

Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды

Рассмотрено
на заседании МО
Руководитель МО

« » 20 г.

«Согласовано»
Заместитель директора
по УР

«29» 08 2013 г.

Принята
решением педагогического совета
протокол №

от «29» 08 2013 г.

Утверждено
Приказ № от «03» 09 2013 г.

Директор
Н.И.Рыстакова



Рабочая программа по предмету
технология
5 – 8 классы
(основное общее образование)

Учитель: Сеничева Наталья Александровна,
учитель высшей квалификационной
категории

2013 год

Пояснительная записка

Источники составления программы

- Фундаментальное ядро содержания общего образования (под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова, 2009);
- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.2010 №1897)
- Примерные программы по учебным предметам. Стандарты второго поколения Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2011 год;
- Технология: программа: 5-8 классы. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.:Вентана-Граф, 2012.
- Образовательный (учебный) план Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №16» на 2014-2015 учебный год.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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. Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры подрастающих поколений, становлении системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий,
- себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, бытовых швейных машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования объекта труда и технологий с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, швейных бытовых машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году

творческого проекта.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы бытовых швейных машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план МОУ «Средняя школа №16» на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 5 и 6 классах составляет – 68 часов из расчета 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах – 34 часа из расчета 1 час в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане. С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

– формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

– самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

– развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

– осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

– становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

– формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

– проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

– самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

– формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

– развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально - личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

– самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

– алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

– уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

– развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

– овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

– формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

– овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

– планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

– овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

– выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

– выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

– контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

– документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

– оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

– согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

– формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

– выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

– стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

– овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

– рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

– умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

– рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

– участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

– практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

– установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу **сверстников** и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

– сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

– адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

– развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание программы

5 класс

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч.)

Тема. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. (4 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий. (4 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука на поясе. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина. (4 ч.)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий. (8 ч.)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс в фартуке. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла». (8 ч.)

Тема. Декоративно-прикладное искусство. (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего города.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного города.

Фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё. (4 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)

Тема. Интерьер кухни, столовой. (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника» (1 ч.)

Тема. Бытовые электроприборы. (1 ч.)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (14 ч.)

Тема. Санитария и гигиена на кухне (1 ч.)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания (1 ч.)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки. (2 ч.)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов. (4 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц. (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч.)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч.)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации (по желанию).

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика».

Содержание программы

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома.

Теоретические сведения.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне

как искусстве оформления интерьера, создания композиций

использованием растений.

Роль комнатных растений в интерьере.

Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения,

композиция из горшечных растений, комнатный садик,

террариум.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.

Требования растений к окружающим условиям.

Современные стили в интерьере.

Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения.

Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.

Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты.

Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные

Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Основные виды занавесей для окон.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Изготовление макета оформления окон.

Понятие о системе освещения жилого помещения.

Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.

Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений.

Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения.

Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и

Тема 2. Комнатные растения

в интерьере

Теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолиственные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и

суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Поддача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.
Выполнение прорезных петель.
Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог- конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Содержание программы

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом»

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы.

Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

8 класс

Теоретические сведения. Понятие о

моделировании одежды.

Моделирование формы выреза горловины.

Моделирование

плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.

Моделирование

отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления

выкроек

дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки

горло-

вины спинки, подкройной обтачки горловины переда,

подборта.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник

по

ткани.

Лабораторно-практические и практические

работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к

раскрою.

9 класс

Тема 4. Швейная машина 5 класс

Теоретические сведения. Современная бытовая

швейная машина с электрическим приводом. Основные

узлы швейной машины. Организация рабочего места

для выполнения машинных работ. Подготовка швейной

машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку,

заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней

нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине:

начало работы, поворот строчки под углом, закрепление

машинной строчки в начале и конце работы, окончание

работы. Неполадки, связанные с неправильной

заправкой ниток. Назначение и правила использования

регулирующих механизмов: переключателя вида

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения.

Технология изготовления поясного

швейного изделия. Правила раскладки

выкроек поясного изделия на ткани.

Правила раскроя. Выкраивание бейки.

