

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение-средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.Д. Дронова села Троицкого Моздокского района РСО-Алания

Рассмотрено:
На заседании МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель
директора по УВР
_____ Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого
_____ Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)

на 2020-2021 учебный год

5 КЛАСС

с. Троицкое 2020г.

Программу разработала
Марчук Елена Николаевна
Учитель технологии
МБОУ СОШ с. Троицкого

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Тематический план разработан 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 В. Д. Симоненко (М., 2006).

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

Рабочая программа разработана 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 В. Д. Симоненко (М., 2006).

Цель обучения технологии:

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

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно : защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций - коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Компетентностный подход определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде 11 тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. В 1-м блоке представлены дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся. Во 2-м - «Интерьер жилого дома» - представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической, межкультурной компетентности учащихся. В 3-м и 4-м блоках дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине. Это содержание обучения является базой для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции учащихся. В 5-6-м блоках сведения о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной компетенции. В 7-м блоке представлены дидактические единицы, отражающие технологические сведения о кулинарии и обеспечивающие развитие учебно-познавательных, коммуникативных, культурно-эстетических, социально-трудовых компетенций. В 9-м блоке «Гигиена девушки. Косметика» развитие культурно-эстетических, личностно-развивающей компетенции. В 10-11-х блоках «Знакомство с профессиями» - становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции. Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся. Личностная ориентация образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств в том числе гражданственности, толерантности.

Деятельностный подход отражает стратегию современной образовательной политики:

необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, наделенного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

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

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

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

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

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

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

деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

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

Реализация календарно-тематического плана обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках **информационно-коммуникативной деятельности**, в том числе: способностей передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания, проводить информационно-смысловый анализ текста, использовать различные виды чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.), создавать письменные высказывания, адекватно передающие прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы, конспект. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения осознанно выбирать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд, инструкционная карта).

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет **информационно-коммуникативная деятельность учащихся**, в рамках которой развиваются умения и навыки поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся. С точки зрения развития умений и навыков рефлексивной деятельности особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА (70 часов)

Вводный урок. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила поведения в кабинете обслуживающего труда.

Практические работы

Приведение кабинета в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Организация рабочего места.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов . Рукоделие. (10 часов).

Вышивка

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

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

Варианты объектов труда.

Салфетка, носовой платок.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное

переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного и саржевого переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного и саржевого переплетений.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час).

Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (14 час).

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

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

Творческие, проектные работы (10 часов).

Примерные темы

Подарок своими руками.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Изготовление сувенира.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Кулинария. (12 часов).

Физиология питания. (4 часа).

Основные теоретические сведения

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

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов

на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Технология приготовления пищи (8 час).

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Сервировка стола (2 часа).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения

Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая и лекарственных трав. Условия и сроки хранения заготовок. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства

Практические работы

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

УЧАЩИХСЯ 5 КЛАССОВ

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов.

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях. Способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

Должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани нити основы утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ФГОС ПО ТЕХНОЛОГИИ

Основная цель введения новых ФГОС – смещение акцентов в обучении с передачи знаний на формирование и развитие умений ими пользоваться.

Анализ приращений планируемых результатов при переходе от начальной школы к основной по предмету технология по трем направлениям: личностные, метапредметные и предметные результаты.

Одним из основных личностных результатов, непосредственно касающихся технологии является мотивация к трудовой деятельности и творческому труду. На этапе начальной школы происходит ее формирование. А на этапе основной – развитие заключается в том, что данная мотивация окончательно сформирована и, кроме того, формируется осознание необходимости общественно полезного труда как условия социализации.

Очень важна мотивация к работе на результат и бережному отношению к материальным и культурным ценностям, которая формируется в начальной школе, а в основной добавляется проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

И, наконец, хотелось бы остановиться на таком личностном результате: освоение социальной роли обучающегося, формирование личностного смысла учения. Этот результат на этапе основной школы перерастает в желание учиться и трудиться в промышленном производстве, самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации, становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности и планирование образовательной и профессиональной карьеры.

Метапредметные результаты достигаются через универсальные учебные действия: регулятивные, познавательные и коммуникативные.

