

Муниципальный орган управления образованием  
управление образованием городского округа Красноуфимск

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №3»

Принято на педагогическом совете,  
протокол № 1 от «28» августа 2015 г.  
С изменениями:  
протокол № 6 от 07.12.2015г.

Утверждаю:  
директор МАОУ СШ 3  
приказ № 239 от «31» августа  
2015г.

С изменениями:  
приказ № 331/1 от «08» декабря  
2015г.



И.А.Дубовская  
(подпись руководителя образовательной организации)

## Рабочая программа Технология (девочки) основное общее образование

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Технология** – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.12 года;
- Приказа Министерства РФ от 05.03.04 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- Приказа Министерства образования РФ от 9.03.04 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом»;
- Приказа Минобрнауки России от 20.08.08 года № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 9.03.04 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 30.08.10 г. № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 9.03.04 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» ;
- Приказа Минобрнауки России от 3.06.11 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 9.03.04 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 01.02.12 г. № 74 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 9.03.04 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.10 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (зарегистрировано Министерством юстиции РФ 3.03.11 г., регистрационный № 19993);
- Письма Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 17.08.11 г. № 01 – 01/5893 «О внесении изменений в базисный учебный план»;
- Приказа Министерства образования РФ от 31.03.14 г. № 253 о Федеральном перечне учебников 2014/2015 учебный год
- Устава;
- Общеобразовательной программой МАОУ СОШ 3.

### **Учебники:**

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 5кл. учебник. - М., , Дрофа. 2012.

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 6кл. учебник. - М., , Дрофа. 2014.

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 7кл. учебник. - М., , Дрофа. 2013.

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 8кл. учебник. - М., , Дрофа. 2011.

### **Структура документа**

Программа включает три раздела: пояснительную записку, основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа для 5 - 8 классов является частью единого непрерывного курса технологии общеобразовательной школы. Способствует всестороннему развитию обучающихся, формированию у них способностей к самоизменению и самореализации, что создает условия для успешного вхождения в культурную и созидательную жизнь общества, самоопределению и самореализации личности.

Рабочая программа составлена с учетом индивидуальных особенностей учащихся, обеспечивает право выбора обучающимися содержания образования и организации образовательного процесса в соответствии с их интересами и запросами в рамках государственного образовательного стандарта. Рабочая программа соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, в содержании календарно – тематического планирования предлагается реализовать актуальный в наше время компетентностный, личностно - ориентированный, деятельностный подходы.

### **Цели данной программы:**

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

### **Задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

### **Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов

### **Планируемые результаты.**

В результате изучения технологии учащиеся должны **знать/ понимать:**

#### **5 класс.**

##### **должны знать:**

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных

волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

#### **должны уметь:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

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

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.

### **6–7 класс.**

#### **должны знать:**

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
  - виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
  - назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной;
  - экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
  - единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

#### **должны уметь:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.
- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**8 класс.**

**должны знать:**

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

**должны уметь:**

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;

- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

**должны владеть компетенциями:**

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

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

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Общие учебные умения, навыки и способы деятельности.**

**Познавательная деятельность**

Использование для познания окружающего мира различных методик (наблюдение, измерение опыт, эксперимент, моделирование и др.) – определение структуры объекта познания, поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого. Умение разделять процессы на этапы, звенья: выделение характерных причинно – следственных связей.

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Сравнение, сопоставление, классификация, ранжирование объектов по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Умение различать факт, мнение, доказательство, гипотезу, аксиому.

Исследование несложных практических ситуаций. Выдвижение предположений, понимание необходимости их проверки на практике. Использование практических и лабораторных работ, несложных экспериментов для доказательства выдвигаемых предположений: описание результатов этих работ.



Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения, самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

### **Информационно – коммуникативная деятельность**

Адекватное восприятие устной речи и способность передавать содержание прослушанного текста в жатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания.

Осознанное беглое чтение текстов различных стилей и жанров, проведение информационно – смыслового анализа текста. Использование различных видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др). Владение монологической и диалогической речью. Умение вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение). Создание письменных высказываний. Адекватно передающих прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно). Составление плана, тезисов, конспекта. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснить «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка знакомых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари. Интернет – ресурсы и другие базы данных.

### **Рефлексивная деятельность.**

Самостоятельная организация учебной деятельности (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.). Владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий. Поиск и устранение причин возникших трудностей. Оценивание своих учебных достижений, поведения, черт личности, своего физического и эмоционального состояния. Соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни.

Владение умениями совместной деятельности: согласие и координация деятельности с другими ее участниками: объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива; учет особенностей; учет особенностей различного ролевого поведения (лидер, подчиненный и др.)

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм. Использование своих прав и выполнение своих обязанностей как гражданина. Члена общества и учебного коллектива.

### **Требования ФГОС к обучающимся в 5-8 классах с позиций компетентного подхода.**

**Компетентный подход** определяет следующие особенности содержания образования, которое представлено в виде тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. Например, в блоке «Культура дома» представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической компетентности обучающихся. В блоках «Элементы машиноведения», «Технология изготовления одежды» и «Художественная обработка материалов» дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине, о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий. Это содержание обучения обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной, коммуникативной компетенций. В блоке «Гигиена девушки» - развитие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенций. Таким образом,

обеспечивается взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с возрастными особенностями развития обучающихся. **Личностная ориентация** образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств.

**Деятельностный подход** отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование личности, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Для технологического образования приоритетным можно считать *развитие умений* самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), определять существенные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов. При выполнении творческих работ *формируется умение* определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Обучающиеся должны приобрести умения формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат; должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, доклада, реферата, исследовательского или творческого проекта, публичной презентации.

Во время изучения некоторых блоков предполагается использование **метода проекта**, под которым понимается способ организации познавательно-трудовой деятельности обучающихся. Метод проекта способствует развитию наблюдательности и стремлению находить ответы, а затем проверять правильность своих ответов, анализируя информацию, проводя эксперименты и исследования. **Цель учебно-исследовательской деятельности** – приобретение обучающимися познавательно-исследовательской компетентности, которая проявляется в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции обучающегося в образовательном процессе.

Реализация данной программы обеспечивает освоение обучающимися общеучебных умений и компетенций в рамках **информационно-коммуникативной деятельности**, так как развиваются умения и навыки поиска нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Обучающиеся должны уметь обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование обучающимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания презентации результатов познавательной и практической деятельности.

С точки зрения умений и навыков **рефлексивной деятельности** уделяется внимание способности обучающихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Во время изучения некоторых блоков интегрируются знания и умения обучающихся, полученные ими при изучении различных дисциплин на разных этапах обучения, т.е. реализуются **межпредметные связи**.

**Межпредметная** интеграция образовательной области «Технология» осуществляется с:

- Математикой (расчет количества продуктов, расчеты для построения чертежей, подсчет стоимости);
- Черчением (основы графической грамоты, построение чертежей одежды и шаблонов для изготовления предметов бытового назначения);
- Биологией (жиры, белки, углеводы, витамины, фазы развития растений);
- Русским языком (обогащение словарного запаса, развитие речи);
- Естествознанием, ОБЖ, экологией (деятельность людей в природе, влияние деятельности на состояние окружающей среды);
- ИЗО (зарисовка орнаментов, выбор и перевод рисунка для вышивки, аппликации, зарисовка моделей одежды);
- Физикой (электричество, принцип работы домашних приборов);
- Информатика (использование ПК и программных средств);
- Историей (история возникновения вещей, продуктов, костюма и т.д.);
- Литературой (поговорки, пословицы, произведения о труде, профессиях, людях).

Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как **общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности**, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса технологии учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков. Стандарт ориентирован на **воспитание** школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания. Эти положения нашли отражение в содержании уроков.

В процессе обучения должно быть сформировано **умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости** на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

Особенностью программы является то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

**Учебный проект** представляет собой вид учебной деятельности учащихся, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;

- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющие конкретную потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделия;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критерию;
- исследования процесса планирования и изготовления изделия или услуги;
- изготовление изделия или оказание услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

**В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:**

***Знать:***

- как определять потребности людей;
- какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
- как планировать и реализовывать творческий проект;

***Уметь:***

- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
- формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Несмотря на то, что проект включает большое количество компонентов, программой отводится 60-70 % учебного времени на изготовление изделия (включая учебный труд - упражнения на приобретение умений обработки материалов и использования инструментов, эксперименты, лабораторно-практические работы с материалами и т. п.).

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство предлагаемых проектов.

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определения цели выполняемой работы и ее значимости для учащегося, его семьи, школы, общества и переходе к

мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

Выполнение упражнений предусматривает овладение определенными знаниями, умениями и навыками.

Этот метод включает в себя ряд специальных воспитательных приемов:

1. **Формирование сознания** (взглядов, убеждений, идеалов). Это методы разностороннего воздействия на сознание, чувства и волю учащихся с целью формирования у них взглядов и убеждений личности, которая будет жить в демократическом обществе.

2. **Формирование творческих начал** (способностей, активности, самостоятельности, инициативности).

3. **Мотивация и стимулирование деятельности.** Исключительное влияние на мотивацию деятельности оказывает предоставление ученику права на самостоятельный выбор объекта проектирования и организацию труда.

4. **Организация деятельности и формирование опыта общественного поведения.**

5. **Контроль, самоконтроль и самооценка учеником деятельности.**

### **Технологии, формы и методы работы, которые используются для реализации данной программы.**

Использую в своей работе технологию развивающего личностно-ориентированного образования и элементы технологии дифференцированного обучения. Выбор педагогических технологий основан на особенностях психофизического и социального развития ребенка в подростковом возрасте.

Обучающимся на данной ступени характерно стремление строить общение в различных коллективах с учетом принятых норм взаимоотношений, рефлексией собственного поведения в них, умение оценивать свои личные возможности. Увеличивается потребность в самостоятельном определении своего поведения во всех сферах жизни. Создаются условия для выбора возможного будущего вида профессиональной деятельности, что предполагает сформированность достаточно устойчивых интересов и предпочтений, ориентации в различных сферах труда и общественно полезной деятельности. Возрастает потребность в самоутверждении при интимно-личностном общении со сверстниками, особенно противоположного пола. Содержание учебной деятельности должно включаться в общий социокультурный, общественно-экономический и личностный опыт подростков.

Используя современные педагогические технологии, получаю возможность обучать учащихся в зоне их ближайшего развития.

Основной **формой** обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является **комбинированный урок**. А также: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами учащимся разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены.

Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам техники безопасности.

На уроках внимание обучающихся акцентируется на экологические аспекты их трудовой деятельности, в частности: уменьшение отходов производства, их утилизация или вторичное использование, экономия сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка производится на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание обращается на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Учащиеся учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

#### **Педагогические технологии, используемые в процессе обучения (элементы):**

1. Личностно-ориентированная
2. Дифференцированное обучение.
3. Проблемное обучение
4. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
5. Здоровьесберегающая
6. ИКТ и Интернет - технологии.
7. Решение технологических задач.
8. Коллективные способы обучения.

