Рабочая программа по технологии 5- 9 класс (ФГОС ООО)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по предмету «Технология», направление «Технологии ведения дома» для учащихся 5-7 классов составлена на основе фундаментального ядра содержания общего образования, требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном государственном стандарте общего образования второго поколения и примерной программе по предмету «Технология». 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения). В ней учитываются основные идеи и положения Образовательной программы основного общего образования (Образовательной программы подростковой школы как «Школы Проб и Выбора»), преемственность с программой начального общего образования.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта):

в 5 классе: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф;

в 6 классе: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф;

в 7 классе: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф.

Программа рассчитана на 175 часов, в том числе:

в 5 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 34.

в 6 классе - 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 3.

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 34.

в 7 классе - 35 ч. (1 час в неделю).

Контрольных работ – 3.

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 23.

Рабочая учебная программа по предмету Технология модифицирована на 12%.

В учебном процессе используется национально-региональный компонент. Учебный материал предполагает интеграцию тем курса «Культура народов Ямала»:

5 класс – 6 часов (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»);

6 класс – 4 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»); 2 часа - НРК;

7 класс – 2 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»); 2 часа – НРК.

Рабочая программа имеет **целью** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях и способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Примерная программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

II. Общая характеристика учебного предмета.

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

Технология как учебный предмет *способствует* профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

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

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

III. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 175 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе:

- в 5 и 6 классах — по 70 часов, из расчета 2 ч в неделю,
- в 7 классе — 35 часов, из расчета 1 ч в неделю.

IV. Результаты освоения предмета «Технология»

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы по технологии являются:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования курса «Технология» являются:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Личностными результатами освоения учащимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

- 1) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 2) выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 3) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- 4) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 5) самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- 6) становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- 7) планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- 8) осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 9) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 10) готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- 11) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- 12) самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Межпредметные связи

Интегративный характер содержания обучения предмета технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

V. Содержание учебного предмета

Данная программа по направлению «Технологии ведения дома» является новым методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся: от оформления кулинарных блюд до создания изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В разделе «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технология ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ (175 ч.)

Вводный урок (2 ч.)

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина как наука. Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка и техники безопасности труда по обработке материалов. Проектная деятельность на уроках технологии. Необходимые материалы и оборудование.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 5 класса. Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 6 класса. Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 7 класса. Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов.

Технологии исследовательской и проектной деятельности.

1.1. Этапы творческого проекта.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Понятие «творческий проект». Поиск технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы.

Определение и формулировка проблемы.

Поиск необходимой информации для решения проблемы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Разработка вариантов решения проблемы.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

Презентация предметного проекта.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы.

Определение и формулировка проблемы.

Поиск необходимой информации для решения проблемы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Разработка вариантов решения проблемы.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

Презентация предметного проекта.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов. Алгоритм проектной деятельности.

Практические работы.

Определение и формулировка проблемы.

Поиск необходимой информации для решения проблемы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Разработка вариантов решения проблемы.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

Презентация предметного проекта.

1.2. Свойства текстильных материалов

5 класс (4ч.)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.

Практические работы.

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Выполнение макета полотняного переплетения.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения.

Виды переплетений нитей в тканях.

Свойства тканей из нитей животного происхождения (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани.

Практические работы.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Распознавание волокон и нитей из шелка, шерсти.

Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства искусственных волокон.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

1.3. Элементы машиноведения

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Практические работы.

Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Практические работы.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

1.4. Конструирование швейных изделий

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском 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. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клинковой и конической юбок.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Изготовление выкройки юбки.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

1.5. Моделирование швейных изделий

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы.

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Практические работы.

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Практические работы.

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

1.6. Раскройные работы.

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки фартука к раскрою.

Раскладка выкроек фартука и косынки на бумаге.

Раскрой фартука и косынки на ткани.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка масштабных выкроек юбки на бумаге и расчет количества ткани для ее пошива.

Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани.

Выкраивание.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на симметричную сторону ткани.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Правила раскладки деталей выкройки плечевого изделия на ткани. Раскладка деталей выкройки плечевого изделия на бумаге. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки к раскрою.

Раскладка выкроек на ткани.

Раскрой плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

1.7. Технология изготовления швейных изделий.

5 класс (14 ч.)

Теоретические сведения.

Ручные стежки и строчки. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов.

Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки.

Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта. Профессия швеи.

Практические работы.

Изготовление образцов машинных швов.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

Обработка накладных карманов, пояса, бретелей, косынки.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

6 класс (14 ч.)

Теоретические сведения.

Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение образцов машинных швов.

Сметывание частей юбки.

Изготовление образцов узлов поясного изделия (застежка «молния»).

Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа.

Машинные работы при изготовлении юбки.

Обработка швов от осыпания.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

7 класс (12 ч.)

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 2. Рукоделие. Художественные ремесла.

2.1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, росписи по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы.

Экскурсия в музей.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Практические работы.

Экскурсия в музей.

2.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль

композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Практические работы.

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

2.3. Лоскутное шитье

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

2.4. Вязание крючком

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Практические работы.

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

2.5. Вязание на спицах

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения.

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы.

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

2.6. Роспись ткани

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Практические работы.

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Выполнение образцов вязания на спицах.

Вязание шарфика (носок).

2.7. Вышивка

7 класс (6 ч.)

Теоретические сведения.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Мережка. Украшение столового белья мережкой. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.

Практические работы.

Приемы вышивки счетными швами.

Изготовление столовой салфетки с вышивкой счетными швами.

Раздел 3. Оформление интерьера

3.1. Интерьер кухни, столовой

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

3.2. Интерьер жилого дома

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д.

Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы.

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

3.3. Комнатные растения

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 4. Кулинария

4.1. Санитария и гигиена

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Практические работы.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

6 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Практические работы.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

4.2. Физиология питания

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Практические работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

6 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы.

Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.

7 класс (1ч.)

Теоретические сведения.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

4.3. Технология приготовления блюд.

5 класс (8 ч.)

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (4 ч.)

Теоретические сведения.

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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из овощей (4 ч.)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

6 класс (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы.

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4ч.)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В".

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Изделия из теста (2ч.)

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практические работы.

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

7 класс (4ч.)

Блюда из птицы (1ч.)

Теоретические сведения.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы.

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Блюда из мяса (1ч.)

Теоретические сведения.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Изделия из теста (1ч.)

Теоретические сведения.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Приготовление обеда в походных условиях (1ч.)

Теоретические сведения.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

4.4. Сервировка стола. Этикет

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Практические работы.

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы.

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№	Блок/ Раздел Тема	Кол-во часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика	Практические работы	Контрольные работы
5 классы						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. 44ч.						
1.	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект.	2 часа	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Пр.р.№2,	
2.	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	6 часа	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	
3.	Швейная машина	4 часа	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда	Пр.р.№6, Пр.р.№7	

4.	Конструирование и моделирование швейных изделий	10 часа	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.	Пр.р.№8, Пр.р.№9, Пр.р.№10	
5.	Технология изготовления швейных изделий	20 часов	Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями кройщик и портной.	Пр.р.№11, Пр.р.№12, Пр.р.№13, Пр.р.№14,, Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19	Контрольная работа
Рукоделие. Художественные ремесла. 8 ч.						
6.	Декоративно-прикладное искусство	2 часа	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину		

7.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2 часа	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.	Пр.р.№20, Пр.р.№21,	
8.	Лоскутное шитьё	4 часа	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Пр.р.№22, Пр.р.№23, Пр.р.№24, Пр.р.№25	
Оформление интерьера. 2ч.						
9.	Интерьер кухни, столовой	2 часа	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Пр.р.№26,	
Кулинария. 14 ч.						
10.	Санитария и гигиена на кухне Физиология	4 часа	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки	Пр.р.№27, Пр.р.№28	Контрольная работа

	питания		<p>посуды. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>		
11.	Бутерброды и горячие напитки	2 часа	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	Пр.р.№30	
12.	Блюда из овощей и фруктов	4 часа	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Значение и виды тепловой</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных</p>	Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33	

			обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	отношений со всеми членами бригады		
13.	Блюда из яиц	2 часа	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуни, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Пр.р.№29	
14.	Сервировка стола к завтраку. Этикет	2 часа	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Пр.р.№34	
		70 часов			34	2

6 классы

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. 42 ч.

