

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 33»
(МАОУ СОШ № 33)
«33 №-а Шөр школа» муниципальной асыюралана велөдән учреждение
(«33 №-а ШШ» МАВУ)

Рассмотрено:

На заседании ШМО
учителей ТЕХНОЛОГИИ, ИЗО,
ИСКУССТВА
Протокол № 5
от 18.04. 2016 г.

Согласовано:

Зам. директора по УР
Н.Е.Осипова
22.04. 2016 г.



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №33
Г.А.Оверина
Приказ №61/7 от 22.04.2016г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
(новая редакция)**

ТЕХНОЛОГИЯ
(обслуживающий труд)

Уровень основного общего образования

Срок освоения 4 года

Разработана в соответствии с требованиями и Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования

Составители: Иванова Т.В.

Сыктывкар, 2016

Содержание программы

1. Пояснительная записка
2. Содержание учебного материала
3. Тематический план
4. Требования к уровню подготовки учащихся
5. Критерии и нормы оценки образовательных результатов учащихся
6. Условия реализации образовательного процесса

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии:

□ ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 12 «Образовательные программы», ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»);

□ Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта (далее – ФКГОС) (приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. N 1089;

С учетом:

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

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

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 280 часов для обязательного изучения образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, в VIII классе 72 часа.

Учебный предмет изучается в 5-8 классах. В 5-7 классах на него отводится по 70 учебных часов в год, в 8 классе – 72 часа (по 2 часа в неделю).

По окончании курса «Технологии» учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и 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 выполнения рабочей учебной программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Обучение учащихся строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Исходя из необходимости учета потребностей личности учащегося, его семьи и общества, конкретный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Рабочая учебная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

*Определение адекватных способов решения учебной задачи 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. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

*Умение перефразировать мысль (объяснять «иными 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 другие базы данных.

*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, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента:

знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний,

уметь - владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач (использовать).

Ожидаемые результаты обучения в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Региональный компонент входит в содержание занятий и отмечен в поурочно-тематическом плане (НРК) и составляет 10-15% учебного времени. НРК включен при изучении тем раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»: «Элементы материаловедения» - в 5, 6 классах, «Рукоделие» - в 5, 6, 7, 8 классах, «Конструирование и моделирование одежды» - в 5, 6 классах, «Технология изготовления одежды» - в 5, 6, 7 классах, при изучении тем в разделе «Кулинария» - в 5, 6, 7, 8 классах, при изучении тем в разделе «Технологии ведения дома» - в 5, 7 классах, при изучении раздела «Современное производство и профессиональное образование» в 8 классе.

Содержание данного предмета позволяет интегрировать в практической деятельности знания, полученные в других образовательных областях. В процессе обучения осуществляются межпредметные связи с изобразительным искусством, биологией, экологией, математикой, физикой, экономикой; широко используются информационные технологии.

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

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

5 класс

Вводное занятие (1 ч).

Организация труда, правила внутреннего распорядка в мастерских по технологии. Организация рабочего места, оборудование мастерских. Правила безопасности труда. Инструктаж по ТБ Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(39ч.) Элементы материаловедения (3 час).

1.Производство ткани.

Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Изготовление пряжи и тканей у коми народа.

Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Практические работы. Прядение нити и изготовление ткани полотняного переплетения. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

2.Ткани из натуральных растительных волокон. Изучение свойств тканей. Натуральные растительные волокна. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Элементы машиноведения (6 ч).

1. Инструктаж по ТБ. Устройство бытовой швейной машины.

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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. Упражнения в работе на машине без заправки ниток.

2. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Конструкция шва.

Практические работы. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнение в шитье на машине.

3. Выполнение соединительных швов. Выполнение краевых швов.

Соединительные швы. Технология выполнения стачных швов. Краевые швы. Технология выполнения швов вподгибку.

Практические работы. Выполнение образцов швов на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час). 1.Фартук. Снятие мерок. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном коми костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Правила построения чертежа. Конструирование фартука.

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

Практические работы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3.Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

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

Моделирование фартука. Художественная отделка коми фартука.

Практические работы. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления рабочей одежды (12 ч). 1.Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука и косынки.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.

Практические работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

2.Ручные работы. Инструктаж по ТБ. Прямые стежки.

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.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков и швов.

3.Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов. Технология обработки накладных карманов. Настрачивание карманов.

Практические работы. Обработка накладных карманов и настрачивание их на нижнюю часть фартука.

4.Обработка боковых срезов фартука. Обработка нижнего среза фартука.

Приемы обработки срезов швейного изделия (швом вподгибку, косой бейкой, тесьмой).

Практические работы. Обработка боковых и нижнего срезов фартука.

5.Обработка бретелей. Обработка пояса. Способы обработки пояса и бретелей.

Практические работы. Обработка бретелей. Обработка пояса. 6.Соединение деталей изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейного изделия.

Оборудование рабочего места при влажно-тепловой обработке. Правила ТБ. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества и оценка готового изделия.

Практические работы. Соединение деталей изделия машинными швами. ВТО. 7.Обработка срезов косынки. Художественная отделка изделия.

Технология обработки срезов косынки. Головные уборы в женском коми костюме.