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих пожеланий:

- Распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и наличие в них современных научно-технических достижений;
- Возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- Выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- Возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- Возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- Профориентационная, предпринимательская и экологическая направленность.

Содержание образования в образовательной области «Технология. Трудовое обучение» имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практических форм и методов организации занятий, которые составляют 70% учебного материала.

Основными **методами** обучения являются:

1. познавательно-трудоуемые упражнения,
2. решение прикладных задач,
3. практические и лабораторно-практические работы,
4. моделирование и конструирование,
5. метод проектов.

Важную роль в подготовке и развитии учащихся играет творческая проектная деятельность. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнения макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое

внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, своего региона, города и экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

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

Каждый раздел программы включает в себя основные **теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда**. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Творческая и проектная деятельность интегрируется с разделами программы.

### **Виды и формы контроля.**

Тематический, текущий и итоговый контроль, самоконтроль, взаимоконтроль.

### **Работа с одарёнными детьми.**

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах. Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы:

1. Совместная творческая деятельность учителя и ученика.
2. Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.
3. В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск.
4. Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.

### **Обязательный минимум содержания программы.**

Базовым для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

#### **Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление отделки изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

### **Технология ведения дома.**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

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

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.



Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

### **Черчение и графика.**

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

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

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

### **Современное производство и профессиональное образование.**

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

### **Требования к уровню подготовки выпускников. Общетеchnологические, трудовые умения и способы деятельности.**

**В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:**

#### ***Знать/понимать***

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

#### ***Уметь***

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

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

## **Основное содержание программы.**

### **5 класс**

#### **Кулинария (16 час).**

##### **Вводный урок, инструктаж по технике безопасности в кабинете кулинарии (1 час).**

###### Основные теоретические сведения

Содержание курса технологии в 5 классе. Правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

###### Практические работы

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

###### Варианты объектов труда.

Рабочее место в мастерской и бригады на кухне.

#### **Физиология питания (1 час).**

###### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

###### Практические работы

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

###### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### **Технология приготовления пищи (14 ч.)**

##### **Консервирование (2 ч)**

###### Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Заготовка овощей и фруктов впрок.

Пищевая ценность овощей их переработка и нарезка. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Технологическая последовательность приготовления салатов.

###### Практическая работа:

Приготовление салата на зиму.

###### Варианты объектов труда.

Заготовки салатов на зиму.

#### **Бутерброды. Приготовление бутербродов (4ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Приготовление холодных и горячих бутербродов к завтраку.

### Варианты объектов труда.

Бутерброды к завтраку.

## **Блюда из вареных овощей (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Требования к подаче готовых блюд. Виды салатов. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.

### Варианты объектов труда.

Салаты из вареных овощей.

## **Блюда из яиц (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## **Блюда из картофеля. Горячие напитки (2ч)**

### Основные теоретические сведения

Виды тепловой обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Правила подачи горячих напитков.

### Практические работы

Приготовление овощных гарниров их картофеля, горячих напитков.

### Варианты объектов труда.

Овощные гарниры, чай, кофе, какао.

## **Итоговый урок по кулинарии. Сервировка праздничного стола к завтраку (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Сервировка стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки. Праздничное чаепитие.

Подведение итогов по разделу «Кулинария».

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Черчение и графика**

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч).**

**Традиционные виды рукоделия (1ч.)**

**Узелковый батик (1 ч.)**

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик.

**Русская вышивка – история, мотивы, орнамент (2ч.)**

**Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань (2ч.)**

**Виды ручных стежков и строчек. Творческий проект.(2ч.)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Профессии связанные с оформлением и отделкой одежды.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, носовой платок.

**Элементы материаловедения (2ч).**

**Материаловедение. Волокна растительного происхождения (2ч.)**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Профессии, связанные с текстильным производством.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## **Элементы машиноведения (6 ч)**

### **Правила заправки швейной машины (2 ч.)**

#### **Работа на швейной машине. Машинные швы. (2ч.)**

#### **Технология шва вподгибку (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Условные обозначения, термины в машиноведении.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек и швов на ткани. Регулировка длины стежка. Влажно – тепловая обработка образцов машинных швов.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек и швов, применяемых при изготовлении швейного изделия.

## **Учебный – творческий проект.**

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды - фартука(14 ч.)**

#### **Работа с чертежными инструментами. Инструменты и приспособления (4ч.)**

#### **Конструирование фартука. Снятие мерок. (2ч.)**

#### **Таблица расчетов. Расчет по формулам. (2ч.)**

#### **Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4 на типовую фигуру. Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4 на себя. (2ч.)**

#### **Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:1 на себя. (2ч.)**

#### **Моделирование фартука (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Модели фартуков. Виды отделок.

## **Технология изготовления фартука - рабочей одежды (16 ч.)**

**Подготовка выкройки фартука к раскрою. Раскрой. (2ч.)**

**Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки нижней части фартука(4ч.)**

**Обработка накладного кармана (2ч.)**

**Соединение кармана с нижней частью фартука (2ч.)**

**Обработка нагрудника. Подготовка косой бейки к обработке боковых срезов нагрудника (2ч.)**

**Обработка боковых срезов нагрудника косой бейкой. (2ч.)**

**Окончательная обработка фартука. ВТО (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Профессии, связанные с технологией обработки изделий.

### Практические работы

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

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

### Варианты объектов труда.

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

## **Технологии ведения дома (5 ч.)**

**Интерьер жилых помещений (2ч.)**

**Интерьер кухни, столовой (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Профессии, связанные с архитектурой и созданием интерьера.

### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни.

### Варианты объектов труда.

Зарисовка эскизов кухни. Описание своей кухни.

### **Уход за одеждой. Ремонт одежды (1ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Наиболее уязвимые места одежды и способы ремонта одежды. Химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.

#### Практические работы

Декоративные заплатаы.

#### Варианты объектов труда.

Образцы декоративных заплат.

### **Гигиена девушки (2ч.)**

#### **Уход за кожей. Косметические средства (2ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Основные сведения об уходе за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Средства борьбы с потливостью. Профессия врача – косметолога.

#### Практические работы

Работа с наглядным материалом (журналы, буклеты).

#### Варианты объектов труда.

Иллюстрированные альбомы по косметологии «Как стать красивой».

### **Творческие, проектные работы (1ч.)**

#### **Защита творческого проекта (1ч.)**

#### Темы проектов:

Игрушки — объемные или плоскостные (ткани, наполнитель).

Простейшие виды одежды (топ с завязками, фартук с завязками, наряд для куклы — ткань).

Панно для украшения комнаты

Воскресный завтрак.

Блюдо из черствого хлеба.

Прихватки (ткань — лоскутная техника).

Открытка, упаковка (бумага).

Рамка для фото (папье-маше).

Изделия народных промыслов (лоза, флористика).

Фартук — элемент русского национального костюма.

Фартук древний и современный.

Осенние хлопоты — заготовка овощей.

Праздничный стол из салатов.

«Дитя солнца» — хлопок в быту и технике.

Русский лен — современный шелк.

Вышивка — древнее рукоделие.

Этот удивительный бутерброд!

Обрезки ткани для пользы дела.

Овощи — лекари.

Игрушки — подушки.

Тайны бабушкиного сундука.

Веселые лоскутки.

Электробытовые приборы — наши помощники.



## 6 класс

### Кулинария (16 ч.)

#### Вводный урок. Инструктаж по охране труда по кулинарии. (1 час).

##### Основные теоретические сведения

Содержание курса технологии в 6 классе. Правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Профессии людей следящих за соблюдением санитарно – гигиенических правил.

##### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##### Варианты объектов труда.

Рабочее место в мастерской и бригады на кухне.

#### Физиология питания (1 ч.)

##### Основные теоретические сведения

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

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

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### Консервирование сахаром (2 ч.).

##### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности, условия и сроки хранения. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. ПТБ при работе с сиропами.

##### Практические работы

Первичная обработка овощей фруктов и ягод. Подготовка тары. Приготовление варенья.

##### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, груш.

#### Блюда из рыбы (2ч.)

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

Профессии, связанные с переработкой рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Блюда из макаронных изделий (2ч.).**

**Блюда из круп. Каши на молоке. (2ч.).**

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение качества молока. Приготовление молочной каши.

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, манная каша, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Блюда из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики (2ч.)**

Основные теоретические сведения

Питательная ценность муки. Сорты муки. Первичная обработка муки, в чем она заключается. Виды теста, применяемые при приготовлении блинов, оладий, блинчиков. Разрыхлители теста. Технология приготовления блинов. С чем подают блины, оладьи, блинчики к столу.

Практические работы

Подготовка продуктов к приготовлению теста. Способы замеса теста для блинов, оладий, блинчиков. Выпекание блинов, оладий, блинчиков.

Варианты объектов труда.

Блины, оладьи, блинчики.

**Сладкие блюда (компоты и кисели) (2ч.)**

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления сладких блюд и напитков. Главный компонент необходимый для приготовления киселя. Виды крахмала. Условия первичной и тепловой обработки фруктов и ягод для сохранения витаминов. Ассортимент сладких блюд и напитков.

Практические работы

Подготовка ягод, фруктов для сладких напитков. Приготовление киселя, компота.

Варианты объектов труда.

Сладкие блюда и напитки – кисель, компот, желе, муссы, кремы, фруктовые коктейли.

**Сервировка стола к ужину (2ч.)**

Основные теоретические сведения

Значение хлеба в жизни человека. Прописные истины сбережения хлеба. Что сделать если хлеб зачерствел. Способы приготовления блюд из черствого хлеба. Сервировка стола к ужину. Меню ужина.

Профессии официанта, бармена.

#### Практические работы

Составление меню к ужину. Подача готовых блюд к ужину.

#### Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

### **Элементы материаловедения (2 ч.)**

#### **Волокна животного происхождения (2ч.)**

##### Основные теоретические сведения

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

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

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

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### **Элементы машиноведения (2 ч.)**

#### **Уход за швейной машиной. Устранение неполадок (2 ч.)**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

### **Технологии ведения дома (3ч.)**

#### **Интерьер (2 ч.)**

##### Основные теоретические сведения

Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.

Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Уборка помещений.

Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон.

Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.

### Практические работы

Эскизы оформления интерьера квартиры. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

### Варианты объектов труда.

Проработка эскизов интерьера отдельных зон квартиры. Разнообразные варианты оформления окон и дверей тканью.

### **Уход и хранение одежды (1 час).**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы:

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

#### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

## **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (12ч.)**

### **Конструирование. Снятие мерок (2ч.)**

#### **Таблица расчетов. Расчет по формулам (2ч.)**

#### **Построение чертежа юбки на типовую фигуру в М 1:4 (2ч.)**

#### **Построение чертежа юбки на себя в М 1:4 (2ч.)**

#### **Построение чертежа юбки на себя в М 1:1 (2ч.)**

#### **Моделирование прямой юбки (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

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

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

### **Учебный – творческий проект.**

#### **Технология изготовления поясных швейных изделий (18 ч.)**

##### **Технология обработки прямой юбки. Раскрой юбки. (2 ч.)**

##### **Подготовка деталей кроя к обработке, подготовка к примерке.(2ч.)**

##### **Примерка, устранение дефектов (2ч.)**

##### **Стачивание деталей кроя после примерки (2ч.)**

##### **Обработка боковых срезов (2ч.)**

##### **Обработка застежки (2ч.)**

##### **Изготовление пояса или обтачки для обработки верхнего среза юбки (2ч.)**

**Обработка верхнего среза поясом или обтачкой (2ч.)**  
**Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО (2ч.)**

Основные теоретические сведения

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

Требования к выполнению проекта. Обоснование проблемы и потребности. Выбор фасона юбки, зарисовка. Составления описания выбранной модели. Выбор ткани, отделки, фурнитуры. Экономический расчет, определяющий себестоимость изделия.