1.	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект	2 часов	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Пр.р.№2,	
2.	Свойства текстильных материалов их натуральных волокон животного происхождения	4 часа	Классификация текстильных волокон натурального происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из натуральных волокон.	Составлять коллекции тканей из волокон натурального происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с	Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	

				профессией оператор на производстве.		
3.	Швейная машина	4 часа	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.	Пр.р.№6, Пр.р.№7	Контрольная работа
4.	Конструирование швейных изделий	4 часа	Понятие о поясной одежде. Понятие об одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления юбки. Построение чертежа основы юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы юбки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Пр.р.№8, Пр.р.№9,	
5.	Моделирование швейных изделий	2 часа	Понятие о моделировании одежды. Моделирование юбок. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбок. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	Пр.р.№10,	
6.	Технология изготовления швейных изделий	20 часа	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления. Окончательная отделка изделия.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№11, Пр.р.№12, Пр.р.№13, Пр.р.№14, Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19, Пр.р.№20	Контрольная работа
Раздел. Рукоделие. Художественные ремесла. 8 ч.						

7.	Декоративно-прикладное искусство	2 часа	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>	Пр.р.№21	
8.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2 часа	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>	Пр.р.№22	
9.	Вязание крючком	2 часа	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>	Пр.р.№23 Пр.р.№24,	

10.	Вязание спицами	2 часа	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	Пр.р.№25	
Раздел. Оформление интерьера. 2ч.						
11.	Интерьер жилого дома	2 часа	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	Пр.р.№26,	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
12.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4 часа	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар.	Пр.р.№27, Пр.р.№28, Пр.р.№29, Пр.р.№30,	Контрольная работа
13.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4 часа	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.	Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33	

			к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.		
14.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2 часа	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	Пр.р.№34	
		70 ч.			34	3
7 классы						
Раздел. Исследовательская и созидательная деятельность. 2 ч.						
1.	Творческий проект	2 часов	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Пр.р.№2	
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. 18ч.						
2.	Свойства текстильных материалов из химических волокон	1 час	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Пр.р.№3	
3.	Конструирование швейных изделий	1 час	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Пр.р.№4	
4.	Моделирование швейных изделий	1 час	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Пр.р.№5	
5.	Швейная машина	1 час	Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки.	Изучать челночного устройства. Выполнять замену машинной иглы. Изучать челночное		Контрольная работа

			Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	устройство и работу механизма двигателя ткани. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.		
6.	Технология изготовления швейных изделий	14 часа	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Правила безопасной работы утюгом. Обработка мелких деталей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку. Обрабатывать мелкие детали. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№6 Пр.р.№7 Пр.р.№8, Пр.р.№9, Пр.р.№10, Пр.р.№11, Пр.р.№12	Контрольная работа
Раздел. Рукоделие. Художественные ремесла. 8 ч.						
7.	Роспись ткани	2 часа	История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора.	Изучать материалы и инструменты для выполнения росписи ткани. Подбирать материалы, красители для выполнения узелкового батика. Завязывать узелки на ткани. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные изделия батика. Знакомиться с профессией художник по ткани. Находить и представлять информацию об истории батика.	Пр.р.№13,	
8.	Вышивка	6 часов	Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Мережка. Украшение столового белья мережкой. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.	Изучать различные виды вышивки в технике счетными швами. Разрабатывать узор для вышивки. Изготавливать схемы для вышивки. Подбирать материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Изготавливать изделие с вышивкой в технике счетными швами. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Пр.р.№14 Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19,	

Раздел. Оформление интерьера. 2ч.						
9.	Комнатные растения в интерьере	2 часа	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Пр.р.№20	
Раздел. Кулинария. 5 ч.						
10.	Блюда из мяса	2 час	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	Пр.р.№21, Пр.р.№22 Пр.р.№23,	Контрольная работа
11.	Блюда из птицы	2 час	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.		
12.	Заправочные супы	1 час	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).		
		35			23	3

VII. Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение.

Рабочая учебная программа по технологии (5-9 классы) ориентирована на использование следующего учебно-методического комплекса:

в 5 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 6 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 7 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 8 классе – Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева. Технология. М.: «Вентана-Граф».

Учебно-методический комплекс соответствует Федеральному перечню учебно-методических изданий, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Печатные пособия: комплект плакатных материалов, таблицы по предмету, фоллии, и др.

Информационные средства: сборник дисков мультимедийных уроков по технологии 5-7 классы.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, сканер.

VIII. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Класс	«Формирование УУД»	«Основы смыслового чтения и работа с текстом»	«Формирование и развитие ИКТ-компетентности»	«Основы проектной и исследовательской деятельности»
5 класс	Познавательные УУД Поиск и выделение информации.	Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного Ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл: - определять главную тему, общую цель или назначение текста; - выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста; - находить в тексте требуемую информацию. Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации Проводить проверку правописания; использовать в	Обращение с устройствами ИКТ Соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами Входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты Поиск и организация хранения информации: Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты Использовать приёмы поиска	Формирование проектных навыков и умений заложено в междисциплинарной программе «Технология проектирования»
	Регулятивные УУД Планирование своего действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.			
	Коммуникативные УУД Умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.			
	Личностные УУД Способность к самооценке на основе предлагаемых критериев.			

		<p>тексте таблицы, изображения.</p> <p>Работа с текстом: оценка информации</p> <p>Откликаться на содержание текста; связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников.</p>	<p>информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве</p> <p>Использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг. Формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете</p> <p>Создание письменных сообщений</p> <p>Осуществлять редактирование и структурирование текста в соответствии с его смыслом средствами текстового редактора</p> <p>Создание графических объектов</p> <p>Создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов</p>	
6 класс	<p>Познавательные УУД</p> <p>Выбор оснований и критериев для сравнения и классификации объектов</p>	<p>Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного</p> <p>Овладеть элементарными навыками чтения информации, представленной в наглядно-символической форме; приобретение опыта работы с текстами, содержащими рисунки, таблицы, диаграммы, схемы.</p>	<p>Создание графических объектов</p> <p>Создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами.</p>	
	<p>Регулятивные УУД</p> <p>При планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения.</p>	<p>Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации</p> <p>Преобразовывать текст, используя новые формы представления</p>	<p>Создание, восприятие и использование гипермедиа сообщений</p> <p>Проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки</p> <p>Понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники</p>	
	<p>Коммуникативные УУД</p> <p>Формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при</p>			

	<p>выработке общего решения в совместной деятельности</p>	<p>информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы (в том числе динамические, электронные, в частности в практических задачах), переходить от одного представления данных к другому.</p>		
	<p>Личностные УУД Действие смыслообразования (формирование интереса к изучаемым областям знания и видам деятельности: осознание цели учебной деятельности (Чему я научился на уроке? Каких целей добился? Чему можно было научиться еще?))</p>	<p>Работа с текстом: оценка информации Откликаться на форму текста: оценивать не только содержание текста, но и его форму.</p>		
<p>7 класс</p>	<p>Познавательные УУД Выбор наиболее эффективного способа решения задач</p>	<p>Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного</p>	<p>Создание письменных сообщений Сканировать текст и осуществлять распознавание сканированного текста Использовать средства орфографического и синтаксического контроля русского текста и текста на иностранном языке</p>	<p>Формирование исследовательских навыков и умений заложено в междисциплинарной программе «Основы технологии исследования».</p>
	<p>Регулятивные УУД Осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия</p>	<p>Объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте. Сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты:</p>	<p>Создание графических объектов Создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств</p>	<p>Формирование проектных навыков и умений продолжено в рамках учебного предмета.</p>
	<p>Коммуникативные УУД Устанавливать и сравнивать разные точки зрения (перед принятием решения и выбором).</p>	<p>обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.</p>	<p>Коммуникация и социальное взаимодействие Выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией Использовать возможности электронной почты для информационного обмена</p>	
	<p>Личностные УУД Способность к осуществлению осознанного выбора в различных видах деятельности</p>	<p>Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации</p>		
	<p>Регулятивные УУД Прогнозировать будущие события и развитие процесса</p>	<p>Интерпретировать текст: сравнивать и противопоставлять</p>		

<p>Коммуникативные УУД Осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.</p>		<p>заклѳченную в тексте информацию разного характера. Работа с текстом: оценка информации На основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов. Оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире.</p>	<p>Осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио) С уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей</p>	
<p>Личностные УУД</p>				

Планируемыми результатами освоения учебного предмета «Технология» являются:

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных

веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Рабочая программа по технологии 5- 8 класс
(ФК ГОС)**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

I. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по технологии для учащихся 5– 8 классов составлена с учетом требований федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования на основе «Примерных программ основного общего образования. «Технология», рекомендованных Министерством Образования и науки РФ. В ней также учитываются основные идеи и положения Образовательной программы основного общего образования, преемственность с программой начального общего образования.)

Рабочая учебная программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта):

в 5 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 6 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 7 классе– Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 8 классе – Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева.Технология. М.:«Вентана-Граф».