Практические работы. Обработка срезов косынки. Художественная отделка косынки.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч). 1.Вышивка. Основы композиции.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в коми 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. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

2.Свободные вышивки. Простейшие вышивальные швы.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».

Практические работы. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. 3.Способы закрепления нити. Вышивка по рисованному контуру узора.

Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. 4.Счетные вышивки. Вышивка крестиком.

Ознакомление со счетными вышивками (роспись, набор). Технология вышивки крестиком.

Практические работы. Вышивка крестиком.

5.Батик. Материалы и красители. Технология крашения.

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. Крашение ткани с использованием природных материалов у коми народа.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Презентация «Узелковый батик».

Творческие работы (10 ч). 1.Вышивка. Выбор идеи.

Практические работы. Работа с журналами. Интернет. Выбор изделия. Подбор способа вышивки и материалов.

2. Вышивка. Изготовление сувенира. Практические работы. Вышивка. Изготовление сувенира.

3. Вышивка. Изготовление сувенира. Практические работы. Вышивка. Изготовление сувенира.

4. Вышивка. Изготовление сувенира. Практические работы. Вышивка. Изготовление сувенира.

5. Оформление работы. Выставка работ.

Практические работы. Оформление работы (в рамку, подушка и др.) Организация выставки работ.

Технологии ведения дома (4 ч). 1.Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, столовой.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные коми 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.

2. Декоративное украшение кухни. Изготовление прихваток. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Практические работы. Изготовление прихваток.

Кулинария(16ч). 1. Санитария и гигиена. Инструктаж по ТБ.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

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. Рабочее место бригады на кухне.

2. Физиология питания. Рациональное питание. Питательные вещества и витамины. Понятие о процессе пищеварения. Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

3. Бутерброды, способы их оформления. Горячие напитки.

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. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

4. Блюда из яиц. Крашение и художественная роспись яиц.

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Крашение и художественная роспись яиц. Крашение яиц с использованием природных материалов у коми.

Практические работы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц (омлет, яичница, вареные яйца). Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

5. Овощи, их питательная ценность. Блюда из сырых овощей.

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. Блюда из сырых овощей в коми кухне.

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 овощей. Эскизы оформления салатов.

6. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из овощей. Гарниры.

Виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Коми блюда из овощей.

Практические работы. Приготовление блюд из вареных и жареных овощей. Определение готовности блюда.

7. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Особенности приема пищи и правила поведения за столом у коми народа в прошлом.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Сервировка и украшение стола к завтраку, оформления готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

8. Заготовка продуктов. Сушка, замораживание продуктов.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и

замороженных продуктов. Температура и влажность при хранении овощей и фруктов. Заготовки на зиму в коми национальной кухне.

Практические работы. Сушка фруктов, зелени. Замораживание фруктов, овощей и зелени в холодильнике. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА(шаньги, кулебяка).

Черчение и графика (3 часа)

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

ПОНЯТИЕ О СИСТЕМАХ КОНСТРУКТОРСКОЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ГОСТАХ, ВИДАХ ДОКУМЕНТАЦИИ.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА. 6 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч).

Элементы материаловедения (2 ч). 1.Шерстяные и шелковые ткани.

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. Получение шерстяной пряжи и одежда из шерсти у коми.

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.

Элементы машиноведения (4 ч). 1.Инструктаж по ТБ. Уход за швейной машиной.

Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Бельевые швы. Двойной шов.

Практические работы. Чистка и смазка швейной машиной. Работа на швейной машине (упражнения в заправке и выполнении строчек). Выполнение двойного шва.

2.Машинная игла, ее установка. Регуляторы 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. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Запошивочный шов.

Практические работы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Установка иглы. Устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Выполнение запошивочного шва.

Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий (8 ч). 1.Изделия с цельнокроеным рукавом.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Женский коми костюм. Практические работы. Зарисовка моделей легкого женского платья с цельнокроеным рукавом. Запись инструкционной карты «Построение основы чертежа изделия с цельнокроеным рукавом».

2.Снятие мерок. Построение основы чертежа в М 1:4.

Измерения, необходимые для построения чертежа плечевых изделий. Правила снятия мерок.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4.

3. Построение основы чертежа изделия в М 1:1. Моделирование плечевого изделия.

Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы Построение основы чертежа изделия в М 1:1. Выполнение эскизов одежды и моделирование плечевого изделия путем изменения выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия.

4. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Моделирование изделия выбранного фасона. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Технология изготовления плечевого изделия (12 ч). 1. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.

Правила раскроя. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя.

2. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины обтачкой. Способы обработки горловины. Выкраивание подкройной обтачки.

Практические работы. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины обтачкой.

3. Стачивание деталей. Обработка боковых швов.

Способы обработки боковых срезов изделия.

Практические работы. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей.

4. Выявление и исправление дефектов. Обработка нижнего среза рукавов.

Способы обработки низа рукавов.

Практические работы. Выявление и исправление дефектов в выполнении боковых швов. Обработка нижнего среза рукавов.

5. Проведение примерки. Обработка нижнего среза изделия. Применение и обработка кулиски.

Практические работы. Проведение примерки для уточнения линии низа изделия. Обработка нижнего среза изделия.

6. Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. НРК. Художественная отделка изделия. Виды отделки в коми костюме. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы. Художественная отделка изделия в соответствии с моделью (вышивкой, аппликацией и др). Влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Художественные ремесла (14 час). 1. Лоскутное шитье. Выполнение эскиза изделия.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Коми орнамент.

Практические работы. Изготовление эскиза изделия (прихватки или диванной подушки по выбору) в технике лоскутного шитья.

2. Подбор тканей для изделия. Изготовление шаблонов для выкраивания.

Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Практические работы. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента.

3. Раскрой ткани. Технология соединения деталей изделия.

Правила раскроя деталей. Прокладочные материалы. Технология соединения деталей кроя между собой.

Практические работы. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Соединение деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

4. Работа над изделием. Соединение деталей изделия.

Способы и технология соединения деталей и слоев изделия. Подкладочные материалы.

Практические работы. Соединение деталей между собой и (или) с подкладкой.

5. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Практические работы.

Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.

6. Свободная роспись по ткани. Приемы выполнения росписи.

Свободная роспись по ткани. Приемы выполнения свободной росписи. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Информационный проект. 7. Создание композиции в технике росписи. Приемы стилизации форм.

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка.

Практические работы. Зарисовка природных мотивов и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка.

Творческие, проектные работы (12 ч). 1. Лоскутное шитье. Выбор изделия.

Практические работы. Выдвижение идей и выбор изделия для изготовления. Требования к изделию. Зарисовка эскиза изделия.

2. Разработка технологии изготовления. Заготовка шаблонов.

Практические работы. Разработка технологии изготовления. Подбор материалов и инструментов. Заготовка шаблонов.

3. Лоскутное шитье. Заготовка деталей. Практические работы. Заготовка деталей.

4. Лоскутное шитье. Соединение деталей изделия. Практические работы. Соединение деталей.

5. Лоскутное шитье. Соединение деталей изделия. Практические работы. Соединение деталей.

6. Окончательная отделка изделия. Выставка работ.

Практические работы. Окончательная отделка изделия. Организация выставки работ.

Технологии ведения дома (2 час). 1. Уход за одеждой и обувью.

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Средства защиты от моли. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Влажная уборка дома.

Практические работы. Приемы удаления пятен с одежды. Ремонт изделия декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами.

Электротехнические работы (2 час) 1. Электромонтажные работы. Инструктаж по ТБ.

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Информационный проект.

Выполнение механического соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к вилке.

Кулинария (14 ч). 1. Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы.

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.

2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сырники и запеканка из творога. 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. Приготовление простокваши, творога в домашних условиях. Молочные блюда в коми кухне.

Практические работы. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов (сырники и запеканка).

3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов. Тепловая обработка рыбы. НРК.

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

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, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Практические работы. Блюда из вареной и жареной рыбы. 4. Блюда из круп, бобовых. Блюда из макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Первичная обработка крупы, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, 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. Блюда из круп в коми кухне.

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. Определение качества молока. Приготовление молочного супа и молочной каши, макаронника с овощами.

5. Приготовление обеда в походных условиях. Расчет состава и стоимости продуктов.

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Пища коми охотника.

Практическая работа. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. 6. Сладкие блюда. Компот, кисель. Блины, блинчики, оладьи.

История сахара, его роль в питании человека. Технология приготовления компота и киселя. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для скороспелых блинов, блинчиков, оладий. Сладкие блюда в коми кухне.

Практические работы. Приготовление компота, киселя. Приготовление скороспелых блинов, блинчиков, оладий.

7. Заготовка продуктов. Соление и квашение овощей. НРК.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Заготовки на зиму у коми народа.

Практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов. Квашение капусты.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА. 7 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч).

Элементы материаловедения(2ч). 1.Ткани из химических волокон.

Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Уход за изделиями из искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимости свойств тканей от вида переплетения.

Практические работы. Определение свойств ткани из химических волокон. Рисунки раппортов. Определение раппорта в сложных переплетениях. Определение ткани по составу и ее назначение.

Элементы машиноведения (4ч). 1.Инструктаж по ТБ. Устройство качающегося челнока.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Наладка швейной машины.

Практические работы. Разборка, чистка и сборка челнока универсальной швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины.

2.Соединительные швы. Зигзагообразные строчки.

Назначение соединительных швов: настрочного, расстрочного. Конструкции швов, их условные обозначения. Технология выполнения. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практическая работа. Изготовление образцов швов (настрочной, расстрочной). Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Конструирование и моделирование поясных изделий(10ч). 1.Конструкции юбок. Снятие мерок. Построение чертежа клиневой юбки в М 1:4.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клинговые, конические). Форма, силуэт, стиль. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбок. Правила снятия мерок, прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Практические работы. Зарисовка моделей юбок. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа клинговой юбки в М 1:4.

2.Коническая юбка. Построение чертежей юбок в М 1:4. Особенности построения чертежей конических юбок.

Практические работы. Построение чертежей конических юбок в М 1:4. 3.Прямая юбка.

Построение основы чертежа юбки в М 1:4.

Последовательность построения чертежа юбки. Расчетные формулы. Практическая работа.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1: 4.

4. Построение чертежа основы юбки (по выбору) в М 1:1 Практическая работа. Построение чертежей юбок в масштабе 1: 1.

5. Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Способы моделирования юбок (разрезы, расширение и сужение юбок по верху и низу, кокетки, складки). Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор отделки и ткани. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Моделирование своей модели юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления поясных изделий(14ч). 1.Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение долевой нити, лицевой стороны ткани). Припуски на шов. Раскладка выкройки с учетом припусков. Способы раскладки в зависимости от ширины ткани. Инструменты для раскроя.

Практические работы. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.

2.Подготовка юбки к первой примерке. Примерка. Исправление дефектов.

Способы переноса вытачек. Способы отметки середины детали. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке (скалывание складок, сметывание вытачек и деталей).

Практические работы. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Сметывание вытачек и деталей кроя. Примерка. Устранение недочетов.

3.Подготовка юбки ко второй примерке. Стачивание деталей. Стачивание вытачек. Стачивание деталей кроя.

Практические работы. Соединение деталей юбки машинными швами. Влажно-тепловая обработка швов.

4.Застежки на поясных изделиях. Обработка застежки юбки на «молнию». Виды застежки на юбке. Виды «молний». Последовательность обработки застежки. Практические работы.

Обработка застежки юбки на «молнию».

5.Способы обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза юбки.

Виды обработки верхнего среза юбки. Обработка концов пояса. Клеевые прокладки.

Притачивание пояса. ВТО, понятие посадки ткани, сборка.

Практические работы. Обработка пояса и верхнего среза юбки.

6.Способы обработки нижнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Способы обработки нижнего среза юбки. ВТО.

Практические работы. Обработка нижнего среза юбки. 7.Окончательная отделка изделия.

Художественная отделка юбки.

Окончательная отделка изделия. ВТО юбки. Контроль качества готового изделия.

Отделка юбки (вышивкой, аппликацией и др.). Художественная отделка юбки.

Практические работы. ВТО юбки. Контроль качества. Художественная отделка юбки (аппликация, вышивка и др.)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч). 1.Вязание крючком. Выполнение петель.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Практические работы. Подбор пряжи и крючка. Набор петель. Столбики без накида. Столбики с накидом.

2. Вязание крючком. Раппорт узора. Вязание орнамента. Чтение простых схем. Орнамент. Коми орнамент.

Практические работы. Вязание узора по схеме. Вязание орнамента. 3. Вязание крючком. Работа над изделием.

Практическая работа. Вязание сувенира.

4.Плетение. Макраме. Виды узлов. Способы плетения.

Знакомство с видом рукоделия, его использованием. Материалы. Виды узлов. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердычке. Пояса в коми одежде. Практические работы. Работа с журналами. Интернет. Плетение простейших узлов. 5.Подбор материала. Изготовление тесьмы. Практические работы. Подбор материала. Изготовление тесьмы (закладки). Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Проектные работы(10ч). 1.Изделие для украшения интерьера. Выбор изделия.

Практические работы. Работа с журналами. Выдвижение идей. Выбор изделия. Требования к изделию.

2.Планирование процесса изготовления. Подбор материалов и инструментов. Практические работы. Планирование процесса изготовления, составление технологической карты. Подбор материалов и инструментов

3.Работа над изделием. Соединение деталей.

Практические работы. Работа над изделием. Соединение деталей 4.Работа над изделием. Оценка стоимости изделия.

Практические работы. Работа над изделием. Расчет стоимости изделия. 5.Защита проекта. Выставка работ.

Практические работы. _Защита проекта. Организация выставки работ.

Технологии ведения дома (4 ч). 1.Эстетика и экология жилища.

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. Коми изба.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

2. Комнатные растения в интерьере.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор, уход и посадка декоративных комнатных растений.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Информационный проект. Подбор декоративных комнатных растений. Уход и посадка декоративных комнатных растений.

Электротехнические работы (2 ч). 1.Электроосветительные приборы. Электроприводы.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные 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. Работа с рекламными и справочными материалами. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Информационный проект.

Кулинария(14ч).

1.Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Профилактика инфекций. 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.

2.Инструктаж по ТБ. Изделия из теста. Выпечка из песочного теста.

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Песочное тесто.

Практические работы. Первичная обработка муки. Приготовление печенья из песочного теста.

3.Выпечка из бисквитного теста. Украшение изделий из теста. Бисквитное тесто.

Особенности замеса и выпечки. Виды начинок и украшений для изделий.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления тортов, пирожных. Выпечка и оформление изделий из бисквитного теста.

4.Изделия из пресного теста. Пельмени и вареники.

Состав пресного теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из пресного теста. Правила варки пельменей и способы определения готовности. Начинки. Оформление готового блюда. Сервировка стола к ужину. Прием гостей и правила поведения за столом. Коми шаньги.

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

5.Выпечка из слоеного теста. Оформление изделий из теста. Слоеное тесто. Состав теста, технология приготовления.

Практические работы. Выпечка слоев. Оформление изделий. 6.Сладкие блюда и десерт.

Приготовление желе и муссов.

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Классификация фруктов и ягод. Условия хранения. Способы кулинарного использования. Методы определения качества ягод и фруктов. Ягоды в компотах. Первичная обработка фруктов и ягод. 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. Технология приготовления фруктовых супов, муссов, желе. Оборудование и приспособления. Оформление готовых блюд.

Практическая работа. Желе с фруктами.

