окончательная обработка изделия.

Интерьер жилого дома2ч. Понятие интерьера. Требования к интерьеру Роль жилища в жизни человека. Освещение, отопление. Современный интерьер.. Виды интерьера по способу размещения мебели. Понятие слова «комфортный дом». Правила подбора штор, мебели под размер комнаты..

Уход за одеждой и обувью 2ч. Культура одежды. Выбор ткани и фасон и гардероб школьника. Удаление пятен. Основные приемы ремонта одежды. Выбор обуви в зависимости от сезона. чистка, ремонт и хранение. Правила ухода за одеждой и обувью. Удаление пятен(чернильные, жировые, фруктовые) с бельевых и шерстяных тканей. Простейший ремонт одежды. Чистка, ремонт и хранение обуви.

Гигиена девушки 2ч. Правила ухода за руками и ногтями, за полостью рта. . Правила ухода за бельем. Умение держаться (осанка, походка, естественность движений),

Элементы материаловедения 2ч. Виды текстильных волокон. Искусственные волокна. Сырье для производства искусственных волокон. Определение волокнистого состава. Область применения волокон. Санитарно-гигиенические требования к одежде из искусственных волокон.

Элементы машиноведения 8ч.

Устройство и назначение ножного привода швейной машины. Работа на машине с ножным приводом. Устройство, подбор и приемы установки машинных игл. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе на швейной машине с ножным приводом. ТБ и санитарно-гигиенические требования. Технология выполнения машинных швов: настрочной, расстрочной, обтачной.

Проектирование и изготовление рабочей одежды 24. Назначение и виды одежды, требования к спецодежде. Основные линии на фигуре человека. Мерки для построения чертежа фартука с нагрудником. Конструирование и моделирование изделия. Общие сведения о построении и оформлении чертежей швейных изделий и выкроек, подготовка выкройки и ткани к раскрою, раскрой изделия. технология изготовления изделия, требования к качеству готового изделия, пошив фартука с нагрудником для кулинарных работ.

Учебно-тематический план 6 класс.

| №п/п | Модуль, раздел, | Кол-во часов | Примечание |
|-----------|---|--------------|------------|
| I. | Технология ведения дома | 32 | |
| 1.1 | Кулинария | 12 | |
| 1.2 | Вышивка | 14 | |
| 1.3 | Интерьер жилого дома | 2 | |
| 1.4 | Уход за одеждой и обувью | 2 | |
| 1.5 | Гигиена девушки | 2 | |
| | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 34 | |
| 2.1 | Элементы материаловедения | 2 | |
| 2.2 | Элементы машиноведения | 8 | |
| 2.3 | Проектирование и изготовление рабочей одежды | 24 | |
| | ИТОГО: | 66ч. | |

Содержание учебного предмета 7 класс.

Кулинария 12ч. Формирование понятий о физиологии питания и культуре питания. Значение сладких блюд и блюд из рыбы и мяса в питании человека. Способы определения свежести рыбных и мясных продуктов. Приемы первичной и тепловой обработки рыбы и мяса. Последовательность приготовления блюд из них, требования к качеству готовых блюд, санитарно-гигиенические требования, правила безопасности труда при их приготовлении. Санитарные требования к помещениям кухни и столовой.

Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений: оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Безопасные приемы выполнения технологий обработки пищевых продуктов. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Элементы материаловедения 2ч. Свойства тканей из химических волокон. Особенность ухода за одеждой из синтетических тканей. Способы определения ткани с синтетическими волокнами, эксплуатация одежды с химическими волокнами.

Элементы машиноведения 6ч. Виды приводов, назначение и область применения регулирующих механизмов машин, правила ухода за машиной. Приемы работы на швейной машине с ручным и ножным приводом и правила безопасности труда. Регулировка и натяжение верхней и нижней нитей, длины стежка. Чистка и смазка швейной машины. Работа на швейной машине, закрепление

строчки обратным ходом машины, выполнение накладного, двойного, запошивочного, обтачного швов.

Уход за одеждой 2ч. Подготовка белья к стирке, стирка и сушка белья. Влажно тепловая обработка белья; способы глажения бельевых, шерстяных, шелковых и синтетических изделий. Правила утюжки легкого платья.