Практические работы

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

Работа в рабочей тетради.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  
**Черчение и графика.**

**Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).**

**Лоскутная пластика – изготовление изделий в лоскутной технике (4ч.)**

**Изделия из лоскута. Изготовление эскиза изделия (2 ч.)**

**Возможности лоскутного шитья (2ч.)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

**Счетная вышивка (8ч.)**

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### Практические работы

Выполнение композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

### Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

## **Гигиена девушки. Косметика (2ч.)**

### **Уход за волосами. Косметические средства по уходу за волосами (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Тип волос. Уход за волосами. Средства ухода за волосами. Инструменты необходимые для ухода за волосами. Виды причесок соответствующие школьному возрасту.

#### Практические работы:

Прическа для себя и подруги «Я парикмахер».

#### Варианты объектов труда.

Виды причесок для школьного возраста. Плетение кос.

## **Электротехнические работы (2ч.)**

### **Электротехнические работы (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

#### Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

#### Варианты объектов труда.

## **Творческие проектные работы (1ч.)**

### **Защита проекта (1ч.)**

#### Темы проектов:

Коническая юбка (ткань).

Шорты (ткань).

Шляпка (из разных материалов).

Предметы интерьера (ткань).

Подарок (вышивка крестом, вязание крючком).

Изделия народных промыслов (любые техники).

Пудинг на основе крупяных каш.

Блюдо из творога.

Выращивание рассады (томаты, перец и т. п.).

Я иду в гости (этикет).

Из истории посуды, столовых приборов.

Подарок своими руками.

Виды десерта.  
Семейный праздник.  
Русские узоры.  
Воротник.  
Подарок для друга.  
Интерьер моей квартиры.  
Мой двор — продолжение моего дома.  
Костюмы в творчестве А.С. Пушкина.  
Бисероплетение.  
Салфетки для праздничного стола.  
Платье, сшитое своими руками.

## 7 класс

### Кулинария (14 час).

#### Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. СГТ.(1 ч.) Физиология питания (1 ч)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

##### Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

#### Технология приготовления пищи (10 час) Консервирование (2 час).

##### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для приготовления компотов. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

##### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов. Определение количества сахара. Приготовление компотов из ягод, слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

##### Варианты объектов труда.

Компот из яблок, груш и др.

#### Изделия из пресного теста. Пельмени (2 ч.)

##### Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Виды начинок. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Правила варки пельменей или вареников. Оформление готовых блюд.

##### Практическая работа:

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

##### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

#### Приготовление пресных блинчиков (2 ч.)

##### Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления жидкого теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Начинки для блинов.

##### Практические работы

Приготовление пресных блинов.

##### Варианты объектов труда.

Блины.

#### Фрукты и ягоды, блюда из фруктов и ягод (2 ч.)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Условия и сроки хранения и способы кулинарного использования. Содержание в фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Первичная обработка.



### Практические работы

Определение доброкачественности фруктов и ягод, приготовление фруктового салата.

### Варианты объектов труда

Фруктовый салат

### **Сладкие блюда (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления сладких блюд. Оборудование, инструменты, посуда. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Практические работы

Приготовление сладкого блюда по выбору.

#### Варианты объектов труда

Мусс, желе, сладкий суп.

### **Блюда походной кухни (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. ТБ и экологические мероприятия.

#### Практические работы

Блюдо походной кухни.

#### Варианты объектов труда

Супы, 2е блюда.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Черчение и графика.**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (14 ч.)**

#### **Вязание крючком. История старинного рукоделия (2 ч.)**

**Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, раппорт узора и его запись (2 ч.)**

#### **Условные обозначения, раппорт узора и его запись (2 ч.)**

#### **Вязание по схемам (2 ч.)**

#### **Окончательная обработка вязаного изделия (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

#### Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

#### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

#### **Макраме. Виды узлов и способы плетения (2 ч.)**

#### **Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков (2 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

#### Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках.

#### Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

### **Элементы материаловедения (2 ч.)**

#### **Химические волокна. Требования к одежде (2 ч.)**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы:

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

##### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

### **Элементы машиноведения (2ч.)**

#### **Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной. (2 ч.)**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

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

### **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (12 ч.)**

#### **Силуэт и стиль в одежде (2 ч.)**

#### **Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок (2 ч.)**

#### **Таблица расчетов. Выполнение чертежа ночной сорочки в М 1:4 на типовую фигуру (2ч.)**

#### **Выполнение чертежа ночной сорочки в М 1:4 на себя. (2 ч.)**

#### **Чертежа ночной сорочки в М 1:1 на себя (2 ч.)**

#### **Моделирование ночной сорочки (2 ч.)**

##### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы ночных сорочек.

## **Технология изготовления плечевого изделия (14 ч.)**

**Технология обработки плечевого изделия. Подготовка ткани к раскрою, раскрой (2ч.)**

**Обработка горловины обтачкой, косой бейкой (4ч.)**

**Обработка срезов рукавов (2ч.)**

**Обработка боковых срезов изделия (4ч.)**

**Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия (2ч.)**

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка.

## **Технологии ведения дома (3 ч.)**

**Комнатные растения в интерьере дома. (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

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

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Профессии, связанные с оформлением комнатных растений в интерьере.

### Практические работы

Эскиз подставки для цветов. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

### Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

## **Уход за ребёнком (1 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Уход за младшими по возрасту. Питание детей младшего возраста. Санитарно – гигиенические требования к детской комнате. Проведение праздника для детей младшего возраста.

Профессии, связанные с работой с детьми.

#### Практические работы

Проведение праздника для детей младшего возраста. Сувениры для детей младшего возраста. Оформление сувениров, приглашений, открыток для праздника.

#### Варианты объектов труда.

Оформление сувениров, приглашений, открыток для праздника.

### **Электротехнические работы (2ч.)**

#### **Электроосветительные и электронагревательные приборы (2 час).**

##### Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

##### Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.

##### Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления.

### **Гигиена девушки (2ч.)**

##### Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы, средства. Правила нанесения и снятия макияжа, выполнение макияжа. Знакомство с профессией визажист.

##### Практические работы.

Легкий, дневной макияж.

##### Варианты объектов труда.

Косметические средства

### **Уход за одеждой. Ремонт одежды(2ч.)**

##### Основные теоретические сведения

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химический волокон. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий. Способы поднятий петель на трикотажных изделиях.

##### Практические работы.

Штопка изделий.

##### Варианты объектов труда.

Штопка. Швейная машина.

### **Творческие проектные работы (3ч.)**

#### **Требования к проектам (2ч.) Защита проекта (1ч.)**

##### Темы проектов:

Конический сарафан (ткань).

Юбка - шорты (ткань).  
Предметы интерьера (ткань).  
Изделия для друзей или дома (в технике вязания или вышивки).  
Фестиваль блинов (из разного теста).  
Салаты (овощи, фрукты).  
Праздничный ужин.  
Выращивание растений на школьном участке.  
Оформление клумбы, цветника.  
Семейный праздник.  
Подарок для друга.  
Я жду гостей (этикет).  
Как накрыть праздничный стол (этикет).  
Подарок своими руками.  
Виды тепловой обработки продуктов.  
Изделия из лоскутов.  
Юбка своими руками.  
Современная одежда.  
Одежда для отдыха

## **8 класс**

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (8 ч)**

**Инструктаж по ТБ в кабинете технологии. Домашняя экономика(1ч.)**

**Потребности семьи. Права потребителя и их защита (1ч.)**

**Бюджет семьи. Доходная часть (1ч.)**

**Расходная часть бюджета (1ч.)**

**Маркетинг в домашней экономике. Реклама. Торговые символы, этикетки, штрихкоды (1ч.)**

**Правила покупки. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (1 ч.)**

**Экономия в быту. (1 ч.)**

**Сбережения. Личный бюджет (1ч.)**

### Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах. Разработка этикетки к своему товару.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

## **Электротехнические работы (2ч.)**

**Электричество в нашем доме. (1 ч.)**

**Электробезопасность в быту (1ч.)**

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.*

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

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

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Составление презентации «Электричество в быту».

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, электроустановочные изделия.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч.)**

### **Черчение и графика.**

**Художественное творчество. Инструктаж по ОТ (1ч)**

**Художественная вышивка(1ч)**

**Подготовка к вышивке гладью. Вышивка гладью (1ч.)**

**Шов «узелки» (1ч.)**

**Декоративные швы. Шов «рококо» (1ч.)**

**Домашний компьютер в вышивке (1ч.)**

**Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты для вязания (1 ч.).**

**Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.**

**Платочная вязка (1 ч.).**

**Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах.**

**Чулочная вязка (1 ч.).**

**Убавление, прибавление и закрывание петель (1 ч.).**

**Вязание резинки (1 ч.).**

**Выполнение образцов ажурного вязания на спицах (1 ч.).**

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах.

## **Конструирование и моделирование поясного изделия (2 ч.)**

### **Брюки в народном костюме (1 ч.). Снятие мерок (1 ч.)**

#### **Моделирование брюк выбранного фасона (1 ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона.

### Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

## **Технологии изготовления поясного изделия (1ч.)**

### **Особенности технологии изготовления поясного изделия (1ч.)**

### Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

### Практические работы

Последовательность обработки брюк. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

## **Технологии ведения дома (2 ч.)**

### **Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений. (1ч.)**

#### **Ремонт помещений. Экологическая безопасность материалов и технологий (1 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.



Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

#### Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

#### Варианты объектов труда.

Интернет.

## **Современное производство и профессиональное образование (3 ч.)**

### **Сферы производства и разделение труда. (1 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

#### Практическая работа

Анализ профессионального деления работников предприятия.

#### Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

### **Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий (1 ч.)**

#### **Пути получения профессионального образования (1 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

#### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

#### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

## **Кулинария (3 ч.)**

### **Вводный инструктаж. Физиология питания (1 ч.)**

#### Основные теоретические сведения

Правила ТБ при кулинарных работах. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Профессия диетсестры.

Практические работы

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Варианты объектов труда.

Составление суточного меню на одного члена семьи.

**Технология приготовления пищи  
Блюда из птицы (1 ч.)**

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практическая работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Изготовление папильоток.

**Сервировка стола (1 ч.)**

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Эскиз и сервировка стола.

**Творческие, проектные работы (2ч.)  
Требования к проектам (1ч.)  
Защита проекта (1ч.)**

Примерные темы проектов

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Швейные изделия из журналов мод соответствующей сложности.

Выпечка из пресного теста.

Блюдо национальной кухни.

Семейный альбом (бумага, фотографии).

Игры для детей дошкольного возраста (бумага, ткань, пластик).

