МБОУ»Мстерская средняя общеобразовательная школа Вязниковского района» Владимирской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Утверждаю»Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012год | «Согласовано»Зам.директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012год | Рассмотрено на заседании Методического советаПротокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012год |

**Рабочая учебная программа**

Технология (обслуживающий труд)

Основное общее образование 5 класс

Учитель, составивший рабочую учебную программу для 5 класса

Южанина Вера Геннадьевна

**Мстера 2012год.**

# Пояснительная записка

Тематическое планирование по направлению « Технология . Обслуживающий труд» разработано с учетом федерального компонента государственного стандарта основного (полного ) общего образования. На основе УМК (Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2010.-208с., а также рабочая тетрадь по технологии 5 кл. на печатной основе г.Волгоград. 2011г) взятого за основу явилось ориентиром для составления учебной программы по технологии . Основная образовательная программа формируется с учётом психолого-педагогических особенностей развития детей 11—12 лет. На изучение программы выделено 70 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю. Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Так как материально-техническое обеспечение удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии для швейных и кулинарных работ, то этим разделам уделяется приоритетная роль в изучении курса. Я спланировала собственный подход в части структурирования учебного материала , определения последовательности его изучения , распределения часов по разделам и темам, а также выбора путей формирования системы знаний , умений и способов деятельности , развития и социализации учащихся. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально-экономических условий и национальных традиций. Кроме того, программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников по выполнению творческих проектов в ходе учебного процесса, поэтому на раздел «Творческие проектные работы» отводится 4 часа – на оформление пояснительной записки и защиту проекта. При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия , изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

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

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

 Основной формой обучения является практико-ориентированная деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения использую упражнения, лабораторно-практические , учебно-практические работы.

 При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Девочки учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

 На занятиях по обслуживающему труду учащиеся получают технико-технологические знания , а также практические умения по обработке различных материалов с помощью ручных инструментов , приспособлений, производственных и бытовых швейных машин, знакомятся с особенностями обработки тканей, технологии обработки пищевых продуктов, изучают влияние свойств материалов на выбор способов их обработки, конструкцию инструментов и приемы работы, основные знания и практические умения по выращиванию ведущих в данной зоне овощных , полевых , плодово-ягодных , цветочно-декоративных культур. В процессе обучения школьники овладевают навыками и умениями работы инструментами и приспособлениями для выполнения кулинарных , швейных работ управления технологическими машинами для обработки пищевых продуктов и ткани, навыками по уходу за ними и содержанию их в исправности.

 **Отличительной особенностью** программы является то , что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составление вариантов композиций, тем самым получается лучше всего смативровать учащихся к выполнению дальнейшей работы, постановки цели перед собой и ее выполнению. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности и выбором способа художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим , экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России. Они учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но в каждом из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

При освоении курса «Технологии» учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов , текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности . В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности , формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе опытно-практических работ воспитываю культуру труда: приучаю планировать свою работу, правильно пользоваться сельскохозяйственным инвентарем и содержать его в чистоте, выполнять работы тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу товарищескую взаимопомощь.

В связи со всем вышеизложенным можно сформулировать **цель:**

 **Основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Общие цели учебного предмета «Технология». Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
 формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
 учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.
 Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

**подцели:**

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

Это предполагает решение ***общих задач трудового воспитания и обучения:***

 - **формирование** политехнических знаний и экологической грамотности;

 - **подготовка** к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

- **раскрытие** творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

- **воспитание** трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;

- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

 - **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **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.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства: лоскутном шитье, ручных работах.

Изучение раздела программы «Конструирование одежды» дает общее представление о русском народном костюме, истории передника как элементе русского костюма, разновидностях его покроя и отделке.

Особое место в программе отводится методу проектов. Девочки учатся правильно ставить цели и задачи по теме своего проекта, творчески оформлять его, создавать презентацию и выполнять защиту проекта. Лучшие проекты девочки защищают на школьном конкурсе проектов.