Интерьер жилого дома 2ч. Интерьер как выражение характера и вкуса человека. Мебель и предметы украшения. Комнатное цветоводство. Букеты и аранжировка цветов. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Гигиена девушки, косметика 2ч. Определение типа своих волос и правила ухода за ними. Средства и предметы ухода за волосами. Правила выполнения личной гигиены.

Проектирование и изготовление поясного изделия 26ч. Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование. Технология изготовления швейного изделия (юбки). Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка к примерке. Примерка. Обработка вытачек, складок, боковых срезов. Обработка застежки – молнии в боковом срезе. Обработка пояса. Обработка нижнего среза юбки. Качество готового изделия, анализ и причины допущенных ошибок.

Вязание крючком 14ч. Технология вязания крючком. Тб и организация рабочего места, инструменты для вязания крючком, условные обозначения.. Вывязывание основных видов петель. Вязание полотна рядами. Вязание полотна в форме круга. Вязание полотна в форме квадрата. Вязание полотна в форме шестиугольника

Учебно-тематический план 7 класс

| №п/п | Модуль, раздел | Количество часов | Примечание |
|-----------|--|------------------|------------|
| I. | 1.Технология ведения дома | 26 | |
| 1.1 | 1.1 Кулинария | 12 | |
| 1.2 | 1.2 Элементы материаловедения | 2 | |
| 1.3 | 1.3 Элементы машиноведения | 6 | |
| 1.4 | 1.4 Уход за одеждой | 2 | |
| 1.5 | 1.5 Интерьер жилого дома | 2 | |
| 1.6 | 1.6 Гигиена девушки, косметика | 2 | |
| II | 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: | 40 | |
| 2.1 | 2.1 Проектирование и изготовление поясного изделия. | 26 | |
| 2.2 | 2.2 Вязание крючком. | 14 | |
| | ИТОГО: | 66 | |

Содержание учебного предмета 8 класс

Кулинария10ч. Т.Б. при выполнении кулинарных работ. Организация рабочего места, разновидности пресного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления слоеного теста. Технология приготовления теста на лапшу, пельмени, вареники.

Гигиена девушки, косметика 2ч Определение типа кожи. Правила ухода за кожей лица и тела.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе ночной сорочки 36ч. Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. . Мерки для построения чертежа.

Плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Тест «Конструирование и моделирование». Подготовка выкройки к раскрою. Технология изготовления плечевого изделия. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскроя изделия. Тест «Раскрой». Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Исправление дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта изделия отрезного по линии талии. Обработка нижнего среза изделия. Отделка.

Вязание крючком 10ч. ТБ и организация рабочего места для вязания крючком. Закрепление навыков вязания. Вывязывание основных видов петель. Вязание полотна по кругу. Вязание полотна вверх в высоту. Вязание отделочных деталей. умение читать схему вязания, выполнять изделие по описанию и по схеме, отделка и ВТО изделия .

Вышивка 10ч. Подготовка материала к работе, размещение рисунка на ткани, выполнение практических работ по вышиванию, выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Подготовка к вышивке. Стебельчатый шов. Атласная гладь. Шов «Узелки» Штриховая гладь. Тамбурный шов и шов «шторка». Двусторонняя гладь Художественная гладь

Учебно-тематический план 8 класс

| №п/п | Модуль, раздел | Количество часов | Примечание |
|------------|---|------------------|------------|
| I. | Технология ведения дома: | 10 | |
| 1.1 | Кулинария | 8 | |
| 1.2 | Гигиена девушки, косметика | 2 | |
| II. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: | 56 | |
| 2.1 | Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе ночной сорочки. | 36 | |
| 2.2 | Вязание крючком. | 10 | |
| 2.3 | Вышивка | 10 | |
| | | | |
| | ИТОГО: | 66ч | |

Содержание учебного предмета 9 класс.

Кулинария 10ч. ТБ и организация рабочего места при кулинарных работах. Значение изделий из теста в питании человека. Способы приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления суфле, шарлоток, воздушных пирогов. Продукты, используемые для приготовления теста. Холодные напитки, банкет коктейли. Организация рабочего места, требования к качеству и оформлению изделий, санитарно-гигиенические требования, правила безопасности труда в процессе приготовления. Современное оборудование предприятий общественного питания.