Выращивание и прививка растений.

Изделия народных промыслов в разной технике.

История развития моды.

Из истории костюма.

Торт ко дню рождения.

Интерьер моей кухни.

Салфетки для семьи в подарок.

Изготовление диванной подушки.

Одежда для дома.

Русские узоры.

Подарок для друга.

Отделка готового изделия.

## **Календарно - тематическое планирование.**

## 5 класс

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата		Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
			План	Факт	Знать/понимать	Уметь / применять	
<b>КУЛИНАРИЯ (16ч.)</b>							
1	Вводный урок, инструктаж по ТБ в кабинете кулинарии.  Физиология питания	1  1			Знать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечной машине. Правила санитарии при обработке пищевых продуктов. Знать содержание витаминов в пищевых продуктах. Знать суточную потребность в витаминах. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	Уметь работать с технической документацией. Уметь применять технику безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе. Уметь составлять и определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.	Фронтальный опрос  Взаимоконтроль
2	Заготовка продуктов. Практическая работа: приготовление салата на зиму.	2			Знать способы консервирования. Знать виды овощей, Их пищевую ценность овощей их переработку и нарезку. Понимать влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Знать правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.	Уметь выполнять различные способы нарезки овощей. Уметь пользоваться ножом и кухонными приспособлениями. Уметь готовить салаты из свежих овощей.	Текущий контроль за действиями. взаимоконтроль
3	Приготовление бутербродов и горячих напитков.  Практическая работа: холодные бутерброды.	2			Знать виды бутербродов, продукты, используемые для их приготовления, способы нарезки продуктов, сроки хранения бутербродов. Знать правила безопасности при выполнении кулинарных работ.	Уметь готовить разные виды бутербродов, применять различные способы нарезки продуктов и оформить готовое блюдо.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль

4	Приготовление бутербродов. Практическая работа: горячие бутерброды	2			Знать правила безопасности при выполнении кулинарных работ.	Уметь готовить разные виды бутербродов, применять различные способы нарезки продуктов и оформить готовое блюдо.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
5	Блюда из сырых овощей. Приготовление салатов из сырых овощей.	2			Знать виды овощей, Их пищевую ценность овощей их переработку и нарезку. Понимать влияние экологии окружающей среды на качество овощей.	Уметь готовить салаты из вареных овощей. Уметь выполнять фигурную нарезку овощей. Уметь оформлять готовое блюдо и сервировать стол.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль
6	Блюда из вареных овощей. Практическая работа : «Винегрет»	2			Знать виды салатов. Знать технологическую последовательность приготовления салатов. Знать требования к подаче готовых блюд, иметь представление о сервировке стола. Виды тепловой обработки овощей. Правила жарения овощей и способы определения их готовности. Знать изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.	Уметь готовить салаты из вареных овощей. Уметь выполнять фигурную нарезку овощей. Уметь оформлять готовое блюдо и сервировать стол.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль.
7	Блюда из яиц. Практическая работа: приготовление омлета	2			Иметь представление о пищевой ценности яиц. Знать технологию приготовления блюд из яиц. Знать правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Знать традиции своего народа – православный праздник – Пасха.	Уметь определять свежесть яиц. Уметь выполнять первичную обработку яиц. Уметь готовить блюда из яиц. Красить и расписывать яйца к празднику - Пасха.	Текущий контроль за действиями Взаимоконтроль.
8	Итоговый урок по кулинарии. Сервировка праздничного стола к завтраку. Практическая работа: приготовление блюд по выбору	2			Знать особенности сервировки праздничного стола, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Уметь оформлять праздничный стол, Складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами. Уметь принять гостей и развлечь их играми, рассказами, стихами.	Самоконтроль.

	сервировка стола.						
<b>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4)</b>							
9-10	Интерьер жилых помещений.  Интерьер кухни, столовой.	2  2			Знать краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Знать современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним	Уметь планировать интерьер кухни и декоративно оформлять его. Уметь выполнять эскиз кухни.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТКАНИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА.</b>							
11	Инструктаж по ТБ для швейных работ.  Работа с чертежными инструментами Оформление альбомного листа	1  1			Знать ТБ при работе с иглками и булавками, ножницами, швейной машиной, крючком и спицами, утюгом. Знать общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Уметь пользоваться чертежными инструментами, оформлять рамку для работ в альбоме.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
12	Инструменты и приспособления  Практическая работа: составить таблицу «Инструменты и приспособления»	2			Знать чем отличаются инструменты от приспособлений, назначение инструментов и приспособлений.	Уметь пользоваться инструментами и приспособлениями.	Самоконтроль.
<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2ч.)</b>							
13	Материаловедение.  Волокна растительного происхождения.	2			Знать классификацию текстильных волокон и волокон растительного происхождения. Свойства волокон. Знать процесс получения пряжи. Иметь представление об основной и уточной нити. Способы определения нитей основы и утка. Знать свойства х/б и льняных тканей. Ассортимент х/б и льняных тканей. Знать традиции своего народа	Уметь определять волокна растительного происхождения. Уметь определять нить основы и утка. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, кромку.	Взаимоконтроль.
<b>КОСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Черчение и графика (10ч.)</b>							

14	Конструирование фартука. Снятие мерок.	2			Знать историю одежды. Иметь представление о национальном костюме своего региона.	Уметь снимать и записывать мерки	Взаимоконтроль.
15	Таблица расчетов. Расчет по формулам.	2			Знать последовательность выполнения чертежа фартука. Требования при работе с таблицей.	Уметь выполнять расчеты для построения чертежа фартука	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
16	Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4 на типовую фигуру. Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4 на себя.	2			Знать правила построения и оформления чертежа. Иметь представление о масштабе. Знать параметры фигуры человека, правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.	Уметь читать и строить чертеж фартука в М 1:4.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
17	Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:1 на себя.	2			Знать правила построения и оформления чертежа.	Уметь читать и строить чертеж фартука в М 1:1 (натуральную величину).	Самоконтроль.
18	Моделировании е фартука	2			Знать особенности моделирования рабочей одежды, понятие о композиции в одежде, выборе отделки швейных изделий.	Уметь выполнять моделирование фартука	Самоконтроль.
<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч.)</b>							
19	Правила заправки швейной машины	2			Знать историю появления швейной машины. Иметь представление о видах швейных машин и приводов. Знать устройство швейной машины. Правила выбора ниток и игл для шитья. Знать правила безопасности при работе на швейной машине. Знать последовательность подготовки к работе на швейной машине.	Уметь подбирать машинные иглы и нитки для шитья конкретного вида ткани. Уметь запускать и регулировать работу швейной машины, наматывать нитку на шпульку, заправлять нижнюю и верхнюю нитку. Уметь выполнять на швейной машине строчки по прямым и закругленным линиям.	Текущий контроль за действиями Взаимоконтроль.
20	Работа на швейной машине. Машинные швы.	2			Знать виды машинных швов и сферу их использования. Условные обозначения, термины. Знать правила безопасности при работе на швейной машине.	Уметь выполнять машинные швы и их влажно – тепловую обработку.	Самоконтроль.
21	Технология выполнения шва вподгибку.	2			Знать виды машинных швов. Условные обозначения, термины. Знать правила безопасности при работе на швейной машине.	Уметь выполнять машинные швы и их влажно – тепловую обработку.	Самоконтроль.



**Технология изготовления швейных изделий (16ч.)**

22	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой.	2			Знать приспособления и инструменты для раскроя и обработки изделия. Способы раскладки выкройки на ткань. Подготовить ткань к раскрою	Уметь экономно использовать ткань при раскрое фартука. Выполнить обмеловку и раскрой ткани.	Взаимоконтроль.
23	Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки нижней части фартука	2			Знать технологию обработки шва вподгибку с закрытым срезом.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя.	Текущий контроль за действиями.
24	Технология обработки нижней части фартука	2			Знать технологию обработки шва вподгибку с закрытым срезом.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя.	Самоконтроль
25	Обработка накладного кармана	2			Знать технологию соединения накладного кармана с НЧФ	Уметь соединять накладной карман с НЧФ.	Самоконтроль
26	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.	2			Знать технологию соединения накладного кармана с НЧФ.	Уметь соединять накладной карман с НЧФ.	Текущий контроль за действиями. Самоконтроль
27	Обработка нагрудника. Подготовка косой бейки к обработке боковых срезов нагрудника.	1 1			Знать технологию обработки нагрудника. Знать технологию обработки изделий косой бейкой.	Уметь выполнять обработку. Уметь подготавливать косую бейку к обработке фартука.	Текущий контроль за действиями. Самоконтроль
28	Обработка боковых срезов нагрудника косой бейкой.	2			Знать технологию обработки изделий косой бейкой.	Уметь обрабатывать срезы фартука косой бейкой.	Текущий контроль за действиями
29	Окончательная обработка фартука. ВТО.	2			Знать ТБ при влажно – тепловой обработки изделия, требования к качеству готового изделия.	Уметь выполнять ВТО.	Текущий контроль за действиями

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (1ч.)**

**УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (1ч.)**

30	Защита творческого проекта  Уход за одеждой	1 1			Знать требования к защите проекта.  Знать наиболее уязвимые места одежды и способы ремонта одежды. Химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.	Уметь защищать свой творческий проект публично. Уметь накладывать декоративные заплаты.	Взаимоконтроль.
----	---	--------	--	--	---	--	-----------------

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.  
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8)**

31	Традиционные виды рукоделия.  Узелковый батик	2			Знать виды росписи по ткани. Материалы и красители по ткани. Иметь представление о профессии художника по тканям. Знать безопасные приемы труда с красителями.	Уметь применять росписи по ткани, использовать красители по ткани. Уметь пользоваться безопасными приемами труда с красителями. Уметь применять способы завязывания узелков и складывания ткани для узелкового батика, технологии крашения ткани.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль
32	Русская вышивка – история, мотивы, орнамент.	2			Знать различные виды декоративно-прикладного искусства нашей страны, нашего региона. Иметь представление о применении вышивки в народном и современном костюме. Знать композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	Уметь использовать различные источники информации для повышения образования и применять полученные знания в своей работе. Уметь работать с орнаментом, композицией и раппортом в вышивке.	Самоконтроль
33	Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань.	2			Знать региональный стиль вышивки. Иметь представление о традиционных орнаментах своего региона. Знать построение узора в художественной отделке изделия вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	Уметь переводить рисунок на ткань, изменять величину рисунка. Уметь переводить готовый рисунок на ткань. Уметь использовать холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета и цветовые контрасты в вышивке.	Взаимоконтроль.
34	Виды ручных стежков и строчек.	2			Знать технологию выполнения простейших ручных швов.	Уметь выполнять технологию выполнения простейших ручных швов.	Самоконтроль.
<b>Гигиена девушки (2ч.)</b>							
35	Уход за кожей.  Косметические средства.	2			Знать основные сведения об уходе за кожей. Иметь представления об особенностях ухода за сухой и жирной кожей. Знать средства борьбы с потливостью. Иметь представление о профессии врача-косметолога.	Уметь ухаживать за своим лицом, руками. Уметь применять средства по уходу за своим телом.	Взаимоконтроль.
ИТОГО:		70					

## 6 класс

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата		Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
			План	Факт	Знать/понимать	Уметь / применять	
<b>КУЛИНАРИЯ (16ч.)</b>							
1	Вводный урок. Инструктаж по ОТ по кулинарии. Физиология питания.	1  1			Знать правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профессии людей следящих за соблюдением санитарно – гигиенических правил. Знать минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Иметь представление о роли минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Знать значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Иметь представление о суточной потребности в солях. Знать ПТБ при работе. Применять безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	Уметь применять различные моющие и чистящие средства. Оказывать первую помощь при ожогах, порезах и других травмах.	Фронтальный опрос  Взаимоконтроль .
2	Заготовка продуктов. Практическая работа: Приготовление варенья	2			Знать о значении количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Знать способы определения	Уметь определять количество сахара. Уметь готовить варенье из ягод, джема из малины, красной	Текущий контроль за действиями.