Одно из важнейших регулятивных УУД касается целеполагания, планирования и определения наиболее эффективных способов решения учебной задачи. Этот результат начальная школа формирует, а основная преобразует в самостоятельное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности и определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

Умение контролировать и оценивать учебные действия и понимать причины успеха/неуспеха формируется на этапе начальной школы, а в основной школе ребенок должен научиться не только диагностировать учебный результат и выявлять причины ошибок, используя критерии, но и обосновывать пути их устранения.

Освоение начальных форм познавательной и личностной рефлексии перерастает по итогам основной школы в оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Результаты, получаемые через познавательные УУД касаются прежде всего вопросов поиска и обработки информации. Если на этапе начальной школы дети учатся пользоваться различными источниками, то основная школа призвана научить их осуществлять выбор: для решения каких познавательных и коммуникативных задач какие источники лучше подойдут, а также использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов труда, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

И, конечно, очень важно научить ребенка пользоваться механизмами логического мышления. Если на этапе начальной школы формируются зачатки этих умений, то на этапе основной школы дети должны уметь использовать механизмы логических действий сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации, установления причинно-следственных связей для обоснования технико-технологического и организационного решения и отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности, речь идет прежде всего о проектировании.

Теперь о результатах, достигающихся через коммуникативные УУД. В начальной школе должно происходить формирование способности к совместной деятельности в группе, выражающейся в определении общей цели и путей ее достижения и готовности признавать возможность существования различных точек зрения. В основной школе к способности координировать и согласовывать совместную работу добавляется умение объективно оценить вклад своей познавательно-трудовой деятельности в общее дело.

И, наконец, о преемственности и развитии предметных результатов: на уроках технологии в начальной школе ребенок должен получить первоначальные представления о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества. Эти представления в основной школе развиваются в осознание роли технологий для прогрессивного развития общества и формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда.

Получение в начальной школе основных сведений о мире профессий и важности правильного выбора профессии в основной школе перерастает в формирование четких представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями и востребованности их на рынке труда.

Если на этапе начальной школы ребенок учиться основным технологическими приемами ручной обработки материалов, то основная школа должна научить его планировать технологический процесс выполнения объектов труда, выбирая из имеющихся и возможных средств и технологий его создания, а также выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм.

Начальная школа должна научить детей использованию приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, дизайнерских и

технологических задач, что в основной школе преобразуется в формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по различным предметам для решения прикладных учебных задач и овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Полученные в начальной школе исходные знания о правилах создания предметной и информационной среды и приобретенные умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач в основной школе развиваются до умений применять технологии работы с информацией, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современных сферах производства.

Все мы – и учителя, и родители хотели бы, видеть у ребенка на выходе из школы, качества, которые помогут ему быть успешным в современной жизни. Новые ФГОС предполагают формирование этих качеств, а обеспечение преемственности между ступенями начальной и общеобразовательной школы является необходимым условием получения этого образовательного результата.

Рассмотрено
На заседании
МО
Протокол №
от «__» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР

Н.В. Жураковская
«__» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого

Л.И. Богославцева
«__» сентября 2020г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии (обслуживающий труд)

на 2020-2021 учебный год

5 КЛАСС

Учитель : МАРЧУК ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА

Количество часов : всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Календарно-тематическое планирование 5 класс (70 ч)

Кулинария (12 ч)	5 «а»		5 «б»	
	план	факт	план	факт
1. Введение. Организация и безопасность кулинарных работ.				
2. Общие сведения о питании. Презентация.				
3. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.				
4. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.				
5. Механическая обработка овощей.				
6. Способы нарезки овощей. Практическая работа по нарезке овощей.				
7. Булочки. Горячие напитки. Приготовление булочек.				
8. Сервировка стола к завтраку. Презентация.				
9. Тепловая обработка продуктов.				
10. Блюда из яиц. Практическая работа «Яйца вареные».				
11. Сервировка стола. Презентация.				
12. Столовый этикет. Способы складывания салфеток.				
Элементы материаловедения(4ч)				
13. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.				
14. Свойства тканей из натуральных волокон. П/Р по выполнению бумажного макета "полотняное переплетение".				
15. П/Р «Определение нитей основы и утка в образцах тканей.».				
16. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.				
Технология выполнения ручных работ (14 ч)				
17. Организация и безопасность при выполнении ручных работ.				
18. Инструменты и приспособления. Технические требования при выполнении ручных стежков и строчек. Сметочная строчка.				
19. Петельный стежок. Обметывание срезов прямым петельным стежком.				
20. Петельный стежок. Обметывание срезов прямым петельным стежком				
21. Обметывание прорезной петли петельным стежком.				
22. Ремонт одежды, уход за одеждой.				
23. Пришивание пуговиц различными способами.				
24. Вышивка в народном и современном				