7.Заготовка продуктов. Консервирование с сахаром.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Приготовление варенья, джема, повидла, мармелада, цукатов. Характерные свойства готового варенья, режим и приемы варки. Подготовка тары. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Условия и сроки хранения. Посуда и приспособления. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Заготовки на зиму из ягод у компотов.

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Варенье из ягод или фруктов

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА. 8 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Руководство(12 ч)

1.Вязание на спицах. Набор петель на спицы. Лицевые и изнаночные петли. Условные обозначения

Виды спиц. Виды пряжи. Подбор спиц и пряжи для вязания изделий. Подготовка пряжи к вязанию. Приемы набора петель на спицы. Лицевые и изнаночные петли. Условные обозначения. Правила вязания на спицах.

Практические работы. Набор петель на 2 спицы. Вязание лицевых и изнаночных петель. 2. Узоры на основе лицевых и изнаночных петель

Практические работы. Вязание образцов узоров из лицевых и изнаночных петель. Закрытие вязки.

3.Накиды. Ажурное вязание

Способы получения ажурной вязки. Накиды в ажурном вязании. Приемы выполнения накида.

Практические работы. Вязание образцов узоров с накидами. 4. Круговое вязание.

Спицы для кругового вязания. Особенности кругового вязания

Практические работы. Вязание по кругу.

5. Вывязывание орнамента.

Правила вывязывания орнамента. Практические работы. Вязание орнамента. 6. Вышивка по трикотажу. Штопка вязаных изделий

Вышивка по петлям. Виды штопки. Материалы и инструменты для штопки по трикотажу.

Практическая работа. Вышивка по петлям. Штопка.

Элементы машиноведения (2ч)

1.Приспособления для работы бытовой швейной машины. Лапки. Регулятор зубчатой рейки. Накладные швы.

Приспособления, используемые для обработки ткани. Лапки для обработки шва вподгибку, настрачивания «молнии», штопки, и т.д. Регулятор зубчатой рейки. Технология обработки накладных швов: с открытым срезом, с закрытым срезом и двумя закрытыми срезами.

Практические работы. Швы накладные с открытым срезом, с закрытым и двумя закрытыми срезами.

Технология обработки тканей (26ч) 1.Синтетическое волокно. Их производство и свойства

Синтетические волокна, технология их производства. Свойства волокон. Способы обнаружения искусственных синтетических волокон в тканях.

Практические работы. Распознавание тканей по волокнистому составу 2. Брюки. Снятие мерок и расчет конструкции

Современные поясные изделия. Чтение чертежа брюк. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, Последовательность построения чертежа в М 1:4. НРК. Брюки в коми национальном костюме.

Практические работы. Снятие мерок. Последовательность построения чертежа. 3.Построение чертежа брюк в М 1:4

Практические работы. Построение чертежа передней и задней половинки брюк. 4.Построение чертежа брюк в М 1:1

Практические работы. Построение чертежа брюк в натуральную величину по своим мерка. Прибавки на швы

5. Моделирование брюк и шорт Покрой брюк в коми костюме.

Практические работы. Перенос вытачек, подрезы, кокетки. Изменение линий чертежа брюк.

6.Раскладка выкройки на ткани, раскрой брюк Правила раскроя. Долевая нить. Прибавки на шов. Практическая работа. Раскрой брюк.

7.Подготовка деталей кроя к обработке

Практические работы. Влажно-тепловая обработка кроя. Сутюжка и растяжка срезов. Линии середины. Перенос вытачек.

8.Подготовка брюк к первой примерке

Практические работы. Сметывание вытачек, кокеток, подрезов. Сметывание деталей. Примерка брюк. Исправление недочетов.

9.Подготовка брюк ко второй примерке

Виды соединительных швов при пошиве брюк. Правила ТБ с утюгом. Приемы ВТО брюк. Обработка срезов.

Практические работы. Стачивание срезов. ВТО швов. 10.Обработка застежки брюк на «молнию»

Виды застежки на брюках. Способы обработки.

Практические работы. Обработка застежки на брюках. 11.Обработка верхнего среза брюк

Виды обработки верхнего среза брюк: притачным поясом, на резинке, на кулиске. Способы их обработки.

Практические работы. Обработка верхнего среза брюк. ВТО 12.Обработка нижних срезов брюк
Окончательная обработка брюк

Виды, способы обработки нижнего среза изделия. Практические работы. Обработка нижних срезов брюк. ВТО.

Хранение брюк. Чистка брюк с внутренней и лицевой сторон. Влажно-тепловая обработка брюк с помощью проутюжильника.

Практические работы. Чистка и влажно-тепловая обработка брюк. Складывание брюк.

Технологии ведения дома (8 ч) 1.Ремонт помещений. Выполнение эскиза комнаты.

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 ремонтно-отделочных работ.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Выполнение эскиза жилой комнаты (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.

2.Санитарно-технические работы. Подбор элементов сантехники.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Практические работы. Компьютер, Интернет. Информационный проект.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации дома. Подбор элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

3.Бюджет семьи. Потребности семьи. Анализ качества товаров и услуг.

Семья - экономическая ячейка общества. Бюджет семьи. Потребности семьи.