				<p>готовности, условия и сроки хранения. Иметь представление о хранении свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p> <p>Знать ПТБ при работе. Применять предварительную сортировку, нарезку и бланшировку плодов перед варкой.</p>	<p>и белой смородины, повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Уметь консервировать черную смородину с сахаром без стерилизации.</p>	
3	<p>Блюда из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление запеканки</p>	2		<p>Знать виды макаронных изделий. Иметь представление о правилах варки макаронных изделий. Иметь представление о причинах увеличения веса и объема при варке.</p> <p>Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Уметь подготовить к варке макаронные изделия. Уметь определять необходимое количество жидкости при варке макаронных изделий.</p> <p>Уметь составлять технологические карты.</p>	<p>Текущий контроль за действиями.</p>
4	<p>Блюда их круп.</p> <p>Приготовление каши.</p>	2		<p>Знать виды круп. Иметь представление о правилах варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Знать технологию приготовления блюд из бобовых, обеспечивающих сохранение в них витаминов группы "В". Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Уметь подготовить к варке крупы, бобовые . Уметь определять необходимое количество жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых .</p> <p>Уметь составлять технологические карты.</p>	<p>Самоконтроль.</p> <p>Взаимоконтроль</p>
5	<p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Приготовление сырников.</p>			<p>Знать ценность молочных продуктов, какие блюда можно приготовить из молока и молочных продуктов.</p> <p>Знать ТБ при работе с молочными продуктами.</p>	<p>Уметь готовить блюда из молочных продуктов.</p>	<p>Взаимоконтроль.</p>

6	Блюда из рыбы. Практическая работа: Приготовление ухи.	2			Иметь представление о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Знать возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Знать технологию и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Иметь представление о профессиях, связанных с переработкой рыбы. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы. Уметь определять свежесть рыбы. Уметь выполнять первичную обработку чешуйчатой рыбы. Уметь варить и жарить рыбу в целом виде, звеньями, порционными кусками. Уметь определять готовность блюд из рыбы.	Текущий контроль за действиями.
7	Блюда из жидкого теста. Практическая работа: Приготовление блинов	2			Знать питательную ценность муки. Сорта муки. Иметь представление о первичной обработке муки, в чем она заключается. Знать виды теста, применяемые при приготовлении блинов, оладий, блинчиков. Знать разрыхлители теста. Знать технологию приготовления блинов, с чем подают блины, оладьи, блинчики к столу. Знать ПТБ при работе.	Уметь подготовить продукты к приготовлению теста. Применять полученные знания при способе замеса теста для блинов, оладий, блинчиков. Уметь выпекать блины, оладьи, блинчики.	Взаимоконтроль.
8	Сервировка стола к ужину. Практическая работа: Оформление стола к ужину.	2			Знать значение хлеба в жизни человека и прописные истины сбережения хлеба. Знать способы сохранения зачерствевшего хлеба и способы приготовления блюд из черствого хлеба. Иметь представление о сервировке стола к ужину. Знать меню для ужина. Иметь представление о профессии официанта, бармена. Знать ПТБ при работе.	Уметь пользоваться дополнительной информацией. Уметь применять эти знания на практике. Уметь сервировать стол и составлять меню к ужину. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов для ужина. Уметь подать готовые блюда к ужину.	Самоконтроль.
<b>ГИГИЕНА ДЕВУШКИ (2ч.)</b>							
9	Гигиена девушки. Уход за волосами. Практическая работа: «Я парикмахер»	2			Знать тип волос и уход за волосами, средства ухода за волосами. Знать инструменты необходимые для ухода за волосами. Иметь представление о видах причесок соответствующих школьному возрасту.	Уметь ухаживать за волосами и кожей головы. Уметь применять инструменты необходимые для ухода за волосами. Уметь выполнять прически соответствующие	Взаимоконтроль .

						школьному возрасту.	
<b>Технологии ведения дома (2 ч.)</b>							
10	Интерьер. Практическая работа: Комната моей мечты	2			Иметь представление об интерьере квартиры и композиции в интерьере. Знать современные материалы в отделке квартиры. Иметь представление о функциональных зонах квартиры. Знать декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры. Иметь представление о роли и назначении освещения в квартире. Знать виды освещения и характеристики видов освещения. Иметь представление об уборке помещения. Знать декоративное оформление окон, дверей. Иметь представление о шторах, гардинах, портьерах, ламбрекенах, жалюзи и тканях, применяемых при оформлении дверей и окон.	Уметь организовать зоны отдыха, приготовления пищи, спален, столовой, детского уголка. Уметь использовать для оформления интерьера предметы ручного труда. Уметь проектировать освещение в квартире. Уметь разбираться в видах и характеристиках освещения квартиры.	Самоконтроль.
<b>Элементы материаловедения (2ч.)</b>							
11	Волокна животного происхождения. Свойства волокон.	2			Знать свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Знать саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Иметь представление о сравнительных характеристиках свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Знать ПТБ при работе.	Уметь различать саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Уметь сравнивать свойства хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	Текущий контроль за действиями Взаимоконтроль.
<b>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Черчение и графика. (12ч.)</b>							
12	Конструирование, снятие мерок	2			Знать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Знать конструкции юбок. Знать мерки, необходимые для построения основы	Уметь снимать мерки и записывать результаты измерений.	Взаимоконтроль.

					чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Иметь представление о прибавках к меркам на свободу облегания.		
13	Таблица расчетов. Расчет по формулам	2			Знать требования к работе с таблицей, формулы для построения чертежа.	Уметь производить расчет конструкции по формулам.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
14	Построение чертежа юбки на типовую фигуру в М 1:4	2			Знать последовательность построения чертежа юбок.	Уметь строить основы чертежей юбок в масштабе 1:4 на типовую фигуру. Уметь читать технологические карты и чертежи изделия.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
15	Построение чертежа юбки на себя в М 1:4	2			Знать последовательность построения чертежа юбок.	Уметь применять чертёжные инструменты для построения чертежа изделия.	Самоконтроль.
16	Построение чертежа юбки на себя в М 1:1	2			Знать последовательность построения чертежа юбок.	Уметь строить основы чертежей юбок в масштабе 1:1 на свою фигуру. Уметь применять чертёжные инструменты для построения чертежа изделия.	Самоконтроль.
17	Моделирование прямой юбки	2			Знать способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Иметь представление о форме, силуэте, стиле в одежде, индивидуальном стиле в одежде. Знать правила подготовки выкройки к раскрою. Знать способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Иметь представление о форме, силуэте, стиле в одежде, индивидуальном стиле в одежде. Знать правила подготовки выкройки к раскрою.	Знать способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Иметь представление о форме, силуэте, стиле в одежде, индивидуальном стиле в одежде. Знать правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь выбрать модель юбки в зависимости от особенностей фигуры. Уметь моделировать юбки выбранного фасона. Уметь подготовить выкройку юбки к раскрою.	Взаимоконтроль.
<b>Элементы машиноведения (2 ч.)</b>							
18	Работа на швейной машине.	2			Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Иметь представление о подборе толщины	Уметь регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Уметь заменять иглы в швейной	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.

					иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Знать неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Знать правила безопасной работы на швейной машине.	машине. Уметь выполнять уход за швейной машиной, чистка и смазка.	
<b>Учебный – творческий проект. Технология изготовления поясных швейных изделий (18 ч.)</b>							
19	Технология обработки прямой юбки. Раскрой юбки.	2			Знать особенности раскладки выкройки на ткани в клетку, в полоску, с ворсом. Знать правила ТБ при раскрое изделия.	Уметь экономно раскладывать выкройку на ткань. Применять способы раскроя ткани.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль.
20	Подготовка деталей кроя к обработке, подготовка к примерке.	2			Знать способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Знать технологию подготовки юбки к примерке. Знать правила ТБ при подготовке юбки к примерке.	Уметь прокладывать контурные и контрольные линии и точки на деталях кроя. Уметь скалывать и сметывать детали кроя. Уметь подготовить юбку к примерке.	Взаимоконтроль.
21	Примерка, устранение дефектов	2			Знать правила проведения примерки и способы исправления дефектов. Знать правила ТБ при проведении примерки. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Обработка деталей кроя.	Уметь исправлять дефекты после примерки.	Текущий контроль за действиями.
22	Стачивание деталей кроя после примерки	2			Знать назначение и конструкцию стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технологию выполнения. Знать правила ТБ при выполнении швов. Знать технологию обработки переднего и заднего полотнищ юбки.	Уметь применять технологию обработки переднего и заднего полотнищ юбки. Уметь применять изученные швы на практике.	Самоконтроль
23	Обработка боковых срезов	2			Знать технологию обработки боковых швов. Знать правила ТБ	Уметь применять технологию обработки боковых швов.	Самоконтроль
24	Обработка застёжки	2			Знать технологию обработки застёжки юбки.	Уметь применять технологию обработки застёжки юбки.	Текущий контроль за действиями.