Программа рассчитана на 245 часов, в том числе:

в 5 классе - 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 34.

в 6 классе - 70ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 3.

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 34.

в 7 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 3

Проектов – 1.

Исследований – 1.

Практические работы – 34.

в 8 классе –35ч. (1 часа в неделю).

Контрольных работ – 3.

Проектов – 1.

Исследований – 2.

Практические работы – 32.

В учебном процессе используется национально-региональный компонент в объеме 10% от общего содержания материала. Учебный материал 5-8 классов предполагает интеграцию тем национально-регионального компонента (далее – НРК) в следующем объеме:

5 класс – 6 часов(в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»);

6 класс – 4 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»);2 часа - НРК;

7 класс – 2 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»); 5 часов- НРК;
8 класс – 6 часов (НРК).

Рабочая учебная программа по предмету Технология модифицирована на 12%.

Рабочая учебная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Изучение технологии в 6-8 классах направлено на достижение следующих **целей**:

освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

овладение общетрудовыми и специальными умениями поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;

развитие познавательных интересов, пространственного воображения, технического мышления, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

II. Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

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

Независимо от изучаемых технологий, содержание программы предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы и мини-исследования. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

При выполнении предметного творческого проекта сначала выполняются упражнения, способствующие выработке определенных умений и навыков (коммуникативных, по преобразованию материалов, получению и обработке информации и другие).

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные особенности каждого ученика, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами. Учащиеся получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Используется входной текущий и итоговый контроль. Проверка знаний учащихся осуществляется путем текущего устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ: диктантов, тестов, кроссвордов, контрольных заданий.

Проверка умений учащихся проходит в виде практических работ, упражнений. Умения оцениваются в основном по результатам выполнения какого-либо изделия, его презентации.

Отличительной особенностью рабочей программы является выполнение учащимися творческих проектов параллельно с прохождением теоретического материала, а затем их защита.

Процесс создания изделий начинается с зарисовок лучших образцов, составление вариантов композиций. Проводится исследовательская работа по выбору материалов по их технологическим свойствам, цвету, фактуре поверхности, выбирается художественная отделка изделия. При изготовлении изделия наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с историей, национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями (рациональное расходование материалов, утилизация отходов).

В разделе «Технология дома» по темам «Ремонтно-отделочные работы» и «Санитарно-технические работы» предусматриваются обзорные уроки с целью ознакомления с видами данных работ и оборудованием, а также грамотным заключением договоров с соответствующими организациями на выполнение этих работ и установку оборудования. В этом же разделе включена тема «Гигиена девушки. Косметика» (8 класс). В разделе «Электротехнические работы» предусматривается знакомство с современной бытовой техникой, правилами безопасной эксплуатации, профессиями, связанными с их обслуживанием и ремонтом.

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

III. Место учебного предмета в учебном плане

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе:

в 5, 6 и 7 классах — по 70 ч, из расчета 2 ч в неделю,
в 8 классе — 35 ч, из расчета 1 ч в неделю.

IV. Планируемые предметные результаты

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 или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и подделочных материалов

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и подделочными материалами.

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

изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Электротехнические работы

Знать/понимать

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

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

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

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

Технологии ведения дома

Знать/понимать

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

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

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

Межпредметные связи

Содержание рабочей программы по Технологии позволяет осуществить его связь с другими предметами, изучаемыми в основной школе. Предмет технологии тесно связан с такими предметами как черчение, химия, физика и является для них базой. Предмет технологии впервые знакомит учащихся с простейшими понятиями «чертеж», «эскиз» при конструировании и моделировании одежды, некоторыми химическими процессами при изучении тем по материаловедению, влажно-тепловой обработке ткани и уходу за изделиями, кулинарии, а также физическими явлениями при влажно-тепловой обработке ткани, ее обработке. Также технология опирается на математику и информатику. Успешные знания по этим предметам позволяют проводить грамотные расчеты при конструировании изделий, быстро находить соответствующую информацию в Интернете, оформлять творческие проекты.

V. Содержание учебного предмета

Содержание предмета «Технология» по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся обновляется в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Основное содержание (245ч.)

1. ВВОДНЫЙ УРОК

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина как наука. Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка и техники безопасности труда по обработке материалов. Проектная деятельность на уроках технологии. Необходимые материалы и оборудование.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 5 класса.

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 6 класса.

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 7 класса.

Знакомство с оборудованием мастерской.

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 8 класса.

Знакомство с оборудованием мастерской.

2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1. Этапы творческого проекта.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «творческий проект». Поиск технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Выбор модели проектного швейного изделия (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта (цели, критерии).

Выбор модели проектного швейного изделия (выполнение эскизов моделей).

Выделение элементов модели и связи между ними.

Построение звездочки обдумывания.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка творческих проектов. Критерии оценки готового изделия и процесса проектирования.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Выбор модели проектного изделия (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.

Анализ моделей-аналогов из банка идей.

Выбор модели проектного изделия (выполнение эскиза).

Построение звездочки обдумывания.

2.2. Швейные материалы.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.

Практические работы.

Знакомство с хлопчатобумажными и льняными тканями.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение макета полотняного переплетения.

6 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Свойства тканей из нитей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние

вида переплетения на драпируемость ткани. Дефектыткани. Выбор материалов для изготовления поясного изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов.

Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

7 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Сложные переплетения нитей в тканях. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы.

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Укрепление ткани флизелином.

2.3. Бытовая швейная машина. Современное швейное производство.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина, ее основные узлы. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила техники безопасности при работе на машине с электрическим приводом. Подготовка машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней нитей. Регуляторы швейной машины.

Практические работы.

Знакомство с деталями машины.

Упражнения по заправке верхней и нижней нитей.

Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка и закрепки в начале и конце строчки.

6 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды источников тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы.

Практические работы.

Знакомство с регуляторами швейной машины.

Установка машинной иглы.

Регулировка качества машинной строчки для разных видов тканей.

Уход за швейной машиной, чистка, смазка.

7 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Бытовые и электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. Мощность и напряжение в электробытовых и осветительных приборах. Устройство челночного механизма. Принципы образования машинного стежка. Назначение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Выкраивание и стачивание косых беек.

Практические работы.

*Применение приспособлений к швейной машине.
Упражнения по выполнению зигзагообразной строчки.
Изготовление прихватки аппликацией.*

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Профессии работников, занятых в легкой промышленности. Поиск информации о профессиональном образовании.

Практические работы.

Знакомство с современным оборудованием в швейных цехах.

2.4. Конструирование и моделирование.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском 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. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука. Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования выкроек. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в М1:4 и в натуральную величину.

Моделирование фартука в М1:4.

6 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клиньевой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клиньевой и конической юбок. Способы моделирования прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в М1:4.

Изготовление выкройки юбки.

Моделирование выкройки юбки.

7 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды женского легкого платья. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Изготовление выкройки плечевого изделия.

Моделирование выкройки.

2.5. Раскройные работы.

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки фартука к раскрою.

Раскладка выкроек фартука и косынки на бумаге.

Раскрой фартука и косынки на ткани.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка масштабных выкроек юбки на бумаге и расчет количества ткани для ее пошива.

Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани.

Выкраивание.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на симметричную сторону ткани.

7 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка выкроек плечевого изделия в М1:4 на бумаге и расчет количества ткани для пошива проектного изделия.

Раскладка выкроек на ткани и выкраивание.

Перенос контурных и контрольных линий, точек на симметричную сторону ткани.

2.6. Технология швейных работ.

5 класс (14 ч.)

Теоретические сведения. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов.

Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки.

Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта. Профессия швеи.

Практические работы.

Изготовление образцов машинных швов.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

Обработка накладных карманов, пояса, бретелей, косынки.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Презентация предметного проекта.

6 класс (14 ч.)

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение образцов машинных швов.

Сметывание частей юбки.

Изготовление образцов узлов поясного изделия (застежка «молния»).

Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа.

Машинные работы при изготовлении юбки.

Обработка швов от осыпания.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Презентация предметного проекта.

7 класс (16 ч.)

Теоретические сведения. Технология выполнения бельевых машинных швов. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Терминология машинных работ. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом с проведением примерки. Способы обработки проймы, горловины. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение образцов бельевых швов.

Сметывание частей плечевого изделия.

Примерка, изменение формы горловины, выравнивание низа.

Изготовление образца обработки горловины подкройной бейкой.

Машинные работы при изготовлении плечевого изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Презентация.

2.7. Рукоделие. Художественные ремесла.

5 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение размера рисунка. Подготовка ткани к работе. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ниток мулине к работе. Приемы выполнения простейших вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Профессии, связанные с технологией обработки текстильных материалов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность изготовления декоративной салфетки с вышивкой.