костюме. Виды вышивки.				
25. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Выполнение тамбурного стежка.				
26. Выполнение стебельчатого шва.				
27. Перевод рисунка на ткань, увеличение рисунка. Вышивание мешочка для семян контурным швом.				
28. Вышивание сюжета на мешочке для семян.				
29. Применение сметочной строчки. Заметывание.				
30. Применение сметочной строчки. Наметывание.				

Элементы машиноведения (10ч)

31. Бытовая универсальная швейная машина, и ее технические характеристики.				
32. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Заправка верхней нити.				
33. Заправка верхней нити. Выполнение машинных строчек на бумаге.				
34. Заправка нижней нити. Выполнение машинных строчек.				
35. Регулировка длины стежка. Закрепка, восстановление прерванной машинной строчки.				
36. Виды приводов швейной машины, устройство ручного привода.				
37. Стачивание. Выполнение стачного шва. Безопасность работы электро утюгом.				
38. Швы вподгибку. Заметывание.				
39. Шов вподгибку с закрытым срезом. Застрачивание				
40. Шов вподгибку с открытым срезом. Застрачивание.				

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч)

41. Разработка творческого проекта «Фартук». Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей проблемы..				
42. Виды рабочей одежды. Эскиз модели фартука. Подбор ткани.				
43. Общие правила снятия мерок. Снятие мерок. Расчеты для построения чертежа.				
44. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Чертеж фартука в М 1:4.				
45. Чертеж фартука в масштабе 1:4.				
46. Построение чертежа фартука в натуральную величину.				
47. Подготовка лекал фартука к раскрою. Моделирование фартука с нагрудником.				
48. Моделирование фартука с нагрудником.				

Технология изготовления фартук (16ч)

49. Общие правила раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.				
50. Раскрой фартука. Назначение и применение прямых и копировальных стежков.				
51. Раскрой фартука. Нанесение меток и засечек.				
52. Обработка бретелей. Обтачивание.				
53. Обработка концов пояса .Выметывание.				
54. Обработка обтачки. Терминология утюжительных работ.				
55. Обработка нагрудника. Соединение бретелей с фартуком.				
56. Обработка срезов нижней части фартуков.				
57. Заметывание нижних и боковых срезов фартука.				
58. Застрачивание нижних и боковых срезов фартука.				
59. Обработка накладных карманов.				
60. Настрачивание карманов на фартук.				
61. Декоративная отделка фартука.				
62. Декоративная отделка фартука.				
63. Оформление творческого проекта				
64. Защита творческого проекта				
<i>Технологии ведения дома (6ч)</i>				
65. Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.				
66. Создание интерьера кухни. Размещение мебели и оборудования.				
67. Разработка творческого проекта «Кухонное полотенце».				
68. Вышивание логотипа ,эмблемы.				
69. Обработка боковых срезов изделия.				
70. Защита творческого проекта.				

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение-средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.Д. Дронова села Троицкого Моздокского района РСО-Алания

Рассмотрено:
На заседании МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель
директора по УВР
_____ Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого
_____ Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)

на 2020-2021 учебный год

6 КЛАСС

с. Троицкое 2020г.

Программу разработала
Марчук Елена Николаевна
Учитель технологии
МБОУ СОШ с. Троицкого

**Пояснительная записка к рабочей программе по курсу «Технология»
(Обслуживающий труд) 6 класс**

Цели и задачи обучения по предмету «Технология» (Обслуживающий труд)

Цели:

- ✓ **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**:

- ✓ формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- ✓ привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ✓ ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- ✓ развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- ✓ обеспечение учащимся 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.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология» (Обслуживающий труд) являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Творческие, проектные работы», «Технологии ведения дома», «Уход за одеждой».