25	Изготовление пояса или обтачки для обработки верхнего среза юбки	2			Знать способы обработки верхнего среза юбки. Знать правила ТБ	Уметь применять технологию обработки верхнего среза юбки.	Текущий контроль за действиями.
26	Обработка верхнего среза поясом или обтачкой	2			Знать способы обработки верхнего среза юбки. Знать правила ТБ	Уметь применять технологию обработки верхнего среза юбки.	Текущий контроль за действиями
27	Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО	2			Знать способы обработки нижнего среза юбки. Знать особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Знать правила ТБ при ВТО Иметь представление о качестве готового изделия.	Уметь применять художественное оформление к изделию. Уметь оценить качество готового изделия. Уметь оценивать выполненную работу .	Текущий контроль за действиями Самоконтроль
<b>Творческие проектные работы (1ч.)</b>							
<b>Уход за одеждой и обувью (1ч.)</b>							
28	Защита проектов Уход и хранение одежды	1 1			Знать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Знать ПТБ при работе.	Уметь публично защищать свой творческий проект. Уметь удалять пятна с одежды. Уметь закладывать на хранение шерстяные и меховые изделия. Уметь закладывать на летнее хранение зимнюю обувь.	Взаимоконтроль.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>							
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).</b>							
<b>Лоскутная пластика – изготовление изделий в лоскутной технике (4)</b>							
29	Изделия из лоскута. Изготовление эскиза изделия.	2			Иметь представление о технике лоскутного шитья (пэчворке) Знать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.	Уметь изготавливать эскизы изделия в технике лоскутного шитья. Уметь подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовить их к работе	Самоконтроль
30	Возможности лоскутного шитья.	2			Иметь представление об орнаменте в декоративно-прикладном искусстве, симметрии и асимметрии в композиции, геометрическом орнаменте. Знать применение шаблонов в лоскутной пластике, о необходимости припусков на швы их величине и правилах раскроя деталей.	Уметь изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Уметь выполнить раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Уметь с учетом технологии соединять детали между собой и с	Текущий контроль за действиями

					Знать возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Знать традиции своего народа. Знать ПТБ при работе.	подкладкой. Уметь использовать прокладочные материалы. Создание проекта в лоскутной пластике.	
<b>Счетная вышивка (8ч.)</b>							
31	Отделка изделий вышивкой. Счетная вышивка.	2			Знать традиции, обряды, семейные праздники. Иметь представление об оформлении одежды вышивкой, тесьмой. Знать виды счетных швов. Иметь представления о технологии выполнения разных видов швов.	Уметь выполнять простые счетные швы.	Текущий контроль за действиями Самоконтроль
32	Определение места и размера узора на изделии, ткани. Технология выполнения вышивки крестом.	2			Знать, как определить место и размер узора на изделии, ткани. Технологию выполнения вышивки крестом.	Уметь вышивать крестом.	Самоконтроль
33	Вышивка крестом по нанесенному рисунку на ткань.	2			Знать технологию выполнения вышивки крестом.	Уметь вышивать крестом.	Самоконтроль
34	Вышивка крестом по картинке.	2	34		Знать технологию выполнения вышивки крестом.	Уметь вышивать крестом.	Самоконтроль.
<b>Электротехнические работы (2ч.)</b>							
35	Электротехнические работы	2			Иметь общее понятие об электрическом токе. Знать виды источников тока и потребителей электрической энергии. Знать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Знать виды соединений элементов в электрических цепях. Знать профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Знать ПТБ при работе.	Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током.	Взаимоконтроль.
ИТОГО:		70					

7 класс

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата		Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
			План	Факт	Знать/понимать	Уметь / применять	
<b>КУЛИНАРИЯ (14ч.)</b>							
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. СГТ.  Физиология питания	1  1			Иметь представление о микроорганизмах. Знать источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Иметь представление о пищевых инфекциях. Знать о первой помощи при пищевых отравлениях.	Уметь определять доброкачественность продуктов Уметь определять сроки годности консервов по маркировке на банке. Уметь оказать первую помощи при пищевых отравлениях.	Фронтальный опрос
2	Консервирование плодрв и ягод. Приготовление компота из яблок.	2			Знать о значении количества сахара или сахарного сиропа для приготовления компотов. Знать условия и сроки хранения. Знать ПТБ при работе.	Уметь определять количество сахара. Уметь готовить компоты из ягод, яблок, груш, персиков, абрикосов.	Текущий контроль за действиями.
3	Виды теста.  Слоеное тесто приготовление пиццы и слоек.	2			Знать виды теста, особенности приготовления. Знать технологию приготовления слоеного теста и блюд из него. Знать ПТБ при работе.	Уметь готовить блюда из слоеного теста.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль
4	Пресное тесто  Приготовление вареников.	2			Знать состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления, виды начинок. Знать правила варки пельменей или вареников. Иметь представление об оформлении готовых блюд. Знать ПТБ при работе.	Уметь изготавливать вареники или пельмени. Уметь варить пельмени или вареники. Уметь определять время варки.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль.

5	Песочное тесто. Приготовление песочного печенья.	2			Знать технологию приготовления песочного теста..	Уметь готовить печенье из песочного теста..	Самоконтроль.
6	Фрукты и ягоды, блюда из фруктов и ягод.  Приготовление блюд из фруктов и ягод.	2			Знать пищевую ценность фруктов и ягод. Классификацию фруктов и ягод. Знать первичную обработку фруктов и ягод, приготовление различных блюд.	Уметь производить первичную обработку фруктов и ягод. Уметь готовить фруктовые салаты	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль.
7	Сладкие блюда  Приготовление десертов.	2			Знать особенности приготовления сладких блюд, их разновидностях, технологию приготовления, желирующие вещества.	Уметь готовить сладкий суп.	Текущий контроль за действиями.  Взаимоконтроль.
8	Дрожжевое тесто  Приготовление пирогов.	2			Знать состав дрожжевого теста и способы его приготовления. Знать правила приготовления пирогов. Иметь представление об оформлении готовых блюд. Знать ПТБ при работе.	Уметь готовить блюда из дрожжевого теста.	Текущий контроль за действиями. Взаимоконтроль.
9	Блюда из мяса.  Приготовление блюд из мяса.	2			Знать первичную и тепловую обработку мясных продуктов. Знать понятия субпродукты, полуфабрикаты.	Уметь готовить блюда из мяса.	Тест.  Самоконтроль.
<b>ГИГИЕНА ДЕВУШКИ (4ч.)</b>							
10-11	Инструктаж в кабинете обработки материалов.  Гигиена девушки. Уход за кожей лица.  Макияж. Правила	2			Знать правила безопасной работы при работе с материалами.  Знать общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Косметические средства, правила нанесения макияжа, масок.	Уметь пользоваться декоративной косметикой.	Взаимоконтроль.

	нанесения макияжа. Практическая работа: «Я визажист»	2			Иметь представление о профессии визажист.	Уметь выполнять дневной макияж.	
<b>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч.)</b>							
12	Комнатные растения в интерьере дома.	2			Знать характеристики основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Иметь понятие об экологии жилища и микроклимат в доме. Знать современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Знать ПТБ при работе.	Уметь поддерживать экологию жилища и микроклимат в доме.	Текущий контроль за действиями.  Самоконтроль.
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (14) КОСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (2ч.)</b>							
13	Силуэт и стиль в одежде	2			Знать понятия «силуэт» и «стиль» в одежде, требования к одежде.	Уметь читать символы на ярлыках одежды.	Взаимоконтроль.
<b>МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (1ч.), УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (1ч.)</b>							
14	Химические волокна. Требования к одежде  Уход за одеждой.	1  1			Знать технологию производства и свойств искусственных и синтетических волокон и тканей. Знать сложные переплетения нитей в тканях (репс, саржа, атлас). Знать ПТБ при работе. Знать как ухаживать за бельем, ремонтировать его.	Уметь определять свойства ткани из искусственных волокон. Уметь определять раппорт в сложных переплетениях. Уметь штопать швейные изделия	Взаимоконтроль.
<b>КОСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10ч.)</b>							
15	Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок	2			Знать о видах женского легкого платья и спортивной одежды. Знать конструирование плечевого изделия и	Уметь определять свой размер и снимать мерки и записывать результаты измерений.	Текущий контроль за действиями.

					способы изготовления выкроек. Знать мерки для построения выкройки плечевого изделия.		Взаимоконтроль.
16	Таблица расчетов. Выполнение чертежа ночной сорочки в М 1:4 на типовую фигуру.	2			Знать построение чертежа цельнокроеной основы, чертежные инструменты и приспособления для выполнения чертежа. Знать типы линий применяемые для построения чертежа.	Уметь построить основу чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Уметь читать чертеж и технологическую карту для построения чертежа.	Текущий контроль за действиями. Самоконтроль.
17	Выполнение чертежа ночной сорочки в М 1:4 на себя.	2			Знать построение чертежа цельнокроеной основы.	Уметь построить основу чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4 на себя	Самоконтроль.
18	Чертежа ночной сорочки в М 1:1 на себя.	2			Знать построение чертежа цельнокроеной основы.	Уметь построить основу чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:1.	Самоконтроль.
19	Моделирование ночной сорочки	2			Знать особенности моделирования плечевых изделий и зрительные иллюзии в одежде. Знать профессии модельер – конструктор, художник – модельер. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять эскизные разработки модели швейного изделия. Уметь моделировать изделие выбранного фасона. Уметь подготовить выкройку к раскрою.	Текущий контроль за действиями. Самоконтроль.
<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2ч.)</b>							
20	Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной.	2			Знать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Иметь представление об устройстве качающегося челнока универсальной швейной машины. Знать принцип образования двухниточного машинного стежка. Неполадки в работе швейной машины. Знать ПТБ при работе.	Уметь разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Устранять неполадки. Уметь обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.	Взаимоконтроль.
<b>Учебный – творческий проект. Технология изготовления плечевых швейных изделий (14 ч.)</b>							
21	Технология обработки плечевого	2			Знать краткую формулировку задачи проекта. Иметь представление об	Уметь подготовить ткань к раскрою	Текущий контроль за

	изделия. Подготовка ткани к раскрою, раскрой.				исследованиях по выбору лучшей идеи для проекта. Знать дизайн-анализ аналогичных изделий. Знать требования к изделию и последовательность изготовления изделия Знать расчет количества ткани на изделие. Декатирование ткани. Знать ПТБ при работе.	Уметь составить план раскладки деталей выкройки на ткани. Уметь выполнить припуски на швы. Уметь правильно раскроить детали изделия.	действиями.  Самоконтроль.
22- 23	Обработка горловины обтачкой, косой бейкой.	4			Знать виды обтачек для обработки среза горловины изделия и технологию обработки горловины обтачкой Технология обработки горловины Окантовочным швом. Знать ПТБ при работе. Уметь обрабатывать горловину изделия разными способами.	Уметь обрабатывать горловину изделия разными способами.	Самоконтроль.
24	Обработка срезов рукавов.	2			Знать обработку низа рукава.	Уметь обрабатывать низ рукава.	Текущий контроль за действиями.
25- 26	Обработка боковых срезов изделия.	4			Знать виды бельевых швов и технологию их выполнения. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять бельевые швы.	Текущий контроль за действиями.
27	Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия	2			Знать обработку нижнего среза изделия и виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т. п.) Знать ПТБ при работе. Знать влажно – тепловую обработку изделия. Иметь представление о контроле и оценке готового изделия Знать виды презентации проекта Знать ПТБ при работе.	Уметь обрабатывать нижний срез изделия и выполнять отделку готового изделия. Уметь выполнять ВТО изделия и презентовать его.	Самоконтроль
<b>ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (3ч.) Уход за ребенком (1ч.)</b>							
28	Требования к проекту, оформление.	2			Знать требования к проекту, создание изделия от замысла до материального воплощения.	Уметь работать с информационными источниками.	Текущий контроль за действиями.