Критерии качества кроя. Правила

безопасной работы ножницами,

булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края

потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для

потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой - молнией и разрезом. Притачивание застёжки - молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.
Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.
Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной

(домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи

из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования;

выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

ци из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Примерный тематический план 5 - 8 классы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<i>Технологии домашнего хозяйства (11ч)</i>	2	3	2	4
1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения.	-	-	1	-
Предметы искусства и коллекции в интерьере				
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация	-	-	-	2
в доме				
<i>Электротехника (14 ч)</i>	1	-	1	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
<i>Кулинария (33 ч)</i>	14	14	5	-
<i>1. Санитария и гигиена на кухне</i>	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака.	2	-	-	-

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Сервировка стола к завтраку				
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда.	-	2	-	-
Сервировка стола к обеду				
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола.	-	-	1	-
Праздничный этикет				
<i>Создание изделий из текстильных материалов (52 ч)</i>	22	22	8	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	1	-
4. Швейная машина	4	2	1	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	-
<i>Художественные ремёсла (24 ч)</i>	8	8	8	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладно- го искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7. Вышивание	-	-	6	-
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)	21	21	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8
Всего: 204 ч, 6 ч — резервное время	68	68	34	34

Таблица тематического распределения часов в 5 классе

Разделы и темы	Количество часов	
	5кл.	
	Авт.	Раб.
Вводный урок. Творческий проект.	-	1
Создание изделий из текстильных материалов	22	20
1. Свойства текстильных материалов	4	4
2. Конструирование швейных изделий	4	4
3. Швейная машина	4	4
4. Технология изготовления швейных изделий	10	8
Художественные ремесла	8	8
1. Декоративно-прикладное искусство	2	2
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	2
3. Лоскутное шитьё	4	4
Технологии домашнего хозяйства	2	2
Интерьер кухни, столовой	2	2
Электротехника	1	1
Бытовые электроприборы	1	1
Кулинария	14	14
1. Санитария и гигиена на кухне	1	1
2. Физиология питания	1	1
3. Бутерброды и горячие напитки	2	2
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
5. Блюда из овощей и фруктов	4	4
6. Блюда из яиц	2	2
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	21
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21
Всего	68	68

Содержание и структура тематического планирования частично скорректирована с учетом материально-технической базы кабинета и целесообразности.

В рабочей программе произведено перераспределение часов следующим образом.

1. В авторской программе отсутствует тема «Вводный урок». Считаю необходимым ввести данную тему в программу, т.к. кабинет технологии является кабинетом повышенной опасности и обучающиеся должны обязательно познакомиться с правилами внутреннего распорядка, правилами поведения в кабинете, с требованиями по технике безопасности, с инструкцией по пожарной безопасности. Также обучающиеся должны познакомиться с новым для них понятием «Творческий проект». В связи с этим на 2 часа сокращено изучение раздела «Создание изделий из текстильных материалов».

2. Изменена последовательность изучения разделов «Кулинария», «Технология изготовления швейного изделия», «Художественные ремесла». В целях системного и последовательного изучения учебного материала обучающиеся выполняют творческие проекты «Фартук для работы на кухне», «Прихватка», а затем изучают раздел «Кулинария», т.к. при выполнении кулинарных работ обучающиеся должны соблюдать санитарно-гигиенические требования и надевать фартук и косынку. Прихваткой обучающиеся будут пользоваться при работах с горячими жидкостями.

3. Программой ФГОС предлагает в качестве творческих проектов в разделе «Технология изготовления швейных изделий» следующие темы: «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака». С учетом интересов и потребностей учащихся будут выполнять творческий проект «Фартук для работы на кухне». Сшив фартук, девочки будут надевать его на уроках кулинарии.

Таблица тематического распределения часов в 6 классе

Разделы и темы	Количество часов	
	бкл.	
	Авт.	Раб.
Вводный урок. Творческий проект.	-	1
Технологии домашнего хозяйства	3	3
1. Интерьер жилого дома	1	1
2. Комнатные растения в интерьере	2	2
Кулинария	14	14
1.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	4
2.Блюда из мяса	4	4
3.Блюда из птицы	2	2
4.Заправочные супы	2	2
5.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2	2
Создание изделий из текстильных материалов	22	24
1.Свойства текстильных материалов	2	2
2.Конструирование швейных изделий	4	4
3.Моделирование швейных изделий	2	2
4.Швейная машина	2	2
5.Технология изготовления швейных изделий	12	14
Художественные ремесла	8	8
1.Вязание крючком	4	4
2.Вязание спицами	4	4
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	19
Исследовательская и созидательная деятельность	21	19
Всего	68	68

Содержание и структура тематического планирования частично скорректирована с учетом материально-технической базы кабинета и целесообразности.

1. В авторской программе отсутствует тема «Вводный урок». Считаю необходимым ввести данную тему в программу, т.к. кабинет технологии является кабинетом повышенной опасности и обучающиеся должны обязательно вспомнить правила внутреннего распорядка, правила поведения в кабинете, требования по технике безопасности, инструкции по пожарной безопасности. Также обучающиеся должны познакомиться с учебной программой на предстоящий год, с темами творческих проектов, целями и задачами проектной деятельности в 6 классе. В связи с этим на 1 час сокращено изучение раздела «Технология творческой и опытнической деятельности».