Гигиена девушки, косметика 2ч. Гигиена лица и тела. Определение типа кожи. Макияж в дневное время суток

Уход за ребенком 4ч. Санитарно гигиенические требования к помещению. Подвижные игры с учетом возраста ребенка. Требования к одежде для младенца. Технология раскроя и пошива детской распашонки.

Технология поузловой обработки легкого платья 20ч. Конструирование и моделирование воротника. Обработка отложного воротника. Конструирование и моделирование рукава. Обработка короткого рукава (рубашечный покрой). Обработка длинного рукава на манжете.

Обработка отделочных деталей: оборка рюши. Обработка канта и обтачки, буфы. Обработка накладного кармана. Обработка прорезного кармана в листочку.

Вязание крючком и спицами 10ч. Основные приемы вязания полотна крючком. Пр. работа «Вязание изделия по схеме»

Бисероплетение.10ч. Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и материалы Т.Б.

при работе. Бусы и цепочки в одну нить. Цепочка в две нити. Ажурная цепочка

Макраме 10ч. Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и материалы Т.Б. при работе. Подготовка и крепление нитей. Плоский узел, пико. Шнурок с узелками по краям. Односторонняя и двусторонняя петля. Репсовый узел. Фоновый узор.

Учебно-тематический план 9 класс

| №п/п | Модуль, раздел | Количество часов | |
|------------|---|------------------|--|
| I. | Технология ведения дома: | 16 | |
| 1.1 | Кулинария | 10 | |
| 1.2 | Гигиена девушки, косметика | 2 | |
| 1.3 | Уход за ребенком. | 4 | |
| II. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: | 50 | |
| 2.1 | Технология поузловой обработки легкого платья. | 20 | |
| 2.2 | Вязание крючком и спицами | 10 | |
| 2.3 | Бисероплетение. | 10 | |
| 2.4 | Макраме | 10 | |
| | ИТОГО: | 66 | |

Содержание учебного предмета 10 класс.

Пошив изделия по готовой выкройке.30ч Умение ориентироваться на листах вкладыша журнала мод. Снятие мерок и определение своего размера по таблице из журнала мод. Определение своего размера. Номер каждой модели. Расход материала, лист выкроек. Контурные линии. Правила пользования листом выкроек. Нахождение нужной детали и ее снятие на кальку. Раскладка выкройки на ткань с учетом рисунка, ширины ткани. Обмеловка и раскрой Предупреждение брака, Критерии качества кроя. Соответствие изделия фигуре при примерке. Виды дефектов и способы их устранения. Правила и приемы соединения однородных срезов с учетом соблюдения ВТО,ТБ.

Вышивка гладью 8ч. Последовательность подготовки материалов к работе. Приемы подготовки материалов к работе. Приемы выполнения вышивки Владимирскими и гладьевыми швами.

Вязание крючком по схеме10ч. Подбор пряжи и узора. Зарисовка схем узоров: Понятия о раппорте. Орнамент в изделии. Значение цвета. Проработка узора из столбиков.

Вязание спицами по схеме 10ч. Сообщение познавательных сведений. Правила пользования утюгом. Выбор пряжи. Выбор спиц. Основные приемы вязания: начальный ряд, левая петля, изнаночная петля, закрепление последнего ряда. Лицевая петля, накиды, вязание изнаночными петлями. Ажурное вязание, прибавление и убавление петель. Что такое схемы вязания. Особенности орнамента.

Аппликация и вышивка с применением бисера 8ч. Приемы подготовки материалов к работе. Последовательность выполнения аппликации. Составление эскиза. Подготовка выкройки. Закрепление аппликации. Окончательная обработка изделия

Косметика. Уход за кожей лица и тела 2ч. Определение типа кожи. Искусство накладывания макияжа.

Учебно-тематический план 10 класс.

| №п/п | Модуль, раздел | Количество часов | Примечание |
|------------|--|------------------|------------|
| I. | 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: | 64 | |
| | Пошив изделия по готовой выкройке. | 28 | |
| | Вышивка гладью. | 8 | |
| | Вязание крючком по схеме. | 10 | |
| | Вязание спицами по схеме. | 10 | |
| | Аппликация и вышивка с применением бисера. | 8 | |
| II. | Косметика. | 2 | |
| 2.1 | Уход за кожей лица и тела | | |
| | ИТОГО: | 66 | |