29	Защита проектов Уход за ребенком	1 1			Знать требования к публичному выступлению, презентации. Знать как ухаживать и воспитывать здорового ребенка.	Уметь публично защищать свою творческую работу. Уметь изготавливать сувениры.	Самоконтроль
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч.)</b>							
30	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2			Знать электроосветительные приборы и пути экономии электрической энергии. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Уметь заменять гальванические элементы питания.	Текущий контроль за действиями.
<b>РУКОДЕЛИЯ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 ч.)</b>							
31	Вязание крючком. История старинного рукоделия	2			Знать виды декоративно - прикладного творчества. Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания крючком. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с журналами мод и зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.	Взаимоконтроль.
32	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, раппорт узора и его запись	2			Знать материалы, инструменты и принадлежности для данного вида рукоделия. Знать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Знать что такое раппорт узора и его запись. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с инструментами и материалами для вязания крючком. Уметь подготовить материалы к работе. Уметь выбрать крючок в зависимости от ниток и узора. Уметь определять количество петель и ниток.	Текущий контроль за действиями.  Самоконтроль
33- 34	Вязание по схемам.	4			Знать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять различные виды петель, составлять и читать схемы вязания. Уметь выполнять набор петель крючком. Уметь изготовить образцы вязания крючком.	Самоконтроль
35	Окончательная обработка вязанного изделия	2			Знать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять различные виды петель, составлять и читать схемы вязания. Уметь изготовить образцы вязания крючком.	Взаимоконтроль.
ИТОГО:		70					



## 8 класс

№ П/П	Тема урока	Количество часов	Дата		Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
			План	Факт	Знать/понимать	Уметь / применять	
<b>Технологии ведения дома (6ч.)</b>							
1	Инструктаж по ТБ в кабинете технологии. Домашняя экономика.	1			Знать цели и значение домашней экономики; общие правила ведения домашнего хозяйства. Перечислить в тетради ресурсы своей семьи и способы их увеличения.	Уметь рассчитывать ресурсы своей семьи и способы их увеличения.	Фронтальный опрос
2	Бюджет семьи. Доходная часть.	1			Иметь представление о бюджете семьи.	Уметь рассчитывать доходную часть бюджета.	Текущий контроль за действиями.
3	Расходная часть бюджета.	1			Иметь представление о расходной части бюджета.	Уметь рассчитывать расходы семьи на месяц.	Самоконтроль
4	Менеджмент в домашней экономике.	1			Знать понятие «менеджмент», экономические возможности и экономические потребности семьи, правила покупки товаров и услуг. Знать права потребителей.	Уметь управлять своим семейным бюджетом	
5	Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений	1			Знать характеристику распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Иметь представление об инструментах для ремонтно-отделочных работ.	Уметь выполнять эскизы жилой комнаты (гостиной, спальни), подбирать строительно-отделочные материалы. Уметь определять гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера	Текущий контроль за действиями
6	Ремонт помещений. Экологическая безопасность	1			Иметь представление о подготовке поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Знать	Уметь выбрать обои, краски, элементы декоративных украшений интерьера по	Взаимоконтроль.

	материалов и технологий.				технологии нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейку обоев, пленок, плитусов, элементов декоративных украшений Знать экологическую безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Знать профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.	каталогам. Уметь выполнять эскизы оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.	
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ В БЫТУ (2ч.)</b>							
7	Электричество в нашем доме.	1			Знать схему квартирной электропроводки, способы определения места расположения скрытой электропроводки. Знать подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. электротехнических и электронных устройств.	Уметь определять расход и стоимость электрической энергии. Иметь представление о схеме квартирной электропроводки.	Самоконтроль.
8	Электробезопасность в быту. Бытовые электрические обогреватели.	1			Знать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Знать профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием. Знать пути экономии электрической энергии.	Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности.	Самоконтроль.
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (7ч.)</b>							
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (1ч.)</b>							
<b>Вязание на спицах (7 ч.)</b>							
9	Художественное творчество. Инструктаж по ОТ.	1			Знать виды декоративно - прикладного творчества Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания на спицах. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с журналами мод и зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.	Взаимоконтроль.

10	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты для вязания.	1			Знать виды декоративно - прикладного творчества. Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания на спицах. Знать ПТБ при работе.	Уметь	Самоконтроль.
11	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Платочная вязка.	1			Знать ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Знать изделия, связанные спицами, в современной моде. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать спицы в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух спицах. Набор петель. Выполнять простые петли различными способами.	Взаимоконтроль.
12	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах. Чулочная вязка	1			Знать условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Знать что такое раппорт узора и его запись. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять различные виды образцов.	Самоконтроль.
13	Убавление, прибавление и закрытие петель.	1			Знать технологию убавления и прибавления, закрывания петель. Знать ПТБ при работе.	Уметь убавлять, прибавлять и закрывать петли.	Самоконтроль.
14-15	Вязание резинки.	2			Знать особенности технологии вязания резинки. Знать ПТБ при работе.	Уметь вязать образцы резинки.	Взаимоконтроль.
16	Выполнение образца ажурного вязания на спицах.	1			Знать условное обозначение воздушных петель. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять ажурное вязание.	Текущий контроль за действиями.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ  
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ, черчение и графика. (7ч.)**

17-18	История костюма. Снятие мерок	2			Знать применение блузки в народном костюме. Знать основные направления современной моды. Знать выбор модели с учетом особенностей фигуры. Уметь разбираться в народном костюме и применять основные направления моды. Знать мерки, необходимые для построения чертежа блузки, способы снятия	Уметь читать чертежи блузки, снимать мерки и записывать результаты измерений.	взаимоконтроль
-------	----------------------------------	---	--	--	---	---	----------------

					мерок.		
19-20	Построение чертежа основы плечевого изделия	2			Знать требования к построению чертежей, последовательность выполнения чертежа спинки и полочки	Уметь работать с чертежными инструментами	Самоконтроль
21	Построение чертежа основы одношовного рукава	1			Знать требования к построению чертежей, последовательность выполнения чертежа втачного рукава	Уметь работать с чертежными инструментами	Самоконтроль
22	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	1			Знать способы моделирования блузки и виды художественного оформления изделия	Уметь моделировать блузки выбранного фасона. Уметь выбрать художественное оформление и подготовить выкройку к раскрою.	Самоконтроль
23	Моделирование втачного одношовного рукава	1			Знать способы моделирования втачного одношовного рукава	Уметь моделировать втачной одношовный рукав.	Текущий контроль за действиями.
<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ (2 ч.)</b>							
24-25	Требования к оформлению проектов	2			Знать требования к оформлению проектной деятельности. Знать источники получения информации, как выполнять экономические расчеты.	Уметь находить необходимую информацию для написания проекта. Разрабатывать варианты решения проблемы, обосновывать выбор, делать экономические расчеты, экологическое обоснование, технологические карты.	Самоконтроль
<b>ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (1ч.)</b>							
26	Технология изготовления блузки с втачным рукавом	1			Знать последовательность изготовления блузки, особенности поузловой обработки.	Уметь различать разные виды машинных швов необходимых для обработки блузки.	Взаимоконтроль
27	Раскладка блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	1			Знать особенности раскладки деталей блузки на ткань, правила раскроя.	Уметь выполнять раскладку деталей блузки разной ширины	Самоконтроль
28	Проведение примерки блузки, исправление дефектов.	1			Знать правила примерки блузки, исправления дефектов. Особенности	Уметь исправлять дефекты в изделии.	Взаимоконтроль

	Особенности пошива блузки с втачным рукавом.				пошива блузки с втачным рукавом.		
<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ (1ч.)</b>							
29	Защита проектов	1			Знать требования к проектам, оформлению и защите.	Уметь защищать свой проект публично	Текущий контроль за действиями
<b>СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (3ч.)</b>							
30	Сферы производства и разделение труда. Роль профессии в жизни человека.	1			Знать сферы и отрасли современного производства, основные структурные подразделения производственного предприятия. Иметь представление о разделении труда. Знать приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Знать влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Знать роль профессии в жизни человека. Знать понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Знать виды массовых профессий сферы производства и сервиса.	Уметь выполнить анализ структуры предприятия легкой промышленности. Уметь выполнить анализ профессионального деления работников предприятия. Уметь применять поиск информации о возможностях получения профессионального образования.	Самоконтроль
31	Классификация профессий.	1			Знакомиться с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Уметь анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Уметь применять поиск информации о возможностях получения профессионального образования.	Уметь анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Уметь применять поиск информации о возможностях получения профессионального образования.	Взаимоконтроль
32	Профессиональное образование и профессиональная карьера	1			Знать виды учреждений профессионального образования, применить поиск информации о возможностях получения профессионального образования	Уметь применять поиск информации о возможностях получения профессионального образования.	Самоконтроль

КУЛИНАРИЯ (3 ч.)							
33	Вводный инструктаж Физиология питания	1			Знать общие понятия об обмене веществ, виды питания. Знать пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, факторы, влияющие на обмен веществ. Знать калорийность пищи. Иметь представление о вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Знать профессию диетсестры.	Самоконтроль	
34	Блюда из птицы	1			Знать виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Знать виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы, время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Знать оформление готовых блюд при подаче к столу. Знать ПТБ при работе.	Уметь определять качество птицы. Уметь выполнять первичную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Уметь разделять птицу и украшать перед подачей к столу. Уметь изготавливать папильотки.	Самоконтроль
35	Сервировка стола к обеду.	1			Знать приготовление закусок, десерта и пр. Знать требования к качеству и оформлению готовых блюд. Знать способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Знать правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать цветы и подарки. Знать время и продолжительность визита. Знать ПТБ при работе.	Уметь сервировать стол к обеду. Уметь аранжировать стол цветами, складывать салфетки различными способами. Уметь изготавливать приглашения к празднику.	Самоконтроль.
ИТОГО:		35					



**Материально-техническое обеспечение программы.**

**Перечень мебели и оборудования кабинета № 17**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование имущества</b>	<b>Количество</b>
<b>Оборудование для обработки ткани</b>		
1	Стол письменный	1
2	Стул для учителя	1
3	Стол раскройный	2
4	Ученический стол	12
5	Ученический стул	24
6	Гладильная доска	2
7	Шкафы	2
8	Доска 3-х элементная магнитная	1
9	Карнизы	4
10	Шторы	2
11	Ведро для мусора	1
12	Ткацкие станки ( вертикальные)	8
13	Подольские швейные машины	10
14	Швейные машины с ножным приводом	4
15	Швейные машины с электроприводом	5
16	Оверлог «Крош»	2
17	Оверлог	3
18	Утюг	3
19	Совок	1
20	Манекен	1
21	Ножницы для бумаги	10
22	Ножницы для раскроя ткани	8
23	Фигурные ножницы	1
24	сантиметр	8
25	Угольники маленькие	15
26	Угольники большие	10
27	метр	6
28	линейки	20
29	Масштабные линейки	6
30	Лекало	10
31	Экран	1
32	Фартуки для девочек	20
<b>Оборудование для кулинарии</b>		
33	Сервировочный стол	4
34	Навесные ящики для посуды	4
35	Рабочий стол	4
36	Мойки	2
37	табуреты	16
38	Плита электрическая	4
39	Резиновые коврики	8
40	Холодильник «Бирюса»	1
41	Чайник электрический	1
42	Вытяжка вентиляционная	1
43	Микроволновая печь	1
44	Сервиз чайный	2



45	Вилки	20
46	Ложки столовые	20
47	Ложки чайные	20
48	Сковородки	5
49	Кастрюли	9
50	Доски разделочные	8
51	Дуршлаг	4
52	Аптечка	1
53	Тарелки суповые	15
54	Тарелки п/п	15
55	Тазы для мытья посуды	3
56	Чайник 2л	2
57	Чайник заварочный	4
58	Салфетницы	4
<b>Оборудование по пожарной безопасности в кабинете технологии</b>		
59	Огнетушитель	1
60	Ящик для песка	1
61	Противопожарная ткань	1
<b>Оборудование в лаборантской</b>		
62	Шкафы	4
63	Навесные ящики	4
64	Столы рабочие	4

**«Основы технологии швейного производства» - 4 шт.**

**Раздел «Кулинария»** - один из основных в курсе «Технология». На занятиях в кабинете кулинарии учащиеся последовательно изучают все технологические этапы приготовления кулинарных блюд от хранения и первичной обработки сырья до приготовления пищи и её потребления. В кабинете выделены 2 функциональные зоны: зона теоретической подготовки (где учащиеся получают теоретические знания), кухня и обеденная зона (где учащиеся выполняют практические работы, где проходит дегустация приготовленных блюд). В зоне теоретической подготовки у каждой учащейся имеется свое место; стол учителя; классная - магнитная доска. При выполнении практических работ класс делится на 2-3 бригады, у каждой бригады своё рабочее место. Каждое из этих мест рассчитано на 3-5 человек, что создает условия для участия в разнообразных видах деятельности каждого члена бригады. Кухня оснащена всем необходимым оборудованием и приспособлениями для обработки пищевых продуктов. В обеденной зоне расположены обеденные столы и зеленый уголок, который создает уют и располагающую обстановку для приёма пищи и проведения праздников.