Программа решает и дополнительные задачи:

* **совершенствование** практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем, способах декорирования предметов интерьера;
* **ознакомление** с различными видами народного творчества и ремесел, вышивкой крестом;
* **развитие** художественной инициативы;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда;
* **формирование** специальных умений, технологических и элементарных экономическихзнаний по технологии и изготовлению одежды, ручной вышивке;
* **формирование** общей культуры личности, навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д;
* **воспитание** привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* **воспитание** уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов;
* **развитие** познавательных интересов, в частности, интереса к культурному наследию русского народа, его ремеслам и декоративно-прикладному искусству, развитие технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Универсальные учебные действия**

* определение адекватных способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях , не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач ( умение мотивированно отказываться от образца , искать оригинальные решения); самостоятельное выполнение различных творческих работ ; участие в проектной деятельности ;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; изложение в устной или письменной форме результатов своей деятельности ;
* умение перефразировать мысль (объяснять другими словами ); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др.;
* владение умениями совместной деятельности (согласование и координация деятельности с другими ее участниками , объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных и правовых норм , эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности**

**Технологии ведения дома**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

Учащийся 5 класса научится:

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Учащийся научится:

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

•  определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

**Кулинария**

Учащийся научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Учащийся получит возможность научиться:

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организ-ма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организо-вывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

**Сельскохозяйственные технологии**

**Технологии растениеводства**

Учащийся научится:

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

получит возможность научиться:

• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания знакомых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка *н*а основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Учащийся научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Учащиеся 5 класса должны знать:**

* правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
* принцип изготовления пряжи, нитей, тканей из натуральных растительных волокон, их свойства;
* устройство швейной машины с ручным приводом, виды приводов;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, области, инструменты и материалы, применяемые для вышивки;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* требования к рабочей одежде, правила построения чертежа фартука, правила снятия мерок, их условные обозначения;
* способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою, правила раскроя изделия;
* технологию изготовления фартука, приемы ВТО;
* способы ремонта одежды и пришивания фурнитуры, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
* сведения из истории архитектуры и интерьера, современные системы фильтрации воды.
* санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;
* способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию при­готовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содер­жания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимо­сти от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъяв­ляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерье­ра, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;
* первоначальные понятия о растениеводстве, рассаде и ее выращивании, об органических и минеральных удобрениях, об овощеводстве, осенней и весенней обработки почвы, приемы выращивания овощей и цветочных культур; правила уборки урожая и его сохранения; правила личной гигиены и безопасности труда при работе ручными орудиями на учебно – опытном участке.

**Учащиеся должны уметь:**

* рационально организовывать рабочее место
* осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани и т. д.;
* определять в ткани лицевую и изнаночную сторону, нить основы и утка;
* работать на швейной машине с ручным приводом, производить ее заправку;
* выполнять простые ручные и машинные швы;
* переводить рисунок вышивки на ткань, запяливать ткань в пяльцы, выполнять вышивку крестом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать и записывать мерки, выполнять моделирование;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы;
* обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
* обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой;
* проводить примерку изделия;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием ;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
* снимать мерки с фигуры человека;
* выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия;
* пришивать фурнитуру, удалять пятна с одежды;
* изготовлять изделия из бумаги, применять изготовленные изделия в оформлении интерьера;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
* определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;
* применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
* определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки;
* сервировать стол к завтраку;
* разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой. собирать семена цветов и плодов;
* подготавливать почву к посеву и посадке, выращивать и высаживать овощную рассаду, проводить уборку и учет урожая;
* уметь выполнять творческий проект.