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструкционными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

В программу были внесены следующие **изменения**:

- добавлено 2 часа в раздел «Технологии ведения дома» и 5 часов в раздел

«Конструирование и моделирование» за счет часов раздела «Электротехника», так как отсутствует материально-техническая база для проведения занятий по электротехнике;

- добавлено 6 часов повторения изученного материала, 5 часов в раздел «Технология изготовления одежды» и 2 часа в раздел «Уход за одеждой» за счет сокращения часов в разделах «Кулинария» и «Творческие, проектные работы»;
- Изменена очередность разделов для изучения. Раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», поскольку нет возможности проводить занятия в классах в разные периоды времени.

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, 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.

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технология (обслуживающий труд)

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Особенности организации учебного процесса по предмету: используемые формы, методы, средства обучения

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические, творческие и проектные работы. Тема «Творческий проект» по учебному плану программы дается в середине каждого года обучения. При организации творческой проектной деятельности необходимо акцентировать внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, оказывает благотворное влияние на обучение, способствует осознанному выбору профессии.

Формы обучения:

- фронтальная (общеклассная)
- групповая (в том числе и работа в парах)
- индивидуальная

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: устные и письменные упражнения, графические работы.

Активные методы обучения: проблемные ситуации, обучение через деятельность, групповая и парная работа, деловые игры, метод проектов, метод исследовательского изучения, игровое проектирование и другие.

Средства обучения:

- для учащихся: учебники, рабочие тетради, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;
- для учителя: книги, методические рекомендации, поурочное планирование, компьютер (Интернет).

Используемые виды и формы контроля

Виды контроля:

- вводный,
- текущий,
- тематический,
- итоговый,
- комплексный

Формы контроля:

- проверочная работа;
- тест;
- фронтальный опрос;
- индивидуальный опрос;
- защита проектов.

Используемый учебно-методический комплект

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, под редакцией В.Д. Симоненко, Вентана-Граф, 2011

Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 6 класса

Обучающиеся 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;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;
- о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
- технологию приготовления компотов киселей;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
- технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
- экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;

Обучающиеся должны **уметь**:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, готовить полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;
- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
- приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
- варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
- выполнять вышивку в технике счётных швов;

Содержание рабочей программы **Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)**

Вышивка 8 часов

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: «крест», гобеленовый шов. Способы безузловое закрепления рабочей нити.

Варианты объектов труда

Вышитая открытка, картинка, игольница (бискорню).

Элементы материаловедения (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения

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

неправильной

ее

установкой.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина.

Творческие, проектные работы (2 часа) + практическая часть (пошив юбки)

Творческий проект (2 часа)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы

Изготовление прямой юбки.

Изготовление конической юбки.

Изготовление клиньевой юбки.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (10 часов)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (18 часов)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты, гостиной. Способы оформления интерьера. 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.

Кулинария (12 часов)

Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (10 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 часа

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Изделия из жидкого теста 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение изделий из жидкого теста в питании человека. Виды теста и изделия из него.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста.

Варианты объектов труда

Блины, оладьи, блинчики.

Сладкие блюда и напитки 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение фруктов и ягод в кулинарии и в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и напитков.

Практические работы

Приготовление компота, киселя из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

Варианты объектов труда

Компот, кисель

Сервировка стола 1 час

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.

Рассмотрено
На заседании
МО
Протокол №
от «__» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР

Н.В. Жураковская
«__» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого

Л.И. Богославцева
«__» сентября 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии (обслуживающий труд)

на 2020-2021 учебный год

6 КЛАСС

Учитель : МАРЧУК ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА

Количество часов : всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Календарно-тематическое планирование 6 класс (70 ч)