Классификация покупок. Потребительский портрет товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы. Расчет доходов семьи. Расчет затрат на приобретение товаров для школы. Получение информации о товаре по этикеткам, маркировке, инструкции, паспорту. Сравнение и анализ подобных предметов.

4.Рациональное планирование расходов семьи. Предпринимательство в семье. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. 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. Составление перечня товаров и услуг для ведения предпринимательства детьми, для пополнения доходов семьи.

Электротехнические работы (4 ч).

1.Электротехнические устройства. ТБ. Автоматические устройства в электроприборах.

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Схема квартирной электропроводки.

Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Практические работы. Работа с рекламными буклетами и паспортами электротехники. Компьютер, Интернет. Информационный проект.

2.Значение и влияние электротехники. Определение расхода и стоимости электроэнергии.

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

Практические работы. Компьютер, Интернет. Информационный проект.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Поиск путей экономии электрической энергии.

Современное производство и профессиональное образование(4ч). 1.Сферы и отрасли производства. Профессия, специальность, квалификация.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Анализ профессионального деления работников предприятия. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Практические работы. Единый тарифно-квалификационный справочник. Компьютер, Интернет. Информационный проект.

2.Диагностика склонностей и качеств личности. Пути получения профобразования

Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Учебные заведения профобразования в г. Сыктывкаре.

Практические работы. Тестирование по диагностическим тестам.

Справочники по учебным заведениям, компьютер, Интернет. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Творческий проект (12ч)

Этапы выполнения проекта. Определение потребностей, выбор объекта, оценка материальных и профессиональных возможностей, выполнение эскиза, изготовление, определение цены. Виды проектов. Основные требования к проектированию изделий.

Практические работы. Выбор изделия для изготовления с учетом потребительского спроса или заказа и возможностей мастерских. Дизайнерская проработка изделия.

Технологическое проектирование процесса производства изделия. Выполнение творческого проекта. Защита творческого проекта.

Кулинария (4ч)

1. Правила санитарии и безопасности работы. Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом. Приготовление бисквитного теста. Крем и украшения для тортов и пирожных.

Виды песочного теста, его применение в кулинарных изделиях. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость изделий. Инструменты для раскатки и разделки теста. Нарезание пласта ножом и выемками. Фруктовые начинки и кремы для тортов. Оформление готового изделия. Температура выпечки. Способы приготовления бисквитного теста. Способы украшения изделий из бисквитного теста. Приготовление заварного и масляного крема.

2. Приготовление выпечки из дрожжевого теста. Начинка для пирогов. Рыбник в коми кухне. Заготовка продуктов: консервы из фруктов и ягод.

Опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Начинка фруктовая и овощная. Формирование пирогов. Рыбник (чери нянь). Способы хранения и консервирования овощей, фруктов и ягод. (Охлаждение, замораживание, нагревание, маринование, сушка, варка с сахаром). Преимущества и недостатки разных способов консервирования. Технология приготовления консервов из фруктов и ягод. Приготовление сиропа. Условия хранения компотов.

3. Тематический план

5 класс

Наименование раздела	Количество учебных часов	Из них национально-региональный компонент
Вводное занятие	1	
Элементы материаловедения	3	2
Элементы машиноведения	6	
Конструирование и моделирование рабочей одежды	6	4
Технология изготовления рабочей одежды	12	2
Рукоделие. Художественные ремесла	10	2
Творческие работы	10	
Технологии ведения дома	4	4
Кулинария	16	4
итого	70	18

Тематический план 6 класс

Наименование раздела	Количество учебных часов	Из них национально-региональный компонент
Элементы материаловедения	2	2
Элементы машиноведения	4	
Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий	8	2
Технология изготовления плечевого изделия	12	2
Рукоделие. Художественные ремесла	14	2
Творческие, проектные работы	12	
Технологии ведения дома	2	

Электротехнические работы	2	
Кулинария	14	12
Итого	70	20

Тематический план 7 класс

Наименование раздела	Количество учебных часов	Из них национально-региональный компонент
Элементы материаловедения	2	
Элементы машиноведения	4	
Конструирование и моделирование поясных изделий	10	
Технология изготовления поясных изделий	14	
Рукоделие. Художественные ремесла	10	4
Проектные работы	10	
Технологии ведения дома	4	2
Электротехнические работы	2	
Кулинария	14	6
Итого	70	12

Тематический план 8 класс

Наименование раздела	Количество учебных часов	Из них национально-региональный компонент
Рукоделие	12	2
Элементы машиноведения	2	
Технология обработки тканей	26	2
Технологии ведения дома	8	
Электротехнические работы (4 ч).	4	
Современное производство и профессиональное образование.	4	2
Творческий проект	12	
Кулинария	4	2
Итого	70	8

4. Требования к уровню подготовки учащихся

знать:

- принцип изготовления тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей утка и основы, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
- назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, правила работы на швейной машине, правила техники безопасности,

- назначение, условные графические обозначения и технологию выполнения швов вподгибку, стачного и обтачного;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о конструировании, правила построения чертежей, правила снятия мерок и их условные обозначения;
- виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою,
- способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов, пояса, приемы ВТО;
- роль витаминов в обмене веществ, виды овощей, способы их кулинарного использования, правила первичной обработки овощей, нарезка овощей,
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, оформление готовых блюд;
- способы определения свежести яиц, виды бутербродов и технологию их приготовления; - методы долгого хранения овощей и фруктов;
- требования, предъявляемые к интерьеру на кухне, меры борьбы с насекомыми.