**Учебно –тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов и тем | Кол-во часов на тему раздела |
| Всего | теоретич.занятия | Лаборат-практич.занятия |
| 1234567891011121314151617181920212223242526272829303132333435 | Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ** 1. Изучение волокон хлопка и льна. Характеристика и свойства. 2. Понятие о пряже и прядении. Выполнение полотняного переплетения.  Направление нитей основы и утка в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Уход за одеждой из х/б и льняных тканей.**РУКОДЕЛИЕ**1. Организация рабочего места для ручных работ, инструменты и приспособления для выполнения простейших швов. 2. Ручные работы. Выполнение ручных швов.  **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ** 1. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Заправка верхней и нижней нитей. 2. Виды приводов швейных машин. Работа на машине на холостом ходу. **РАБОТА НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ**  1. Организация рабочего места. Терминология, применяемая при выполнении машинных работ. 2. Работа на машине на холостом ходу. Виды машинных швов.  Выполнение машинных швов. **КОНСТРУИРОВАНИЕ** 1. Снятие мерок для изготовления фартука. Конструирование фартука. 2. Изготовление выкройки-чертежа фартука. **МОДЕЛИРОВАНИЕ** 1. Моделирование фартука. **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ**1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. 2. Смётывание деталей фартука. Примерка изделия.3. Обработка бретелей фартука. Обработка нагрудника. 4. Соединения нагрудника и бретелей. 5. Обработка накладных карманов. 6. Обработка нижней части фартука. 7. Соединение нижней части фартука и карманов.8. Обработка пояса. 9. Соединение пояса с нижней частью фартука и нагрудника. 10. Соединение пояса с нижней частью фартука и нагрудника. 11. Окончательная обработка фартука. Влажно-тепловая обработка фартука.  **РУКОДЕЛИЕ - ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ** 1. Основные сведения о лоскутной технике.2. Выполнение прихватки в лоскутной технике.  **КУЛЬТУРА ДОМА**1.Интерьер жилого дома. 2. Выполнение эскиза интерьера кухни  **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ** 1. Выполнение творческого проекта. 2. Выполнение творческого проекта и защита проекта. **КУЛИНАРИЯ** 1.Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Горячие напитки.  2.Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей. Приготовление блюда из овощей.3.Бутерброды. Приготовление бутербродов4.Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц.**Сельскохозяйственный труд** Сельскохозяйственный труд  | 244444222444 8  4 | 210,50,50,50,50,50,510,50,50,50,50,50,50,50,50,50,50,5111110,50,50,50,5 | 11,51,521,51,51,521,5211,51,51,51,51,51,51,51,51,51,51,512111311,51,51,5 3,5 |
|  | Всего | 70 | 19,5 | 50,5 |

# Содержание учебного материала

# 5 класс (70 часов)

## Раздел 1. Введение (2 часа)

**Тема 1. Введение в предмет «Технология» *(1 час)***

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Инструменты и материалы для работ по рукоделию. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негатив­ные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека.

**Основное понятие темы:** технология, научная организация труда.

**Тема 2. Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. *(1 час)***

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности и охраны труда в кабинете технологии и при работе с ручными инструментами. Правила оказания первой помощи.

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

## Раздел 2. Элементы материаловедение (4 часа)

**Тема 3-4. Изучение волокон хлопка и льна. Характеристика и свойства.** ***(1/1 часа)***

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства.

**Основные понятия темы:** прядение, ткачество.

**Тема 5-6. Понятие о пряже и прядении. Выполнение полотняного переплетения.**

 **Направление нитей основы и утка в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани *(0,5/1,5 часа)***

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

**Основные понятия темы:** свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимен,. долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона.

### Практические работы

Определение в тканях направления нитей основы и утка.

Изготовление образца полотняного переплетения.

Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

***Раздел 3.Рукоделие (8 часов)***

**Тема 7-8***.* **Организация рабочего места для ручных работ, инструменты и приспособления для выполнения простейших швов. (0,5/1,5 часа)**

Правила безопасного труда. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Организация рабочего места. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.

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

**Тема 9-10 . Ручные работы. Технология выполнения ручных швов ( -/2 часа)**

Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, стебельчатый шов, тамбурный шов, шов «козлик». Размер стежков.