В оборудование общего назначения, имеющееся в кабинете кулинарии, входят: холодильник, микроволновая печь, шкафы с чайной и столовой посудой.

**Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Кулинария»:**

Наборы плакатов и таблиц: «Кулинария» (20 шт.)

Инструкционные карты по приготовлению блюд для уроков кулинарии 5-8 класс

Контрольные задания (в тестовой форме).

Презентации к урокам.

**Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»** также являются основными разделами в курсе «Технология». Знакомство и работа по этим разделам проходит в кабинете обработка ткани. Кабинет

разделен на 2 функциональные зоны: рабочее место учителя, рабочие места учащихся индивидуального и коллективного пользования.

Индивидуальные рабочие места учащихся оборудованы с учетом их возрастных особенностей и располагаются в кабинете таким образом, чтобы свет падал с левой стороны. В кабинете установлено 12 рабочих столов, при выполнении швейных работ на 3 ряд устанавливаются швейные машины «Janome» и «brother» с электрическим приводом.

Два места для влажно-тепловой обработки швейных изделий (в него входят: утюг с терморегулятором, напольная гладильная доска с подставкой для утюга, резиновый коврик)

Рабочее место учителя включает: учительский стол, демонстрационный стол, классную - магнитную доску.

### **Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»:**

Для ручной обработки ткани в кабинете имеются инструменты и приспособления: иглы ручные, ножницы, булавки с колечком, наперстки, резцы портновские.

Для конструирования и моделирования швейных изделий предусмотрены выкройки в натуральную величину, а для построения выкройки в масштабе 1:4 линейки закройщика - К. Для снятия мерок учащиеся используют сантиметровые ленты, где учатся приемам снятия мерок работая в парах.

Для изучения тем по материаловедению и проведению лабораторных работ в кабинете имеются образцы волокон, лупы текстильные с семикратным увеличением.

Инструкционные карты по технологии обработки швейных изделий: 5 кл., 6 кл., 7 кл.

Таблицы «технология обработки изделий» -5 шт.

Коллекции волокон.

Пособия по моделированию изделий.

Интерьер дома – образцы оформления интерьера кухни, гостиной, дизайн окон, комнатные растения.

Папки с декоративно – прикладным творчеством.

Образцы творческих проектных работ учащихся.

Диски с презентациями.

Материалы, способствующие профессиональной ориентации учащихся.

Контрольные задания (тесты). Карточки инструктажа по технике безопасности в кабинете обработки ткани.

### **Контрольно - измерительные материалы.**

**5 класс** Тесты (папка №1).

**6 класс** Тесты (папка № 2)

**7 класс** Тесты (папка № 3).

**8 класс** Тесты (папка № 4).

**Олимпиадные работы 5-11 классы** (папка № 6)

## Учебно-методическое обеспечение программы.

### Используемые учебники:

- 5 класс.** Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд . 5 кл. учебник.-М., , Дрофа. 2004.
- 6 класс.** Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд . 6 кл. учебник.-М., , Дрофа. 2004.
- 7 класс.** Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд . 7 кл. учебник.-М., , Дрофа. 2004.
- 8 класс.** Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд . 8 кл. учебник.-М., , Дрофа. 2004.

### Литература для учителя

1. Александрова А.Г., Капустина Н.В.Изобразительное искусство и художественный труд. – Волгоград: Учитель,2004
2. Государственные образовательные стандарты
3. Кожина О.А. Обслууживающий труд.5 кл. метод. Пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаквой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослууживающий труд»-М. Дрофа, 2004.
4. Кожина О.А. Обслууживающий труд.6 кл. метод. Пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаквой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослууживающий труд»-М. Дрофа, 2004.
5. Кожина О.А. Обслууживающий труд.7 кл. метод. Пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаквой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослууживающий труд»-М. Дрофа, 2004.
6. Кожина О.А. Обслууживающий труд.8 кл. метод. Пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаквой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Ослууживающий труд»-М. Дрофа, 2004.
7. Матяш Н.В. Проектная деятельность младших школьников.–М.: Вентана–Граф,2004. – 112 с.
8. Меренков А. В. Самоопределение в сфере образования и профессиональной деятельности. Программа для 5-7 классов. Екатеринбург. Центр «Учебная книга». 2006 г. – 105 с.
9. Павлова М.Б. Метод проектов в технологическом образовании школьников. – М.: Вентана – Граф,2003. – 201 с.
10. Пряжников Н. С. Профорентация в школе: игры, упражнения, опросники. 8-11 классы. М., «Вако» 2005 г. – 288 с.
11. Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. Л. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. М., Издательство «Просвещение» 2006 г. -239 с

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Критерий оценивания.

Результатом оценки знаний и умений учащихся является отметка, выставляемая в журнал. Ставится за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Применяя личностно-ориентированное обучение в предмете «Технология» при оценке знаний и умений отмечаются слабые и сильные стороны каждого конкретного учащегося. При этом учитываются индивидуальные особенности учащихся: застенчивость, болезненность, замедленность умственного или физического развития, самоуверенность и др. Принимается во внимание причины, связанные с недоброкачественным материалом, неисправным инструментом, отсутствием оборудования и т. п.

- Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов и т. д.)
- Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

**Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе.**

### Критерии оценки практической работы учащихся

**Оценка «5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**Оценка «4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**Оценка «3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**Оценка «2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

### Критерии оценки тестовых работ

**Оценка «3»** ставится за 70% правильно выполненных заданий,

**Оценка «4»** – за 80% - 90% правильно выполненных заданий,

**Оценка «5»** – за правильное выполнение всех заданий.

Для сокращения времени, затрачиваемого на итоговый контроль, используются тестовые задания, при этом используются тесты нескольких видов:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;
- на соответствие;

- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.

### **Критерии оценки знаний и умений учащихся по устному опросу**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;  
умеет изложить его своими словами;  
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;  
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;  
подтверждает ответ конкретными примерами;  
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;  
допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;  
затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;  
слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;  
не может изложить его своими словами;  
не может подтвердить ответ конкретными примерами;  
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

### **Критерии оценки выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся:

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

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами 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 неаккуратно выполняет задание; затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание.

### **Критерии оценивания проекта и его защиты по технологии**

фамилия школьников и тема проекта		
<b>Оценка пояснительной записки проекта (до 12 баллов)</b>		
1	Общее оформление	
2	Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта	
3	Сбор информации по теме проекта. Анализа прототипов	
4	Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей	
5	Выбор технологии изготовления изделия	
6	Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	
7	Разработка конструкторской документации, качество графики.	
8	Описание изготовления изделия	
9	Описание окончательного варианта изделия	
10	Эстетическая оценка выбранного варианта	
11	Экономическая и экологическая оценка готового изделия	
12	Реклама изделия	
<b>Оценка изделия (до 4 баллов)</b>		
1	Оригинальность конструкции	
2	Качество изделия	
3	Соответствие изделия проекту	
4	Практическая значимость	
<b>Оценка защиты проекта (до 8 баллов)</b>		
1	Формулировка проблемы и темы проекта	
2	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи	
3	Описание технологии изготовления изделия	
4	Четкость и ясность изложения	
5	Глубина знаний и эрудиция	
6	Время изложения	
7	Самооценка	
8	Ответы на вопросы	

Итого (до 24 баллов)	
----------------------	--

**Оценка “удовлетворительно”:** от 10 до 12 баллов (41 - 50%)

**Оценка “хорошо”:** от 13 до 19 баллов (54-79%)

**Оценка “отлично”:** от 20 до 24 баллов (83-100%)

### **Темы проектов для девочек**

#### **6 класс**

- Коническая юбка (ткань).
- Шорты (ткань).
- Шляпка (из разных материалов).
- Предметы интерьера (ткань).

- Подарок (вышивка крестом, вязание крючком).
- Изделия народных промыслов (любые техники).
- Пудинг на основе крупяных каш.
- Блюдо из творога.
- Выращивание рассады (томаты, перец и т. п.).
- Я иду в гости (этикет).
- Из истории посуды, столовых приборов.
- Подарок своими руками.
- Виды десерта.
- Семейный праздник.
- Русские узоры.
- Воротник.
- Подарок для друга.
- Интерьер моей квартиры.
- Мой двор — продолжение моего дома.
- Костюмы в творчестве А.С. Пушкина.
- Бисероплетение.
- Салфетки для праздничного стола.
- Платье, сшитое своими руками.

#### **7 класс**

- Конический сарафан (ткань).
- Юбка - шорты (ткань).
- Предметы интерьера (ткань).
- Изделия для друзей или дома (в технике вязания или вышивки).
- Фестиваль блинов (из разного теста).
- Салаты (овощи, фрукты).
- Праздничный ужин.
- Выращивание растений на школьном участке.
- Оформление клумбы, цветника.
- Семейный праздник.
- Подарок для друга.
- Я жду гостей (этикет).
- Как накрыть праздничный стол (этикет).
- Подарок своими руками.
- Виды тепловой обработки продуктов.
- Изделия из лоскутов.
- Юбка своими руками.
- Современная одежда.
- Одежда для отдыха

#### **8 класс**

- Швейные изделия из журналов мод соответствующей сложности.



- Выпечка из пресного теста.
- Блюдо национальной кухни.
- Семейный альбом (бумага, фотографии).
- Игры для детей дошкольного возраста (бумага, ткань, пластик).
- Выращивание и прививка растений.
- Изделия народных промыслов в разной технике.
- История развития моды.
- Из истории костюма.
- Торт ко дню рождения.
- Интерьер моей кухни.
- Салфетки для семьи в подарок.
- Изготовление диванной подушки.
- Одежда для дома.
- Русские узоры.
- Подарок для друга.
- Отделка готового изделия.