у м е т ь :

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- заправлять верхнюю и нижнюю нитки в швейной машине, выполнять машинную строчку с закрепкой, регулировать длину стежка;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять машинные швы: вподгибку, стачные и обтачной, распускать швы, обрабатывать накладные карманы, выполнять ВТО;
- работать с кухонным оборудованием, определять качество овощей, выполнять нарезку овощей, готовить бутерброды;
- вышивать простейшими вышивальными швами и крестом

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

изготовления простых по крою изделий с использованием швейных машин и приборов влажно-тепловой обработки, использования вышивки для художественного оформления изделия, приготовления блюд для завтрака и блюд из овощей, применения бытовых санитарно-гигиенических средств.

6 класс

знать:

- о роли минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значении и ассортименте молочных продуктов, условиях хранения;
- иметь понятие о пищевой ценности рыбы и способах тепловой обработки, правила варки каш, особенности приготовления блюд из макаронных изделий;
- способы приготовления теста для блинов;
- условия сохранения витаминов при приготовлении компотов; -технологию приготовления квашеной капусты;
- способы получения и определения натуральных волокон животного происхождения; правила ухода за одеждой из натуральных волокон животного происхождения;
- способы регулирования машинной строчки, технику безопасности при работе на швейной машине, технологию выполнения двойного и запошивочного швов;
- требования к легкому женскому платью, правила снятия мерок для построения чертежа изделия с цельнокроеным рукавом, особенности моделирования плечевых изделий с цельновыкроеным рукавом;
- виды художественной отделки в коми костюме;

- подготовки ткани к раскрою, определении долевой нити, назначение копировальных и сметочных стежков, технологическую последовательность обработки;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- некоторые приемы соединения лоскутков для получения изделия; -правила электробезопасности и эксплуатации электроприборов **уметь:**
- готовить молочные супы и каши, макаронные изделия, блины и оладьи, компоты, квасить капусту; подобрать продукты для похода;
- распознавать волокна хлопка, льна, шелка, шерсти; находить дефекты ткани;
- регулировать машинную строчку, заменять машинную иглу, выполнять двойной и запошивочный швы;
- зарисовать модели изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж на свой размер;
- моделировать плечевое изделие, определить долевую нить, прокладывать копировальные стежки, готовить ткань к раскрою, обрабатывать детали кроя;
- использовать лоскутки для получения простых изделий;
- подбирать крем для обуви, ремонтировать одежду заплатой, закладывать одежду для хранения;

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

изготовления плечевых изделий с использованием швейных машин и приборов влажно-тепловой обработки, ухода за швейной машиной, изготовления предметов интерьера в лоскутной технике, приготовления различных гарниров, выбора способов и средств ухода за одеждой и обувью.

7 класс

знать:

- правила оказания первой помощи при отравлении, виды теста, сервировка стола к ужину, понятие о пищевой ценности фруктов и ягод, приготовление варенья;
- технологию производства и свойства химических волокон; правила ухода за изделиями из химических волокон;
- принцип образования двухниточного машинного стежка;
- назначение простой и сложной зигзагообразной строчки;
- требования к одежде, правила снятия мерок, основные конструкции юбок;
- приемы моделирования юбок, подготовки ткани к раскрою, определении долевой нити, назначение копировальных и сметочных стежков; технологическую последовательность обработки юбки;
- виды художественной отделки в юбке; -роль комнатных растений в интерьере;
- общие сведения об истории костюма, интерьера;

уметь:

- готовить кефир в домашних условиях, оказывать первую помощь при отравлении, готовить пресное тесто, сервировать стол к ужину, готовить варенье;
- определять свойства тканей из химического волокна;
- работать на машине, устранять неполадки, разбирать и собирать челночное устройство; -применять обработку срезов зигзагообразной строчкой;
- зарисовать модели юбок, снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж на свой размер;
- моделировать юбки, определять долевую нить, прокладывать копировальные стежки, готовить ткань к раскрою, обрабатывать детали кроя, пришивать пуговицы;
- вязать крючком по простым схемам;
- заменить гальванические элементы питания

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

изготовления поясных изделий с использованием швейных машин и приборов влажно-тепловой обработки, ухода за швейной машиной, устранения мелких неполадок в работе швейной машины, изготовления изделий в технике вязания крючком, выпечки хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.

8 класс

знать:

- правила санитарии и безопасности работы, способы хранения и консервирования овощей и фруктов, о пищевых добавках, их роли в продуктах и влиянии на здоровье человека, пищевой ценности птицы;
- правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать цветы и подарки; - технологию вязания на спицах;
- общие сведения по ремонту помещений;
- варианты оформления творческого проекта;
- значение и влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека, способы экономии электрической энергии;
- источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

уметь:

- подбирать спицы и пряжу, вязать лицевые и изнаночные петли, прибавлять, убавлять, закрывать петли, вязать орнамент, вышивать по трикотажу;
- рассчитывать затраты на приобретение товаров повседневного спроса; - оформлять творческий проект;
- определять расход и стоимость электрической энергии.
- сервировать стол, складывать салфетки, готовить блюда из птицы;
- консервировать компоты из фруктов и ягод.