 **Основные понятия темы:** Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления. стежок, строчка, длина стежка.

**Тема 11-12.** ***Основные сведения о лоскутной технике.***

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

**Основные понятия темы:** лоскутная техника, лоскут, цветовой круг

**Тема 13-14. Выполнение прихватки в лоскутной технике.**

Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов. Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона. Припуски на обработку. Схема соединения деталей. Обработка припусков. Использование прокладочных и подкладочных материалов. Выполнение воздушной петли.

**Основные понятия темы:** шаблон, цветовой круг. Контур, припуски, лицевая и изнаночная сторона. Воздушная петля, разутюживание.

### Практические работы

 Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

Изготовление простейших ручных швов. Изготовление прихватки в лоскутной технике.

***Раздел 4. Элементы машиноведения (8часа)***

**Тема 15-16. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Заправка**

**верхней и нижней нитей. *(0,5/1,5 часа)***

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

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

**Тема 17-18. Виды приводов швейных машин. Работа на машине на холостом ходу. *(0,5/1,5 час)***

Виды приводов швейной машины, пре­имущества и недостатки, устройство ручного привода. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

**Тема 19-20. Организация рабочего места. Терминология, применяемая при выполнении**

 **машинных работ. (0,5/1,5)**

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

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

**Основные понятия темы:** утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка. шов, ширина шва.

**Тема 21-22. Работа на машине на холостом ходу. Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.(-/2)**

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

 Приемы безопасной работы на универсальной швейной ма­шине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характе­ристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, пре­имущества и недостатки, устройство ручного привода. Организация рабочего места для выполнения машинных ра­бот. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Уст­ройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кри­вой, с поворотом на определенный угол, с подъемом прижим­ной лапки). Регулировка длины стежка. Машинные швы, их виды и назначение. Выполнение соединительных швов: стачных, накладных; швов вподгибку. Влажно- тепловые работы, их

терминология. Правила безопасной работы утюгом.

**Основные понятия темы:** шов, ширина шва.

 **Практические работы**

Работа на швейной машине без нитки. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных швов – стачного и шва вподгибку. Влажно-тепловая обработка швов.

***Вариант объекта труда:*** образцы машинных швов

***Раздел 5. Конструирование и моделирование(6часов)***

**Тема 23-24. Снятие мерок для изготовления фартука. Конструирование фартука. (0,5/1,5)**

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

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

**Тема 25-26. Изготовление выкройки-чертежа фартука.(-/2)**

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

**Основные понятия темы:** конструирование, линейка закройщика, масштаб.

### 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.

**Тема 27-28. Моделирование фартука. (1/1)**

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

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

### Практические работы

 Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

***Раздел 6 Технология изготовления швейных изделий(22часа)***

**Тема 29-30. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. *(0,5/1,5 часа)***

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

**Основные понятия темы:** дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.

**Тема 31-32.** **Смётывание деталей фартука. Примерка изделия.(0,5/1,5)**

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

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

**Тема 33-34. Обработка бретелей фартука. Обработка нагрудника. *(*0,5/1,5 *часа)***

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

**Основные понятия темы:** бретели, нагрудник, обтачной шов.

**Тема 35-36. Соединения нагрудника и бретелей. *(*0,5/1,5 *часа)***

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

**Основные понятия темы:** обработка пояса.

**Тема 37-38. Обработка накладных карманов. *(*0,5/1,5 *часа)***

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

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

**Тема 39-40.** **Обработка нижней части фартука. . *(*0,5/1,5 *часа)***

**Тема 41-42.Соединение нижней части фартука и карманов. *(*0,5/1,5 *часа)***

**Тема 43-44. Обработка пояса. *(*0,5/1,5 *часа)***

**Тема 45-46. Соединение пояса с нижней частью фартука и нагрудника. *(*0,5/1,5 *часа)***

**Тема 47-48. Соединение пояса с нижней частью фартука и нагрудника. *(*0,5/1,5 *часа)***

**Тема 49-50. Окончательная обработка фартука. Влажно-тепловая обработка фартука.  *(*0,5/1,5 *часа)***

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

**Основные понятия темы:** отделка, контроль качества.

### Практические работы

Экономная раскладка выкройки фартука на тка­ни и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка пояса. Обработка накладных карманов.