Кулинария(12ч)	6 «а»		6 «б»	
	<i>план</i>	<i>факт</i>	<i>план</i>	<i>факт</i>
1. Введение. Организация и безопасность кулинарных работ				
2. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.				
3. Кулинарное значение молока и молочных продуктов.				
4. Практическая работа по приготовлению молочной каши.				
5. Кисломолочные продукты.				
6. П/Р по приготовлению оладьев.				
7. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки каш и макаронных изделий.				
8. Практическая работа по приготовлению блюда «макароны с сосисками».				
9. Первичная и тепловая обработка рыбы				
10. . П/Р по приготовлению салата из морепродуктов				
11. Заготовка продуктов. Соленые и квашеные овощи.				
12. Приготовление обеда в походных условиях.				
<i>Технология выполнения ручных работ (12ч)</i>				
13. Организация и безопасность при выполнении ручных работ. Инструменты и приспособления. Технические требования при выполнении ручных стежков и строчек.				
14. Вышивка в современном и народном костюме. Виды вышивки. Счетная вышивка. Презентация.				
15. Композиция, орнамент, раппорт в вышивке. Стежок "Русская гладь".				
16. Вышивание гобеленовым швом.				
17. Шов "Роспись", стежок "крест".				
18. Выбор схемы для вышивания картины счетными швами. Подбор нитей.				
19. Подготовка канвы. Разметка размеров рисунка.				
20. Вышивание сюжета по схеме.				
21. Вышивание сюжета по схеме.				
22. Вышивание рисунка по схеме ..				
23. Заготовка рамки для картины.				
24. Крепление картины в рамку.				
<i>Элементы материаловедения (4 ч)</i>				
25. Свойства натуральных волокон животного происхождения и ткани на их основе.				

Презентация				
26. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.				
27. Саржевые и атласные переплетения нитей в ткани.				
28. Свойства тканей.				
Элементы машиноведения (6 ч)				
29. Назначение устройства и принцип действия регулятора в бытовой универсальной швейной машине.				
30. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.				
31. Выполнение настрочного шва				
32. Устройство машины иглы. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.				
33. Обработка вытачек.				
34. Обработка вытачек.				
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий(10 ч)				
35. Одежда и требования к ней.				
36. Разработка творческого проекта «юбка». Последовательность выполнения проекта.				
37. Снятие мерок для построения чертежа юбки.				
38. Обоснование возникшей проблемы, эскиз модели юбки. Подбор ткани.				
39. Конструкции юбок. Презентация.				
40. Расчеты для построения чертежа прямой юбки.				
41. Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4.				
42. Моделирование прямой юбки.				
43. Основа чертежа прямой юбки в натуральную величину.				
44. . Подготовка выкройки юбки к раскрою. Терминология утюжительных работ.				
Технология изготовление поясных швейных изделий(14ч)				
45. Общие правила раскроя. Раскладка лекал юбки на ткани.				
46. Раскрой юбки.				
47. Раскрой юбки.				
48. Стачивание и обметывание боковых срезов.				
49. Сметывание вытачек. Примерка юбки.				
50. Стачивание вытачек. Заутюживание вытачек.				
51. Обработка срезов запаха швом вподгибку .				
52. Обработка нижнего среза юбки.				
53. Обработка пояса. Приметывание пояса к верхнему срезу юбки.				
54. Притачивание пояса				
55. Обработка петель...				

56. Пришивание пуговиц.				
57. Оформление творческого проекта.				
58. Защита творческого проекта.				
<i>Технологии ведения дома(7ч)</i>				
59. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждою и обувью				
60. Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.				
61. Практическая работа по пришиванию фурнитуры.				
62. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища.				
63. Освещение жилого дома.				
64. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Презентация				
65. Гигиена жилища				
<i>Рукоделие (5ч)</i>				
66. Лоскутное шитье, его возможности и связь с направлениями современной моды. Технология плетения осетинского шнура "алдынбыд" на трех пальцах.				
67. Разработка эскиза прихватки. Презентация «Мир кухонных прихваток»				
68. Изготовление прихватки. Плетение шнура «алдынбыд».				
69. Выкладывание орнамента шнуром, крепление к поверхности прихватки.				
70. Окончательная отделка прихватки.				

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение-средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.Д. Дронова села Троицкого Моздокского района РСО-Алания

Рассмотрено
На заседании МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР
_____ Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого
_____ Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)

на 2020-2021 учебный год

7 КЛАСС

с. Троицкое 2020г.

Программу разработала
Марчук Елена Николаевна
Учитель технологии
МБОУ СОШ с. Троицкого

7 класс
Кулинария (14 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.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

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. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

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 или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Технология изготовления плечевого изделия (12 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 сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. 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.