Практические работы.

Упражнения по увеличению рисунка.

Образец ручных швов.

Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.

Изготовление салфетки с вышивкой.

Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

6 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Подготовка пряжи для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Раппорт узора.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.

Практические работы.

Выполнение образцов вязания на спицах.

Вязание шарфика (носок).

Приемы вышивки счетными швами.

Изготовление открытки с вышивкой счетными швами.

7 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Организация рабочего места. Приемы вязания рядами и по кругу.

Мережка. Украшение столового белья мережкой с одновременной обработкой края. Простейшие виды мережки. Сложная мережка. Технологическая последовательность изготовления столовой салфетки с мережкой. Окончательная обработка столового белья с мережкой.

Практические работы.

Чтение схем и упражнения по вывязыванию основных видов петель.

Выполнение образцов вязания крючком.

Выполнение образцов простейших видов мережки.

Изготовление столовой салфетки с мережкой.

8 класс (13 ч.)

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных

промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо».

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.

Практические работы.

Перенос мотивов на ткань.

Изготовление вышивок различными техниками глади.

Выполнение творческого проекта: дизайн-анализ, контроль и оценка качества готового изделия, расчет материальных затрат.

Презентация творческого проекта.

3. КУЛИНАРИЯ

3.1. Культура питания.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила техники безопасности при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара.

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Расчет суточной потребности человека в витаминах (определение количества и состава продуктов).

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах (определение количества и состава продуктов).

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

3.2. Сервировка стола.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы.

Сервировка стола к обеду.

Аранжировка стола цветами.

Изготовление приглашения.

3.3. Технология приготовления блюд.

5 класс (8 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из сырых и вареных овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

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

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

Практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Фигурная нарезка овощей.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Нарезка продуктов для бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

6 класс (10 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Первичная обработка молока. Условия и сроки его хранения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Механическая (первичная) обработка рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования. Требования к качеству готовых блюд. Национальные блюда – рыбные блюда народов Севера.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд. Крахмал и его свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы.

Приготовление блюд из молока (супы, каши).

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из жидкого теста (блины, оладьи).

Приготовление сладких блюд (компот).

7 класс (10 ч.)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Мясные блюда народов Севера.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Требования к качеству готовых блюд.

Виды пресного теста. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Посуда и инвентарь.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества для приготовления десерта.

Практические работы.

Знакомство с приемами оказания первой помощи при отравлении.

Экскурсия в школьную столовую.

Приготовление первых (вторых) блюд из мяса.

Приготовление блюд из творога.

Приготовление мучных изделий из пресного теста.

8 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы.

Практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

3.4. Домашние заготовки.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов впрок. Правила сбора ягод, грибов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

Практические работы.

Подготовка и замораживание ягод.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Процессы, происходящие при солении и квашении. Подготовка продуктов к солению, мочению. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Квашение капусты.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение количества сахара для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Подготовка плодов к варке (сортировка, нарезка, бланширование). Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Приготовление варенья из ягод.

Подготовка тары, крышек.

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Заготовка продуктов впрок с помощью сахара. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Укупорка консервов. Консервирование с сахаром. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Приготовление компотов из фруктов, ягод.

Подготовка тары и крышек.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

4.1. Уход за одеждой и обувью.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Современные средства ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Международные символы по уходу за одеждой. Формула ухода за изделиями из хлопчатобумажной и льняной тканей. Виды ремонта одежды: штопка, заплатка, восстановление распоровшихся швов. Уход за обувью.

Практические работы.

Знакомство с символами по уходу за одеждой.

Чтение ярлыков от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Знакомство со средствами для отбеливания и крахмаливания хлопчатобумажных и льняных тканей.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Современные средства ухода за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Формулы ухода за изделиями из шерстяной и шелковой тканей. Химическая чистка изделий. Ремонт вязаных изделий. Уход за зимней обувью, закладка на летнее хранение.

Практические работы.

Знакомство со средствами для полоскания изделий.

Чтение ярлыков от одежды из шерстяных и шелковых тканей.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей, искусственного меха. Формулы ухода. Химическая чистка изделий из искусственного меха. Ремонт меховых изделий. Уход за осенней обувью, ее хранение.

Практические работы.

Знакомство со средствами и приспособлениями для ухода за обувью.

Чтение ярлыков от одежды из химических тканей.

4.2. Интерьер жилых помещений.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и

столовой. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Понятие «встроенная кухня». Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

План размещения оборудования на кухне.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Систематизация и хранение коллекций книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения: натяжные потолки, шкафы «купе» и другое. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Уход за окнами и дверями. Гигиена жилища.

Практические работы.

Знакомство с типами осветительных приборов.

Изготовление макета оформления окна.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для поддержания температурного режима, влажности. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Уход за растениями.

Практические работы.

Пересадка растений.

4.3. Ремонтно-отделочные работы.

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Обои в современном интерьере. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Виды малярных работ. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Виды плитки и плиточного клея. Способы укладки плитки. Подбор гармоничного соответствия обоев, красок, плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ.

Практические работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

4.4. Санитарно-технические работы.

8 класс (1 ч.)

Теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.

Практические работы.

Знакомство с современным санитарно-техническим оборудованием.

4.5. Гигиена девушки. Косметика.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар. Профессия врача-

косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, причёски, косметики. Профессии визажиста, стилиста.

Практические работы.

Определение типа кожи на разных участках лица.

Знакомство с косметическими средствами для девушки.

4.6. Семейная экономика.

8 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения.

Практические работы.

Знакомство с торговыми знаками.

Расчет контрольного числа по штрих-коду.

Расчет затрат на коммунальные услуги.

Анализ снижения затрат.

Знакомство с правами потребителя.

5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы.

Знакомство со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№	Блок/ Раздел Тема	Кол-во часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика	Практические работы	Контрольные работы
5 класс						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта. 50ч.						
1.	Этапы творческого проекта.	2 часа	Понятие «творческий проект». Поиск технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Пр.р.№2	
2	Швейные материалы	6 часа	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	
3.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	История создания швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина, ее основные узлы. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила техники безопасности при работе на машине с электрическим приводом. Подготовка машины к работе. неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней нитей. Регуляторы швейной машины.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строч-	Пр.р.№6, Пр.р.№7, Пр.р.№8	

				ки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда		
4.	Конструирование и моделирование	6 часов	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском 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. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука. Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования выкроек. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Пр.р.№9, Пр.р.№10, Пр.р.№11	
5.	Раскройные работы.	4 часа	Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.	Пр.р.№12, Пр.р.№13	
6.	Технология швейных работ	14 часа	Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов. Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Пр.р.№14, Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19, Пр.р.№20	Контрольная работа

			Оформление творческого проекта. Профессия швеи.			
7.	Рукоделие. Художественные ремесла.	12 часов	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение размера рисунка. Подготовка ткани к работе. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ниток мулине к работе. Приемы выполнения простейших вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Профессии, связанные с технологией обработки текстильных материалов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность изготовления декоративной салфетки с вышивкой.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Изучать различные виды техники вышивки, лоскутного шитья. Разрабатывать узор для вышивки. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории декоративно-прикладного искусства родного края.	Пр.р.№21, Пр.р.№22, Пр.р.№23, Пр.р.№24, Пр.р.№25, Пр.р.№26	
Раздел. Технология ведения дома.4 ч.						
8.	Интерьер жилых помещений	4 часа	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Понятие «встроенная кухня». Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Пр.р.№27	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
9.	Культура питания.	2 часа	Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила техники безопасности при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании	Пр.р.№28	

			при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара.	в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.		
Технология приготовления блюд.	12 часов	<p>Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу. Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из сырых и вареных овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, трав. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила подачи горячих напитков. Правила поведения за столом. Составление меню на завтрак. Профессия официанта.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к</p>	<p>Пр.р.№29, Пр.р.№30, Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33, Пр.р.№34</p>	Контрольная работа	

				завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
		70 часов			34	2
6 класс						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта.50ч.						
1.	Этапы творческого проекта.	2 часа	Понятие «творческий проект». Поиск технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Алгоритм проектной деятельности. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Пр.р.№2	
2	Швейные материалы	6 часов	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Свойства тканей из нитей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Выбор материалов для изготовления поясного изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.	Составлять коллекции тканей из волокон натурального происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве.	Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	
3.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часа	Виды источников тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинку работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о	Пр.р.№6, Пр.р.№7	Контрольная работа

			зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы.	фурнитуре для одежды, об истории пуговиц		
4.	Конструирование и моделирование	6 часа	Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клинковой и конической юбок. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды Способы моделирования прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы юбки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбок. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Пр.р.№8, Пр.р.№9, Пр.р.№10	
5.	Раскройные работы.	4 часа	Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	Пр.р.№11, Пр.р.№12,	
6.	Технология швейных работ	14 часа	Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя. Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№13, Пр.р.№14,, Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19	Контрольная работа

			Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.			
7.	Рукоделие. Художественные ремесла.	12 часов	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Подготовка пряжи для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Раппорт узора. Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	Пр.р.№20, Пр.р.№21, Пр.р.№22, Пр.р.№23, Пр.р.№24, Пр.р.№25	
Раздел. Технология ведения дома.4 ч.						
8.	Интерьер жилых помещений	4 часа	Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Систематизация и хранение коллекций книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения: натяжные потолки, шкафы «купе» и другое. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Уход за окнами и дверями. Гигиена жилища.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	Пр.р.№26, Пр.р.№27	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
9.	Культура питания. Технология приготовления блюд.	14 часа	Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в минеральных веществах. Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Первичная обработка молока. Условия и сроки его	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании и пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Приготавливать молочный суп, мо-	Пр.р.№28, Пр.р.№29, Пр.р.№30,, Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33, Пр.р.№34	Контрольная работа

			<p>хранения.</p> <p>Рыба. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Механическая (первичная) обработка рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования. Требования к качеству готовых блюд. Национальные блюда – рыбные блюда народов Севера.</p> <p>Крупы, бобовые и макаронных изделия. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.</p> <p>Тесто. Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь. Подача изделий к столу.</p> <p>Роль сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд. Крахмал и его свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.</p>	<p>лочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши. Знакомиться с профессией – мастер производства молочной продукции. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>		
		70 часов			34	3
7 классы						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта. 50ч.						
1.	Этапы творческого проекта.	2 часа	Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов. Алгоритм проектной	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Под-	Пр.р.№2	

			деятельности. Анализ моделей из банка творческих проектов. Критерии оценки готового изделия и процесса проектирования.,	готовлять электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		
2.	Швейные материалы	4 часа	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Сложные переплетения нитей в тканях. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы.	Составлять коллекции тканей из нетканых и химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	Пр.р.№3 Пр.р.№4	
3.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	Бытовые и электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. Мощность и напряжение в электробытовых и осветительных приборах. Устройство челночного механизма. Принципы образования машинного стежка. Назначение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Выкраивание и стачивание косых беек.	Изучать челночного устройства. Выполнять замену машинной иглы. Изучать челночное устройство и работу механизма двигателя ткани. Подготавливать швейную машинку работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине.	Пр.р.№5 Пр.р.№6 Пр.р.№7	Контрольная работа
4.	Конструирование и моделирование	6 часов	Виды женского легкого платья. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Пр.р.№8 Пр.р.№9 Пр.р.№10	
5.	Раскройные работы.	4 часа	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дуб-	Пр.р.№11 Пр.р.№12	

			ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.	ликовать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.		
6.	Технология швейных работ	16 часов	Технология выполнения бельевых машинных швов. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Терминология машинных работ. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом с проведением примерки. Способы обработки проймы, горловины. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта	Проводить влажно-тепловую обработку. Обрабатывать мелкие детали. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№13 Пр.р.№14 Пр.р.№15 Пр.р.№16 Пр.р.№17 Пр.р.№18 Пр.р.№19	Контрольная работа
7.	Рукоделие. Художественные ремесла.	12 часов	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Организация рабочего места. Приемы вязания рядами и по кругу. Мережка. Украшение столового белья мережкой с одновременной обработкой края. Простейшие виды мережки. Сложная мережка. Технологическая последовательность изготовления столовой салфетки с мережкой. Окончательная обработка столового белья с мережкой.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки. Выполнять эскизы вышивки. Создавать по возможности схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.	Пр.р.№20 Пр.р.№21 Пр.р.№22 Пр.р.№23 Пр.р.№24 Пр.р.№25	
Раздел. Технология ведения дома.4 ч.						
8.	Интерьер жилых помещений	4 часа	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для поддержания температурного режима, влажности. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Уход за растениями.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Пр.р.№26 Пр.р.№27	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
9.	Культура питания. Технология приготовления блюд.	14 часов	Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Ос-	Пр.р.№28 Пр.р.№29 Пр.р.№30 Пр.р.№31 Пр.р.№32 Пр.р.№33	Контрольная работа

			<p>Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Мясные блюда народов Севера.</p> <p>Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Требования к качеству готовых блюд. Виды пресного теста. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Посуда и инвентарь. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества для приготовления десерта.</p> <p>Значение количества сахара для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Подготовка плодов к варке (сортировка, нарезка, бланширование). Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.</p>	<p>ваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>	Пр.р.№34	
		70 часов			34	3
8 классы						
Раздел. Технология ведения дома.10 ч.						
1.	Ремонтно-отделочные работы.	1 час	<p>Виды малярных работ. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Виды плитки и плиточного клея. Способы укладки плитки. Подбор гармоничного соответствия обоев, красок, плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера. Экологическая безопасность</p>	<p>Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоратив-</p>	Пр.р.№2	

			материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ.	ными элементами.		
	Санитарно-технические работы.	1 час	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.	Определять составляющие системы водоснабжения. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций. Профессиональное самоопределение.	Пр.р.№3	
	Гигиена девушки. Косметика.	2 часа	Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар. Профессия врача-косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, прически, косметики. Профессии визажиста, стилиста.	Овладевать навыками личной гигиены. Определять типы кожи. Подбирать средства по уходу за проблемной и подростковой кожей. Изучать правила подбора косметических средств. Научиться пользоваться косметическими средствами. Профессиональное самоопределение.	Пр.р.№4 Пр.р.№5	
	Семейная экономика.	6 часов	Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения.	Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.	Пр.р.№6 Пр.р.№7 Пр.р.№8 Пр.р.№9	Контрольная работа
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта.15ч.						
	Этапы творческого проекта.	1 час	Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавли-	Пр.р.№10	

			спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта.	вать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта		
	Современное швейное производство.	1 час	Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Профессии работников, занятых в легкой промышленности. Поиск информации о профессиональном образовании.	Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятия легкой промышленности.	Пр.р.№11	
Раздел. Рукоделие. Художественные ремесла. 13 ч.						
	Вышивка	13 часов	Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо». Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать по возможности схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	Пр.р.№12 Пр.р.№13 Пр.р.№14 Пр.р.№15 Пр.р.№16 Пр.р.№17 Пр.р.№18 Пр.р.№19 Пр.р.№20 Пр.р.№21 Пр.р.№22 Пр.р.№23	Контрольная работа
Раздел. Кулинария. 7 ч.						
	Сервировка стола	2 часа	Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола. Овладеть навыками эстетического оформления стола.	Пр.р.№24 Пр.р.№25	
	Технология приготовления блюд.	5 часов	Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кули-	Пр.р.№26 Пр.р.№27 Пр.р.№28 Пр.р.№29 Пр.р.№30	Контрольная работа

			Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Процессы, происходящие при солении и квашении. Подготовка продуктов к солению, мочению. Условия и сроки хранения.	нарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы		
Раздел. Электротехнические работы. 2 ч.						
	Электротехнические работы	2 часа	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Профессиональное самоопределение.	Пр.р.№31 Пр.р.№32	
		35 часов			32	3

VIII. Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение.

Рабочая учебная программа по технологии (5-9 классы) ориентирована на использование следующего учебно-методического комплекса:

в 5 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 6 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 7 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.:«Вентана-Граф»;

в 8 классе – Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева.Технология. М.:«Вентана-Граф».

Учебно-методический комплекс соответствует Федеральному перечню учебно-методических изданий, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Печатные пособия: комплект плакатных материалов, таблицы по предмету, фолии, и др.

Информационные средства: сборникдисконмультимедийных уроков по технологии 5-7 классы.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, сканер.

Рабочая программа по технологии 5- 8 класс (адаптированная программа обучения)

I. Пояснительная записка

Адаптированная рабочая учебная программа по технологии для учащихся 5-8 классов составлена с учетом требований федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования на основе «Примерных программ основного общего образования. Русский язык», рекомендованных Министерством Образования и науки РФ.

Программа построена с учетом принципов гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации процесса обучения в классах для детей с ОВЗ (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся, выражающихся в недостаточной степени готовности к обучению в школе, в низком уровне сформированности психологических и психофизиологических предпосылок образовательной деятельности). Обязательной составляющей в содержании работы в классах для детей с ОВЗ является программа специально – развивающей работы, направленной на создание адекватных учащимся особенностей условий обучения, позволяющих предупредить их дезадаптацию в условиях школы, не ущемляет их прав и дает возможность при успешном обучении перейти в общеобразовательный класс или, например, при смене местожительства продолжить обучение в любой другой школе.