2. В 6 классе обучающиеся должны изготовить плечевое швейное изделие. 12 часов, предусмотренных авторской программой для его изготовления, недостаточно ввиду сложности изделия. В связи с этим в раздел «Создание изделий из текстильных материалов» добавлены 2 часа из раздела «Технология творческой и опытнической деятельности».

Наличие учебно-методического и материально-технического обеспечения

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК: Программа реализована в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) в развитии учебников, созданных под руководством В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана – Граф».</p> <p>1.Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год;</p> <p>2.Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год;</p> <p>3.Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2011 год (стандарты второго поколения);</p> <p>4.Технология: программа: 5-8 классы /А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. – М.:Вентана-Граф,2012.</p> <p>5.Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф».</p> <p>6.Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф».</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) - Обработка рыбы – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
		инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Построение чертежа фартука – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину - Чертеж ночной сорочки -Обработка горловины подкройной обтачкой
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
4	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов
5	Оборудование кабинета	Аптечка первой медпомощи Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные с ручным приводом Машины швейные с электроприводом Кухонный инвентарь Кухонная посуда Столовая посуда Чайная посуда Столовые приборы Холодильник Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Доска с магнитной поверхностью

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся

овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по использованию материалов, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приспособлений; бытовых электрических приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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.

Выпускник 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;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

– осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

– планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

– планировать профессиональную карьеру;

– рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

– ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

– оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Приложение

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе

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

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- формирование представлений о культуре труда, производства,
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

Результаты освоения предмета «Технология» в 5 классе

Результаты	Содержание освоения результатов
<i>личностные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2.Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3.Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4.Осознание необходимости общественно-полезного труда 5.Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6.Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
<i>метапредметные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2.Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3.Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4.Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5.Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6.Согласование и координация совместной познавательно - трудовой деятельности с другими участниками ОП
<i>предметные в сфере</i>	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом

Результаты	Содержание освоения результатов
	<p>характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого-психологической деятельности	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>3. Разработка вариантов рекламных образцов</p>

Планируемые результаты изучения предмета «Технология» в 5 классе

Обучающиеся 5 класса научатся:

Раздел «Кулинария»

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, готовить различные бутерброды, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

Обучающиеся 5 класса получают возможность научиться:

- составлять меню завтрака на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, применять различные способы обработки в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся 5 класса научатся:

- осуществлять поиск необходимой информации в области обработки тканей;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и выключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины образцы ручных стежков и строчек, образцы машинных швов, выполнять машинные строчки;
- снимать мерки, записывать результаты измерений, читать и строить чертеж фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

Обучающиеся 5 класса получают возможность научиться:

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили одежды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Обучающиеся 5 класса научатся:

– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; 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.

Обучающиеся 5 класса получит возможность научиться:

– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости проведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 6 классе

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

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 6 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- формирование представлений о культуре труда, производства,
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла»

Результаты освоения предмета «Технология» в 6 классе

Результаты	Содержание освоения результатов
<i>личностные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2.Мотивация учебной деятельности 3.Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 4.Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда 5.Самоопределение в выбранной сфере будущей сфере будущей профессиональной деятельности 6.Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности) 7.Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации 8.Развитие готовности к самостоятельным действиям 9.Осознание необходимости общественно-полезного труда 10.Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 11.Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
<i>метапредметные</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2.Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3.Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4.Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5.Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6.Согласование и координация совместной познавательно - трудовой деятельности с другими участниками ОП
<i>предметные</i> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1.Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности 2.Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 3.Определение адекватных имеющимся организационным материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов 4.Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий 5.Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности

Результаты	Содержание освоения результатов
	<p>по принятым критериям и показателям</p> <p>6.Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование)</p> <p>7.Исследовательские и проектные действия</p> <p>8.Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета</p> <p>9. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</p> <p>10. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</p> <p>11.Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда</p>
б) мотивационной	<p>1. Оценивание своей способности и готовности к труду</p> <p>2.Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработке тканей для проектирования и создания объектов труда</p> <p>2. Осознание ответственности за качество результатов труда</p> <p>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</p> <p>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</p>
в) трудовой деятельности	<p>1. Планирование технологического процесса</p> <p>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого-психологической деятельности	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>2. Умение работать в команде, учитывать позицию других людей,</p>

Результаты	Содержание освоения результатов
	организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения 3. Владение речью 4. Разработка вариантов рекламных образцов