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

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин и приборов влажно-тепловой обработки, художественного оформления изделия, приготовления блюд и консервирования продуктов по готовым рецептам, сервировки стола и оформления готовых блюд, выполнения ремонтно-отделочных работ, построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен

Знать и понимать:

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

Уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен

Знать и понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов. **Уметь:**
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- проводить примерку изделия;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий. В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен

Знать и понимать:

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

Уметь:

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

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен *Знать и понимать*:

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

Уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;

рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

- включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

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

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании;
- осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен *Знать и понимать*:

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

Уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;

- заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;

- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- применения бытовых санитарно-гигиенических средств;
- выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен *Знать и понимать*:

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

Уметь:

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

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

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен

Знать и понимать:

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

Уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессий людей, работающих в сфере обслуживания, производства ткани, приготовления блюд, дизайна, производства и показа одежды, изготовление продукции декоративно-прикладного искусства и т.д.

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

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

5. Критерии и нормы оценки образовательных результатов

Критерии оценки устных ответов.

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не освоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Оценивание письменных, в том числе, тестовых заданий

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала — K_u . Он определяется как отношение правильных ответов к общему количеству вопросов. Если $K_u > 0,7$, то учебный материал программы обучения считается усвоенным. Знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка «3» ставится за 70% правильно выполненных заданий ($K_u > 0,7$), Оценка «4» ставится за 80—90% правильно выполненных заданий ($0,8 < K_u < 0,9$); Оценка «5» ставится за правильное выполнение всех заданий ($K_u > 0,9$).

Критерии оценивания информационного проекта Изучение и сбор материала в соответствии с поставленной темой.

Возможно использование различных источников информации (книги, журналы, Интернет и пр.) с их указанием.

Оформление результата проекта (презентация, видеофильм, фотоподборки, газета, альбом и др.)

нормы оценки практической работы. О р г а н и з а ц и я т р у д а

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономичное.

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

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

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

П р и е м ы т р у д а

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

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

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

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

Качество изделия

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от установленных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнены со значительными отклонениями от установленных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие не выполнено.

6. Условия реализации образовательного процесса

№ п/п	Наименование	Инвентарный номер	Количество
1	Стол 1 тумбовый	01638360,836 1	2
2	Стул п/м	00000098	5
3	Стол ученический	00000675	10
4	Стул ученический	00000676,686	20 +12
5	Доска		1
6	АРМ (ноутбук, проектор, МФУ, экран, колонки)	01385214	1

7	Документ камера	01385275	1
8	Машина швейная	01382690	1
9	Машина швейная «Оверлог»	01383420	1
10	Машина швейная эл. «МИЛА»	01383490	1
11	Набор «Кристина»	01631750	1
12	Машина швейная Janome 4400	01385200, 5201,5202, 5232, 5234,5233.	6
13	Машина швейная Janome 90A	01385205,523 1	2
14	Машина швейная Janome 777	01385203,520 4	2
15	Доска гладильная	01632330	1
16	Лекала	00000331	1
17	Линейка с углами	00000332	3
18	Манекен	00000333	2
19	Машина швейная	00000325	3
20	Машина швейная ножная	00000326,323, 010	4
21	Машина швейная ручная	00000324	10
22	Ножницы Зиг-Заг	00000649	1
23	Ножницы. Набор лапок для швейной машины.	00000656	2
24	Ножницы разные	00000335	4
25	Плакат «Техника безопасности для кабинета труда»	00000554	1
26	Плакаты «Основа безопасности домоводства»	00000650	1
27	Раздаточная таблица «Выведение пятен»	00000351	20
28	Раздаточная таблица «Первая медицинская помощь»	00000652	8
29	Стенды разные	00000336	4
30	Технология. Обслуживающий труд 5-8 классы. СД	00000653	1
31	Утюг	00000418	1
32	Швейная оверложная машина	01385030	1
33	Эл. Привод для швейной машины	00000329	1
34	Трюмо	00000150	1

Рекомендуемые Интернет-ресурсы

<http://remesla.ru/> -История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> - Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература.Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm - Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86> - Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока:

"Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://www.knitting.east.ru/> - Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.rukodelie.ru><http://kuking.net/> - Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html> - Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего, и профессионального кулинара, где и учителя, и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool> - Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://remesla.ru/> - Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600> - Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml> - Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://sc1173.narod.ru/tehn-med.html> - Кулинария. Рецепты. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html> - Декада технологии в школе.

<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html> - Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.

<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101> - Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.

<http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm> - Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm> - Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.

<http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml> - Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.

http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml - Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

Декоративно-прикладное искусство

http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskij_opyt/6_1/ - Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

<http://remesla.ru/> - Учебники по ДПИ.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm> - Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/ - Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/ - Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html> - Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www.vostal.narod.ru/> - Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей.

<http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> - Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера.

<http://www.palekh.narod.ru/> - История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html - Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm> - Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.

<http://www.chat.ru/~krestom/> - Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://palekh.narod.ru/> - Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.

<http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm> - Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров.

<http://www.rukodelie.ru> - Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html - Волшебный лоскуток. Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

<http://krestom.chat.ru/> - Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html> - Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.