Рабочая учебная программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта):

в 5 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 6 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 7 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 8 классе – Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева. Технология. М.: «Вентана-Граф».

Программа рассчитана на 245 часов, в том числе:

в 5 классе - 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34,

в 6 классе - 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 36,

в 7 классе – 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34,

в 8 классе – 35 ч. (1 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34.

В учебном процессе используется национально-региональный компонент в объеме 10% от общего содержания материала. Учебный материал 5-8 классов предполагает интеграцию тем национально-регионального компонента (далее – НРК) в следующем объеме:

5 класс – 6 часов (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»);

6 класс – 4 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»); 2 часа - НРК;

7 класс – 2 часа (в рамках интегрированного курса «Культура народов Ямала»); 4 часов - НРК;

8 класс – 6 часов (НРК).

Рабочая программа имеет **целью** формирование у учащихся личностного смысла в труде, умение, в результате преобразующей деятельности, создавать продукты труда, для удовлетворения нужд и потребностей людей, соотносить общественные цели выбора сферы деятельности со своими идеалами и способствует решению следующих **задач** 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:
 - способность работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

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

Независимо от изучаемых технологий, содержание программы предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы конструирования и моделирования;
- история, развитие народно – прикладного творчества и ремесел;
- основы кулинарии.

Рабочая учебная программа предусматривает формирование у школьников общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности направления «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблицы, схемы, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- овладение умениями совместной деятельности с другими ее участниками, объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

II. Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

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

Базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа включает также разделы «Технология ведения дома», «Электротехнические работы». Кроме того, программой предусмотрен вводный урок.

Программа реализуется в линии учебников по технологии, подготовленных авторским коллективом под руководством профессора В.Д.Симоненко.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические исследования.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные особенности каждого ученика, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Используется входной, текущий и итоговый контроль. Проверка знаний учащихся осуществляется путем текущего устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ: диктантов, тестов, кроссвордов, контрольных заданий.

Проверка умений учащихся проходит в виде практических работ, упражнений. Умения оцениваются в основном по результатам выполнения каких-либо работ.

III. Место учебного предмета в учебном плане

Учебный план составлен на основе Федерального базисного учебного плана для образовательных учреждений Российской Федерации, который отводит на изучение курса «Технология» на ступени основной школы 245 часов для обязательного изучения учебного предмета «Трудовая подготовка». В том числе:

в 5 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 34.

в 6 классе - 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 36.

в 7 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 34.

в 8 классе – 35 ч. (1 час в неделю).

Контрольных работ – 2.

IV. Планируемые предметные результаты

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 или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Электротехнические работы

Знать/понимать

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

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

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

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

Технологии ведения дома

Знать/понимать

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

Уметь

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

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

Межпредметные связи

Содержание рабочей программы по Технологии позволяет осуществить его связь с другими предметами, изучаемыми в основной школе. Предмет технологии тесно связан с такими предметами как черчение, химия, физика и является для них базой. Предмет технологии впервые знакомит учащихся с простейшими понятиями «чертеж», «эскиз» при конструировании и моделировании одежды, некоторыми химическими процессами при изучении тем по материаловедению, влажно-тепловой обработке ткани и уходу за изделиями, кулинарии, а также физическими явлениями при влажно-тепловой обработке ткани, ее обработке. Также технология опирается на математику и информатику. Успешные знания по этим предметам позволяют проводить грамотные расчеты при конструировании изделий, быстро находить соответствующую информацию в Интернете, оформлять творческие проекты.

V. Содержание учебного предмета

Содержание предмета «Технология» по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся обновляется в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Основное содержание (245ч.)

ВВОДНЫЙ УРОК

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина как наука. Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка и техники безопасности труда по обработке материалов. Необходимые материалы и оборудование.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 5 класса.

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 6 класса.

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 7 класса.

Знакомство с оборудованием мастерской.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в мастерской. Организация учебного процесса.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 8 класса.

Знакомство с оборудованием мастерской.

1.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛО

1.1. Швейные материалы.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.

Практические работы.

Знакомство с хлопчатобумажными и льняными тканями.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение макета полотняного переплетения.

6 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Свойства тканей из нитей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Выбор материалов для изготовления поясного изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов.

Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

7 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Сложные переплетения нитей в тканях. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы.

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Укрепление ткани флизелином.

1.2. Ручные работы.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы при выполнении ручных операций. Технология выполнения ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Влажно-тепловые работы.

Практические работы.

Влажно-тепловые работы.

1.3. Бытовая швейная машина. Современное швейное производство.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. История создания швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина, ее основные узлы. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила техники безопасности при работе на машине с электрическим приводом. Подготовка машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней нитей. Регуляторы швейной машины.

Практические работы.

Знакомство с деталями машины.

Упражнения по заправке верхней и нижней нитей.

Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка и закрепки в начале и конце строчки.

6 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды источников тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы.

Практические работы.

Знакомство с регуляторами швейной машины.

Установка машинной иглы.

Регулировка качества машинной строчки для разных видов тканей.

Уход за швейной машиной, чистка, смазка.

7 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Бытовые и электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. Мощность и напряжение в электробытовых и осветительных приборах. Устройство челночного механизма. Принципы образования машинного стежка. Назначение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Выкраивание и стачивание косых беек.

Практические работы.

Применение приспособлений к швейной машине.

Упражнения по выполнению зигзагообразной строчки.

Изготовление прихватки аппликацией.

8 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о

профессиях и путях профессионального образования. Профессии работников, занятых в легкой промышленности. Поиск информации о профессиональном образовании.

Практические работы.

Знакомство с современным оборудованием в швейных цехах.

1.4. Конструирование и моделирование.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском 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. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука. Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования выкроек. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в М1:4 и в натуральную величину.

Моделирование фартука в М1:4.

6 класс (8 ч.)

Теоретические сведения. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клинковой и конической юбок. Способы моделирования прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в М1:4. Изготовление выкройки юбки.

Моделирование выкройки юбки.

7 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды женского легкого платья. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Изготовление выкройки плечевого изделия.

Моделирование выкройки.

1.5. Раскройные работы.

5 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки фартука к раскрою.

Раскладка выкроек фартука и косынки на бумаге.

Раскрой фартука и косынки на ткани.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка масштабных выкроек юбки на бумаге и расчет количества ткани для ее пошива.

Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани.

Выкраивание.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на симметричную сторону ткани.

7 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

Раскладка выкроек плечевого изделия в М1:4 на бумаге и расчет количества ткани для пошива проектного изделия.

Раскладка выкроек на ткани и выкраивание.

Перенос контурных и контрольных линий, точек на симметричную сторону ткани.

1.6. Технология швейных работ.

5 класс (14 ч.)

Теоретические сведения. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов.

Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки.

Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия. Профессия швеи.

Практические работы.

Изготовление образцов машинных швов.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

Обработка накладных карманов, пояса, бретелей, косынки.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

6 класс (14 ч.)

Теоретические сведения. Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного

изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

Практические работы.

Выполнение образцов машинных швов.

Сметывание частей юбки.

Изготовление образцов узлов поясного изделия (застежка «молния»).

Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа.

Машинные работы при изготовлении юбки.

Обработка швов от осыпания.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

7 класс (16 ч.)

Теоретические сведения. Технология выполнения бельевых машинных швов. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Терминология машинных работ. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом с проведением примерки. Способы обработки проймы, горловины. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Расчет стоимости изделия.

Практические работы.

Выполнение образцов бельевых швов.

Сметывание частей плечевого изделия.

Примерка, изменение формы горловины, выравнивание низа.

Изготовление образца обработки горловины подкройной бейкой.

Машинные работы при изготовлении плечевого изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

1.7. Рукоделие. Художественные ремесла.

5 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение размера рисунка. Подготовка ткани к работе. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ниток мулине к работе. Приемы выполнения простейших вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Профессии, связанные с технологией обработки текстильных материалов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность изготовления декоративной салфетки с вышивкой.

Практические работы.

Упражнения по увеличению рисунка.

Образец ручных швов.

Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.

Изготовление салфетки с вышивкой.

Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

6 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты

для вязания. Подготовка пряжи для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Раппорт узора.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.

Практические работы.

Выполнение образцов вязания на спицах.

Вязание шарфика (носок).

Приемы вышивки счетными швами.

Изготовление открытки с вышивкой счетными швами.

7 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Организация рабочего места. Приемы вязания рядами и по кругу.

Мережка. Украшение столового белья мережкой с одновременной обработкой края. Простейшие виды мережки. Сложная мережка. Технологическая последовательность изготовления столовой салфетки с мережкой. Окончательная обработка столового белья с мережкой.