Планируемые результаты освоения предмета «Технология» в 6 классе

Обучающиеся 6 класса научатся:

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

Раздел «Кулинария»

– осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
– работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, самостоятельно готовить для своей семьи блюда из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

Обучающиеся 6 класса получают возможность научиться:

– составлять меню обеда на основе физиологических потребностей организма;
– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, применять различные способы обработки в целях сохранения в них питательных веществ;
– экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета за столом;
– определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся 6 класса научатся:

– осуществлять поиск необходимой информации в области обработки тканей;
– включать и выключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки;
– изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины образцы ручных стежков и строчек, образцы машинных швов, выполнять машинные строчки;
– снимать мерки, записывать результаты измерений, читать и строить чертеж плечевого изделия, подготавливать выкройку к раскрою;
– выполнять несложные приемы моделирования плечевого изделия;
– изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простое по конструкции плечевое изделие;
– выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающиеся 6 класса получают возможность научиться:

– определять и исправлять дефекты швейных изделий;
– выполнять художественную отделку швейных изделий;
– определять основные стили одежды;
– выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
– изготавливать вязанные крючком и спицами изделия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Обучающиеся 6 класса научатся:

– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия; 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.

Обучающиеся 6 класса получают возможность научиться:

– организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости проведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Критерии оценки качества знаний учащихся

Характеристика цифровой отметки и словесной оценки:

«5» («отлично») – высокий уровень освоения образовательной программы. Отметка «5» ставится в случае:

- Знания, понимания, глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
- Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
- Отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов учителя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

«4» («хорошо») – уровень освоения образовательной программы выше среднего.

Отметка «4» ставится в случае:

- Знания всего изученного программного материала.
- Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
- Наличия незначительных (негрубых) ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

«3» («удовлетворительно») – средний уровень освоения образовательной программы. Отметка «3» ставится в случае:

- Знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
- Умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
- Наличия грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительного несоблюдения основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

«2» («неудовлетворительно») – низкий уровень освоения образовательной программы.

Отметка «2» ставится в случае:

- Знания и усвоения материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
- Отсутствия умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
- Наличия нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала.

•

При выполнении практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Отметка «5» ставится, если учащийся:	Отметка «4» ставится, если учащийся:	Отметка «3» ставится, если учащийся:	Отметка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
Оформление проекта	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.

	при разработке проекта.	отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	может использоваться в другом практическом применении.	
Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Рекомендации по оснащению учебного процесса

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² - для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18°С при относительной влажности 40–60%.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзный комитет
_____ Л.М.Орлова

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____ Н.И. Рыстакова

«__» _____ 20__ года

«__» _____ 20__ года

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с тканью**

ИОТ – 042 - 2005г.

1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с тканью допускаются лица в возрасте не моложе 16 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К работе с тканью под руководством учителя допускаются учащиеся с 1-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с тканью возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- уколы пальцев рук иголками и булавками при работе без наперстка;
- травмирование рук при неаккуратном обращении с ножницами и при работе на швейной машине;
- поражение электрическим током при работе на электрической швейной машине.

1.4. При работе с тканью должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка. При работе на электрической швейной машине используется диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для работы с тканью должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для работы с тканью должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

2.2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок.

2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.

2.4. Убедиться в наличии и исправности защитного заземления (зануления) корпуса электрической швейной машины, наличие диэлектрического коврика на полу около машины.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Хранить иголки и булавки в определенном месте (подушечке, специальной коробке и пр.) и не оставлять их на рабочем месте.

3.2. Не пользоваться при работе ржавыми иголками и булавками, ни в коем случае не брать иголки и булавки в рот.

3.3. Шить иголками только с наперстком.

3.4. Выкройки к ткани прикреплять острыми концами булавок от себя.

3.5. Ножницы хранить в определенном месте, класть их сомкнутыми острыми концами от себя, передавать друг другу ручками вперед.

3.6. Не наклоняться близко к движущимся частям швейной машины.

3.7. Не держать пальцы рук около лапки швейной машины во избежание прокола их иглой.

3.8. Перед стачиванием изделия на швейной машине убедиться в отсутствии булавок или иголок на линии шва.

3.9. Не откусывать нитки зубами, а отрезать их ножницами.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1. При появлении неисправности в работе швейной машины прекратить работу, отпустить педаль пуска электрической швейной машины и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру). Работу продолжать только после устранения неисправности.

4.2. В случае поломки швейной иглы или булавки, обломки их не бросать на пол, а убирать в урну.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы.

5.1. Отключить электрическую швейную машину от сети.

5.2. Проверить наличие рабочего инструмента и привести в порядок рабочее место.