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, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (10 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

Рассмотрено
На заседании
МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР

Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого

Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии (обслуживающий труд)

на 2020-2021 учебный год

7 КЛАСС

Учитель : МАРЧУК ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА

Количество часов : всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Календарно-тематическое планирование 7 класс (70ч)

Кулинария(12ч)	7 «а»		7 «б»	
	<i>план</i>	<i>факт</i>	<i>план</i>	<i>факт</i>
1. Введение. Организация и безопасность кулинарных работ				
2. Понятия о микроорганизмах. Определение доброкачественности продуктов.				
3. П/Р по приготовлению блюд из консервированных продуктов. Овощной суп с зеленым горошком				
4. Сервировка стола к обеду. Презентация				
5. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста.				
6. П/Р по приготовлению пирога с яблоками.				
7. Сладкие блюда и десерт. Подача десерта к столу.				
8. Консервирование с сахаром. Бланширование.				
9. Тесто для пельменей и вареников.				
10. П/Р по приготовлению вареников.				
11. Значение овощей в питании человека.				
12. П/Р приготовление овощного рагу.				
<i>Рукоделие(6ч)</i>				
13. Макраме. Виды узлов макраме.				
14. Способы плетения. Презентация				
15. Плетение фенечки, выполнение застёжки..				
16. Разработка эскиза чехла для сотового телефона. Декоративная отделка: аппликация (осетинский орнамент, шнур "алдынбыд").				
17. Раскрой чехла, выполнение декоративной отделки.				
18. Декоративная отделка чехла.				
<i>Элементы материаловедения (4ч)</i>				
19. Классификация химических волокон. Презентация «получение прядильного раствора».				
20. Свойства тканей из искусственных волокон. Уход за изделиями из химических волокон.				
21. Свойства тканей из синтетических волокон.				
22. П/Р "Изучение свойств тканей из искусственных волокон".				
<i>Элементы машиноведения (6ч)</i>				
23. Устройство челнока. Принцип образования машинного стежка				
24. Выполнение двойного шва.				
25. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.				
26. Выполнение запошивочного шва.				
27. Устранение неполадок в работе швейной				

машины. Способы обработки горловины.				
28. Узловая обработка горловины.				

***Конструирование и моделирование
плечевого изделия с цельнокроеным
рукавом (9ч)***

29. Разработка творческого проекта «Ночная сорочка». Дизайн- спецификация.				
30. Зрительные иллюзии в одежде. Виды женского платья и спортивной одежды.				
31. Общие правила снятия мерок. Практическая работа по снятию мерок.				
32. Эскизная разработка модели швейного изделия.				
33. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.				
34. Моделирование ночной сорочки.				
35. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:1.				
36. Моделирование ночной сорочки согласно эскизу.				
37. Подготовка выкройки к раскрою. Припуски на обработку.				

***Технология изготовления ночной сорочки
(16 ч)***

38. Общие правила раскроя. Раскрой ночной сорочки.				
39. Раскрой ночной сорочки.				
40. Обработка нижнего среза рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. Способы декоративной отделки рукавов и горловины..				
41. Декоративная отделка рукавов.				
42. Заготовка оборки.				
43. Притачивание оборки к горловине.				
44. Обработка горловины подкройной обтачкой.				
45. Обработка горловины подкройной обтачкой.				
46. Обработка боковых срезов сорочки двойным швом.				
47. Обработка боковых срезов двойным швом.				
48. Обработка нижнего среза сорочки. Способы обработки нижнего срез изделия.				
49. Обработка оборки. Приметывание оборки к нижнему срезу сорочки.				
50. Притачивание оборки к нижнему срезу ночной сорочки.				
51. Окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки.				
52. Оформление творческого проекта.				
53. Защита творческого проекта				

Технология ведения дома (6 ч)

54. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме				
55. Электроосветительные и электронагревательные приборы, особенности их эксплуатации. Презентация.				
56. Способы оформления интерьера прихожей, детской комнаты.				
57. Комнатные растения в интерьере дома.				
58. Практическая работа по изготовлению элементов декора для жилой комнаты.				
59. Практическая работа по изготовлению элементов декора для жилой комнаты.				
<i>Творческие проектная работа по теме Текстильная кукла(11ч)</i>				
60. Разработка творческого проекта на тему "Текстильная кукла".				
61. Дизайн-анализ проекта.				
62. Эскиз куклы. Разработка выкроек куклы.				
63. Разработка выкроек одежды куклы.				
64. Раскрой куклы и одежды.				
65. Обработка деталей куклы. Набивка наполнителем.				
66. Соединение деталей куклы между собой.				
67. Пошив одежды для куклы. Оформление прически.				
68. Окончательная отделка игрушки. Аксессуары.				
69. Оформление творческого проекта.				
70. Защита проекта.				