Практические работы.

Чтение схем и упражнения по вывязыванию основных видов петель.

Выполнение образцов вязания крючком.

Выполнение образцов простейших видов мережки.

Изготовление столовой салфетки с мережкой.

8 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо».

Практические работы.

Перенос мотивов на ткань.

Изготовление вышивок различными техниками глади.

Выполнение творческого проекта: дизайн-анализ, контроль и оценка качества готового изделия, расчет материальных затрат.

2. КУЛИНАРИЯ

2.1. Культура питания.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила техники безопасности при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара.

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Расчет суточной потребности человека в витаминах (определение количества и состава продуктов).

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в минеральных веществах.

Практические работы.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах (определение количества и состава продуктов).

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

2.2. Сервировка стола.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

8 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы.

Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

Изготовление приглашения.

2.3. Технология приготовления блюд.

5 класс (8 ч.)

Теоретические сведения. Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу.

Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из сырых и вареных овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

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

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

Практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Фигурная нарезка овощей.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Нарезка продуктов для бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

6 класс (10 ч.)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Первичная обработка молока. Условия и сроки его хранения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Механическая (первичная) обработка рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования. Требования к качеству готовых блюд. Национальные блюда – рыбные блюда народов Севера.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд. Крахмал и его свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы.

Приготовление блюд из молока (супы, каши).

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из жидкого теста (блины, оладьи).

Приготовление сладких блюд (компот).

7 класс (10 ч.)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Мясные блюда народов Севера.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Приготовление творога в домашних условиях. Требования к качеству готовых блюд.

Виды пресного теста. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Посуда и инвентарь.

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества для приготовления десерта.

Практические работы.

Знакомство с приемами оказания первой помощи при отравлении.

Экскурсия в школьную столовую.

Приготовление первых (вторых) блюд из мяса.

Приготовление блюд из творога.

Приготовление мучных изделий из пресного теста.

8 класс (8 ч.)

Теоретические сведения. Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы.

Практические работы. Приготовление блюда из птицы.

2.4. Домашние заготовки.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов впрок. Правила сбора ягод, грибов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

Практические работы.

Подготовка и замораживание ягод.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Процессы, происходящие при солении и квашении. Подготовка продуктов к солению, мочению. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Квашение капусты.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение количества сахара для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Подготовка плодов к варке (сортировка, нарезка, бланширование). Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Приготовление варенья из ягод. Подготовка тары, крышек.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Заготовка продуктов впрок с помощью сахара. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Укупорка консервов. Консервирование с сахаром. Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Приготовление компотов из фруктов, ягод. Подготовка тары и крышек.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

3.1. Уход за одеждой и обувью.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Современные средства ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Международные символы по уходу за одеждой. Формула ухода за изделиями из хлопчатобумажной и льняной тканей. Виды ремонта одежды: штопка, заплата, восстановление распоровшихся швов. Уход за обувью.

Практические работы.

Знакомство с символами по уходу за одеждой.

Чтение ярлыков от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Знакомство со средствами для отбеливания и крахмаливания хлопчатобумажных и льняных тканей.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Современные средства ухода за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Формулы ухода за изделиями из шерстяной и шелковой тканей. Химическая чистка изделий. Ремонт вязаных изделий. Уход за зимней обувью, закладка на летнее хранение.

Практические работы.

Знакомство со средствами для полоскания изделий.

Чтение ярлыков от одежды из шерстяных и шелковых тканей.

7 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей, искусственного меха. Формулы ухода. Химическая чистка изделий из искусственного меха. Ремонт меховых изделий. Уход за осенней обувью, ее хранение.

Практические работы.

Знакомство со средствами и приспособлениями для ухода за обувью.

Чтение ярлыков от одежды из химических тканей.

3.2. Интерьер жилых помещений.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Понятие «встроенная кухня». Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

План размещения оборудования на кухне.

6 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Систематизация и хранение коллекций книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения: натяжные потолки, шкафы «купе» и другое. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Уход за окнами и дверями. Гигиена жилища.

Практические работы.

Знакомство с типами осветительных приборов.

Изготовление макета оформления окна.

7 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для поддержания температурного режима, влажности. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Уход за растениями.

Практические работы. Пересадка растений.

3.3. Ремонтно-отделочные работы.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Обои в современном интерьере. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Виды малярных работ. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Виды плитки и плиточного клея. Способы укладки плитки. Подбор гармоничного соответствия обоев, красок, плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ.

Практические работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

3.4. Санитарно-технические работы.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.

Практические работы.

Знакомство с современным санитарно-техническим оборудованием.

3.5. Гигиена девушки. Косметика.

8 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар. Профессия врача-косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, прически, косметики. Профессии визажиста, стилиста.

Практические работы.

Определение типа кожи на разных участках лица.

Знакомство с косметическими средствами для девушки.

3.6. Семейная экономика.

8 класс (12 ч.)

Теоретические сведения. Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения.

Практические работы.

Знакомство с торговыми знаками.

Расчет контрольного числа по штрих-коду.

Расчет затрат на коммунальные услуги.

Анализ снижения затрат.

Знакомство с правами потребителя.

законодательству.

4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

8 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы.

Знакомство со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

№	Блок/ Раздел Тема	Кол-во часов	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности ученика	Практические работы	Контрольные работы
5 классы						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. 38ч.						
1.	Швейные материалы.	6 часов	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	Пр.р.№2, Пр.р.№3, Пр.р.№4,	
2.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	История создания швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина, ее основные узлы. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила техники безопасности при работе на машине с электрическим приводом. Подготовка машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней нитей. Регуляторы швейной машины.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда	Пр.р.№5, Пр.р.№6, Пр.р.№7	
3.	Конструирование и моделирование швейных изделий	8 часов	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском 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. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука. Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Пр.р.№8, Пр.р.№9, Пр.р.№10, Пр.р.№11	

			моделирования выкроек. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.			
4.	Технология изготовления швейных изделий	18 часов	<p>Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология ручных работ. Машинные швы. Технология выполнения машинных швов. Контроль качества. Терминология машинных работ. Классификация машинных швов. Графическое обозначение швов.</p> <p>Правила техники безопасности при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование. Контроль качества. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия. Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути устранения. Расчет стоимости изделия. Профессия швеи.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Обработать изделие. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	<p>Пр.р.№12, Пр.р.№13, Пр.р.№14, Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19, Пр.р.№20,</p>	Контрольная работа
Рукоделие. Художественные ремесла. 12 ч.						
5.	Рукоделие. Художественные ремесла	12 часов	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение размера рисунка. Подготовка ткани к работе. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ниток мулине к работе. Приемы выполнения простейших вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Профессии, связанные с технологией обработки текстильных материалов. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность изготовления декоративной салфетки с вышивкой.</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги.</p>	<p>Пр.р.№21, Пр.р.№22, Пр.р.№23, Пр.р.№24, Пр.р.№25</p>	

Технология ведения дома. 4ч.

6.	Интерьер жилых помещений.	4часа	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Понятие «встроенная кухня». Отделка интерьера различного вида тканями, полимерными покрытиями, декоративными элементами, комнатными растениями. Способы поддержания чистоты воздуха, стен, пола. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Пр.р.№26, Пр.р.№27	
----	----------------------------------	-------	--	--	-----------------------	--

Кулинария. 14 ч.

7.	Технология приготовления блюд.	14 часов	Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила техники безопасности при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Профессия повара. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила подачи горячих напитков. Правила поведения за столом. Составление меню на завтрак. Профессия официанта. Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд из яиц к столу. Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	Пр.р.№28, Пр.р.№29, Пр.р.№30, Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33, Пр.р.№34	Контрольная работа
----	---------------------------------------	----------	---	---	--	--------------------

			сырых и вареных овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, трав. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов впрок. Правила сбора ягод, грибов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
		70 часов			34	2
6 классы						
Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта. 38ч.						
1.	Швейные материалы	6 часов	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Свойства тканей из нитей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Выбор материалов для изготовления поясного изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.	Составлять коллекции тканей из волокон натурального происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве.	Пр.р.№2 Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	
2.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	Виды источников тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	Пр.р.№6, Пр.р.№7, Пр.р.№8	Контрольная работа
3.	Конструирование и моделирование	8 часов	Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные	Пр.р.№9, Пр.р.№10, Пр.р.№11,	

			Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения чертежей прямой, клинковой и конической юбок. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды Способы моделирования прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.	элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы юбки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбок. Готовить выкройку изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Пр.р.№12	
4.	Раскройные работы.	4 часа	Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия. Профессия раскройщика.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	Пр.р.№13, Пр.р.№14	
5.	Технология швейных работ	14 часа	Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя. Технология выполнения машинных швов. Терминология машинных работ. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Терминология операций влажно-тепловой обработки. Типовая последовательность изготовления поясного изделия с проведением примерки. Способы обработки застежки «молния». Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия. Оформление творческого проекта.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№15, Пр.р.№16, Пр.р.№17, Пр.р.№18, Пр.р.№19, Пр.р.№20, Пр.р.№21	Контрольная работа
Рукоделие. Художественные ремесла. 12 ч.						
6.	Рукоделие. Художественные ремесла.	12 часов	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Подготовка пряжи для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Раппорт узора. Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения	Пр.р.№22, Пр.р.№23, Пр.р.№24, Пр.р.№25, Пр.р.№26, Пр.р.№27	

			вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.	праздничной одежды в старину.		
Раздел. Технология ведения дома. 4 ч.						
7.	Интерьер жилых помещений	4 часа	Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Систематизация и хранение коллекций книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения: натяжные потолки, шкафы «купе» и другое. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Уход за окнами и дверями. Гигиена жилища.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.	Пр.р.№28, Пр.р.№29	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
8.	Технология приготовления блюд.	14 часа	Понятия «минеральные вещества», «микроэлементы», «макроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в минеральных веществах. Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Первичная обработка молока. Условия и сроки его хранения. Рыба. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Механическая (первичная) обработка рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования. Требования к качеству готовых блюд. Национальные блюда – рыбные блюда народов Севера. Крупы, бобовые и макаронных изделия. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании и пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Знакомиться с профессией	Пр.р.№30, Пр.р.№31, Пр.р.№32, Пр.р.№33, Пр.р.№34	Контрольная работа

			<p>крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.</p> <p>Тесто. Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь. Подача изделий к столу.</p> <p>Роль сладких блюд в питании. Ассортимент сладких блюд. Крахмал и его свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод.</p>	<p>повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>		
		70 часов			34	3

7 классы

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта. 38ч.

1.	Швейные материалы	4 часа	<p>Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Сложные переплетения нитей в тканях. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из нетканых и химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>	<p>Пр.р.№2 Пр.р.№3</p>	
2.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	<p>Бытовые и электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. Мощность и напряжение в электробытовых и осветительных приборах. Устройство челночного механизма. Принципы образования машинного стежка. Назначение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Выкраивание и стачивание косых беek.</p>	<p>Изучать челночного устройства. Выполнять замену машинной иглы. Изучать челночное устройство и работу механизма двигателя ткани. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине.</p>	<p>Пр.р.№4 Пр.р.№5 Пр.р.№6</p>	Контрольная работа

3.	Конструирование и моделирование	8 часов	Виды женского легкого платья. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Пр.р.№7 Пр.р.№8 Пр.р.№9 Пр.р.№10	
4.	Раскройные работы.	4 часа	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	Пр.р.№11 Пр.р.№12	
5.	Технология швейных работ	16 часов	Технология выполнения бельевых машинных швов. Назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Терминология машинных работ. Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом с проведением примерки. Способы обработки проймы, горловины. Контроль качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Расчет стоимости изделия.	Проводить влажно-тепловую обработку. Обрабатывать мелкие детали. Выполнять подготовку изделия к примерке. Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик	Пр.р.№13 Пр.р.№14 Пр.р.№15 Пр.р.№16 Пр.р.№17 Пр.р.№18 Пр.р.№19 Пр.р.№20	Контрольная работа
Раздел. Рукоделие. Художественные ремесла. 12 ч.						
6.	Рукоделие. Художественные ремесла.	12 часов	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Организация рабочего места. Приемы вязания рядами и по кругу. Мережка. Украшение столового белья мережкой с одновременной обработкой края. Простейшие виды мережки. Сложная мережка. Технологическая последовательность	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	Пр.р.№21 Пр.р.№22 Пр.р.№23 Пр.р.№24 Пр.р.№25 Пр.р.№26	

			изготовления столовой салфетки с мережкой. Окончательная обработка столового белья с мережкой.			
Раздел. Технология ведения дома. 4 ч.						
8.	Интерьер жилых помещений	4 часа	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные устройства для поддержания температурного режима, влажности. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Уход за растениями.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Пр.р.№27 Пр.р.№28	
Раздел. Кулинария. 14 ч.						
9.	Технология приготовления блюд.	14 часов	Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Критерии качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Мясные блюда народов Севера. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды пресного теста. Продукты для приготовления мучных изделий. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста. Посуда и инвентарь. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества для приготовления десерта. Значение количества сахара для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Подготовка плодов к варке (сортировка, нарезка, бланширование). Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.	Пр.р.№29 Пр.р.№30 Пр.р.№31 Пр.р.№32 Пр.р.№33 Пр.р.№34	Контрольная работа
		70 часов			34	3

8 классы

Раздел. Технология ведения дома. 10 ч.

1.	Ремонтно-отделочные работы. Санитарно-технические работы.	2 часа	<p>Виды малярных работ. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Виды плитки и плиточного клея. Способы укладки плитки. Подбор гармоничного соответствия обоев, красок, плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Заключение договора на выполнение ремонтно-отделочных работ. Расчет стоимости работ.</p> <p>Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.</p>	<p>Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места для эффективной деятельности. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами.</p> <p>Определять составляющие системы водоснабжения. Осваивать приемы пользования инструментами и приспособлениями. Разбирать и собирать элементы изучаемой системы. Тренироваться в выполнении технологических операций.</p> <p>Профессиональное самоопределение.</p>	Пр.р.№2 Пр.р.№3	
2.	Гигиена девушки. Косметика.	2 часа	<p>Гигиена тела: кожи, ногтей. Средства ухода за кожей. Потливость. Уход за ногами. Уход за кожей лица. Солнечный загар. Профессия врача-косметолога. Правила пользования средствами косметики. Правила подбора косметических средств. Единство стиля, костюма, прически, косметики. Профессии визажиста, стилиста.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены. Определять типы кожи. Подбирать средства по уходу за проблемной и подростковой кожей. Изучать правила подбора косметических средств. Научиться пользоваться косметическими средствами.</p> <p>Профессиональное самоопределение.</p>	Пр.р.№4 Пр.р.№5	
3.	Семейная экономика.	6 часов	<p>Семейная экономика как наука, ее задачи. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов. Источники доходов школьников. Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства. Понятие «потребность». Пирамида потребности. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Источники информации товарах и услугах. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи, его структура. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Способы сбережения денежных средств. Культура питания. Затраты на коммунальные услуги, пути их снижения.</p>	<p>Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.</p>	Пр.р.№6 Пр.р.№7 Пр.р.№8 Пр.р.№9	Контрольная работа

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Этапы творческого проекта. 15ч.

4.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	2 часа	Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта. Современное швейное производство. Оборудование цехов. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Профессии работников, занятых в легкой промышленности. Поиск информации о профессиональном образовании.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятия легкой промышленности.	Пр.р.№10	
5.	Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка	13 часов	Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. История и современность народных художественных промыслов. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной штриховой глади, двусторонней глади, швов «узелки» и «рококо». Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать по возможности схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	Пр.р.№11 Пр.р.№12 Пр.р.№13 Пр.р.№14 Пр.р.№15 Пр.р.№16 Пр.р.№17 Пр.р.№18 Пр.р.№19 Пр.р.№20 Пр.р.№21 Пр.р.№22	Контрольная работа

Раздел. Кулинария. 7 ч.

6.	Технология приготовления блюд.	7 часов	Приготовление закусок. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Формы накрытия стола и способы подачи готовых блюд. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Виды домашней птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Национальные блюда из птицы. Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Процессы, происходящие при солении и	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять	Пр.р.№23 Пр.р.№24 Пр.р.№25 Пр.р.№26	Контрольная работа
----	---------------------------------------	---------	---	---	--	--------------------

			квашении. Подготовка продуктов к солению, мочению. Условия и сроки хранения.	механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы		
Раздел. Электротехнические работы. 2 ч.						
7.	Электротехнические работы	2 часа	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схемы квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Профессиональное самоопределение.	Пр.р.№27	
		35 часов			27	3

VII. Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение.

Рабочая учебная программа по технологии (5-9 классы) ориентирована на использование следующего учебно-методического комплекса:

в 5 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 6 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 7 классе – Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома (вариант для девочек).- М.: «Вентана-Граф»;

в 8 классе – Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева. Технология. М.: «Вентана-Граф».

Учебно-методический комплекс соответствует Федеральному перечню учебно-методических изданий, рекомендованных (допущенных)

Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях.

Печатные пособия: комплект плакатных материалов, таблицы по предмету, фолии, и др.

Информационные средства: сборник дисков мультимедийных уроков по технологии 5-7 классы.

Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, сканер.