5.3. Провести влажную уборку помещения и его проветривание.

5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзный комитет
_____ Л.М.Орлова

«__» _____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____ Н.И.Рыстакова

«__» _____ 20__ года

ИНСТРУКЦИЯ

по охране труда при работе с электрическим утюгом

ИОТ – 043 - 2005г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. К работе с электрическим утюгом под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 54-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с электрическим утюгом возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- ожоги рук при касании нагретых металлических частей утюга или паром при обильном смачивании материала;
- возникновении пожара при оставлении включенного в сеть электрического утюга без присмотра;
- поражение электрическим током.

1.4. При работе с электрическим утюгом должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка, а также диэлектрический коврик.

1.5. В помещении для глажения должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для глажения должен быть огнетушитель.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- 2.2. Проверить исправность вилки и изоляции шнура электрического утюга.
- 2.3. Подготовить рабочее место к работе, убрать все лишнее.
- 2.4. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга и диэлектрического коврика на полу около места для глажения.

3. Требования охраны труда во время работы

- 3.1. Перед включением электрического утюга сеть встать на диэлектрический коврик.
- 3.2. Включать электрический утюг в сеть и выключать из нее только сухими руками.
- 3.3. При кратковременных перерывах в работе электрический утюг ставить на термоизоляционную подставку.
- 3.4. При работе следить за тем, чтобы горячая подошва утюга не касалась электрического шнура.
- 3.5. Во избежание ожога рук не касаться горячих металлических частей утюга и не смачивать обильно материал водой.
- 3.6. Во избежание пожара не оставлять включенный в сеть электрический утюг без присмотра.
- 3.7. Следить за нормальной работой утюга, не давать ему перегреваться.

4. Требования охраны труда при аварийных ситуациях

- 4.1. При появлении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения и т.д. немедленно отключить утюг от электросети и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).
- 4.2. При возникновении пожара немедленно отключить утюг от электросети и приступить к тушению очага возгорания с помощью первичных средств пожаротушения.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Отключить электрический утюг от сети, при отключении не дергать за электрический шнур, а только за вилку.
- 5.2. Привести в порядок рабочее место.
- 5.3. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию или проветрить помещение.
- 5.4. Снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзный комитет
_____ Л.М.Орлова

«__» _____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____ Н.И.Рыстакова

«__» _____ 20__ года

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при кулинарных работах**

ИОТ – 044 - 2005г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

К выполнению кулинарных работ под руководством учителя (преподавателя, мастера) допускаются учащиеся с 5-го класса, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении к ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
- ожоги горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при пользовании электроплитами и другими электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении для выполнения кулинарных работ должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку (колпак).

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировка.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надежности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

3.8. Пищевые отходы для временного хранения убирать в урну с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить учителю (преподавателю, мастеру).

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой с совком.

5. Требования охраны труда по окончании работы

- 5.1. Выключить электроплиту и другие электрические приборы, при выключении из электророзетки не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзный комитет
_____ Л.М.Орлова

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
_____ Н.И.Рыстакова

«__» _____ 20__ года

«__» _____ 20__ года

**ИНСТРУКЦИЯ
по охране труда при работе с кухонной электроплитой**

ИОТ – 045 - 2005г.

1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно - вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю (преподавателю, мастеру), который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования прекратить работу и сообщить об этом учителю (преподавателю, мастеру).

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.

2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включать кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде не использовать ложки, половник с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

**Муниципальное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16» г. Вологды**

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзный комитет

_____ Л.М.Орлова

«__» _____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ Н.И.Рыстакова

«__» _____ 20__ года

ИНСТРУКЦИЯ

по пожарной безопасности в кабинете обслуживающего труда

1. Портфели, сумки убираются из проходов (все вещи находятся под партой). Проходы свободны.
2. Не оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы (электрическая плита, утюг, электрическая швейная машина).
3. Пользоваться утюгом, электрической швейной машиной, электроплитой под наблюдением учителя. Пользоваться только исправными электроприборами.
4. Заметив неисправность электроприбора, обращаться к электрику школы.
5. При уходе из кабинета проверить обесточивание электросети.
6. Иметь средства пожаротушения (огнетушитель). Уметь пользоваться огнетушителем.
Огнетушитель находится в легкодоступном месте, где исключено попадание прямых солнечных лучей, непосредственное воздействие отопительных и нагревательных приборов. Осуществлять контроль за сохранностью огнетушителя.
7. Провести инструктаж с учащимися по пожарной безопасности.
8. Непосредственно перед каждым уроком, связанным с использованием электроприборов, проводить инструктаж.