 Обработка нижней части фартука. Соединение деталей фартука стачными и настрочными швами.

 Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).

Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

## Раздел 7. Культура дома (4 часов)

**Тема 51-52. Интерьер жилого дома. (1/1 час)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки сто­ла. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чист­ка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изго­товления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, приме­нение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и гры­зунами.

### Тема 53-54. Выполнение эскиза интерьера кухни. (1/1 час)

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.

### Практическая работа:

### Выполнение эскиза интерьера кухни.

## Раздел 8. Творческий проект (4 часов)

**Тема 55-56. Выполнение творческого проекта. (1/1 час)**

### Тема 57-58. Выполнение творческого проекта и защита проекта (-/2 час)

Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка пояснительной записки проекта. Защита проекта, критерии оценивания. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

**Основные понятия темы:** защита, демонстрация.

 ***Практическая работа.***

Разработка и защита творческого проекта по выбранной теме.

## Раздел 9. Кулинария (8 часов)

**Тема 59-60. Физиология питания. Санитарно-гигиенические требования. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Горячие напитки. *(*0,5/1,5 *часа)***

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. Приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ. Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Основные понятия темы:** пищеварение, питание, витамины. Физиология питания, методы сохранения витаминов. Посуда: кухонная, столовая, чайная; приспособления; приборы. сервировка стола, салфетки

***Практическая работа***

Макет сервировки стола к завтраку. Складывание салфеток

**Тема 61-62. Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей. Приготовление блюда из овощей *(*0,5/1,5 *часа)***

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Основные понятия темы: :** пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей. Пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тешение.

***Практическая работа***

 Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

 Составление технологической карты на приготовление салата из свежих овощей.

 Составление технологической карты на приготовление холодного блюда из вареных овощей.

**Тема 63-64. Бутерброды и горячие напитки. *(*0,5/1,5 *часа)***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

**Основные понятия темы:** бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.

**Практическая работа**

Приготовление различных бутербродов.

Приготовление горячих напитков.

**Тема 65-66. Значение яиц в питании человека**. **Блюда из яиц. *(*0,5/1,5 *часа)***

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

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

***Практическая работа***

 Определение доброкачественности яиц.

 Разработка технологической карты на приготовление блюда из яиц.

## Раздел 10. Сельскохозяйственный труд. (4 часа)

**Тема 67-70 Сельскохозяйственный труд. (0,5/3,5часа)**

С/х растения, полевые культуры, плодовые и ягодные культуры. Овощные культуры, кормовые травы обработки почвы. С/х растения по продолжительности жизни. Строение корнеплодов свеклы и редиса. Различие по сортам и форме. Технология выращивания.

**Практическая работа**

Заполнение таблицы. Практическая работа на пришкольном участке.

**Формы и  методы.**

Приоритет отдается активным формам преподавания:

* ***Практическим:*** упражнения, практические работы, тренинги;
* ***Наглядным:*** использование схем, таблиц, рисунков, моделей, образцов;
* ***Нестандартным:***конкурсы, презентация, творческие проекты

**Формы контроля**

Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие **виды контроля:** текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый.

**Формы контроля:** тестирование, зачет, практическая работа, лабораторно-практическая работа.

**Способы организации деятельности учащихся**

 В основе лежат практические занятия, реже - лабораторные, выполнение творческих, проектных работ, рефератов, сообщений, выполнение домашних заданий, контрольное тестирование.

**Дифференциация обучения**

В работе используется дифференцированный (разноуровневый) подход в обучении с каждым учеником.