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение-средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.Д. Дронова села Троицкого Моздокского района РСО-Алания

Рассмотрено
На заседании МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР
_____ Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого
_____ Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)

на 2020-2021 учебный год

8 КЛАСС

с. Троицкое 2020г.

Программу разработала
Марчук Елена Николаевна
Учитель технологии
МБОУ СОШ с. Троицкого

8 класс
Кулинария (8 (2) час).

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 (2 час).

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 (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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 (11) час).

Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).

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.

Элементы материаловедения ((2) 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 плечевого изделия ((4) час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Чтение чертежа платья. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа платья 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 платья выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж платья или халата. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели плечевого изделия.

Технология изготовления плечевого изделия (5) час).

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, застежки тесьмой "молния".

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки плечевого швейных изделий. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. 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.

Платье, блузка, халат.

Технологии ведения дома (8 (4)) ч.

Ремонт помещений (2 (2) час).

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 (2 (2) час).

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 (4 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 (4 (2) час).

Электротехнические устройства (4 (2) час).

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.

Творческие, проектные работы ((8) час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира из текстильных и поделочных материалов.

Конструирование и изготовление швейного изделия

Рассмотрено
На заседании
МО
Протокол №
от «___» августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель
директора по УВР
_____ Н.В. Жураковская
«___» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с.Троицкого
_____ Л.И. Богославцева
«___» сентября 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
по технологии (обслуживающий труд)

на 2020-2021 учебный год

8 КЛАСС

Учитель : МАРЧУК ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА

Количество часов : всего 35 часов; в неделю 1 час.

Календарно-тематическое планирование 8 класс (35 ч)

8 «а» 8 «б»

Кулинария(6ч)	а			б
1. Введение. Организация и безопасность кулинарных работ. Первичная и тепловая обработка мяса.				
2. Оформление готовых блюд из птицы. Изготовление папильоток.				
3. Консервирование продуктов сахаром. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.				
4. Особенности приготовления бисквитного теста и изделий из него.				
5. Приготовление бисквитного пирога «шарлотта».				
6. Столовый этикет. Складывание салфеток различными способами. Презентация.				
Художественная обработка материалов (7ч)				
7. Художественная вышивка. Безопасность и организация при выполнении вышивальных работ.				
8. Атласная и штриховая гладь.				
9. Швы «узелки» и «рококо».				
10. Художественная гладь.				
11. Вышивание кухонной салфетки.				
12. Вышивание кухонной салфетки.				
13. Вышивание кухонной салфетки.				
Технология ведения дома (12 ч)				
14. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.				
15. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.				
16. Семейная экономика. Предпринимательство в семье.				
17. Потребности семьи..				
18. Информация о товарах.				
19. Бюджет семьи.				
20. Сбережения. Личный бюджет.				
21. Расходы на питание.				
22. Электроосветительные приборы.				
23. Лампа накаливания.				
24. Люминесцентное и неоновое освещение.				
25. Бытовые электронагревательные приборы.				
Рукоделие. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(10)				
26. Творческий проект «Подушка диванная». Дизайн-спецификация.				
27. Виды декоративно - прикладного творчества.				

Выбор декоративной отделки.				
28. Эскиз подушки. Подбор материалов.				
29. Раскрой наволочки подушки. Раскрой декоративных элементов.				
30. Изготовление мелких элементов декора.				
31. Настрочивание элементов аппликации.				
32. Соединение и крепление к наволочке декоративных элементов.				
33. Стачивание боковых срезов наволочки. Обработка застежки.				
34. Набивка подушки наполнителем. Окончательная отделка				
35. Защита творческого проекта.				