

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 г.МОЗДОК РСО-АЛАНИЯ



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы
Молодых В.Н.

Председатель 9 от 31.08.2020г

Приказ № 166
от 01 09 2020г

СОГЛАСОВАНА:

Зам.директора по УВР
Галустова С.М.

31 08 2020г

РАССМОТРЕНА
на заседании РМО
руководитель
Макаева Л.А.

01.09.20 август 2020г

Рабочая программа по технологии (ФГОС)

уровень образования: 5, 6, 7, 8 класс

срок реализации: 238 часов

Рабочая программа составлена на основе Примерной государственной программы «ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд 5-8 классов», автора О.А.Кожина. Москва. Дрофа. 2018г.

Составитель:
Лезговка Е.В.
учитель высшей кв. категории

2020-2021 уч.год

1. Пояснительная записка

Предмет «Технология» организован с учетом Концепции преподавания предметной области «Технология». с внедрением новых образовательных компетенций в рамках регионального проекта «Современная школа» (в форме центров образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста»).

Данная программа реализовывает определённые концепции через мероприятия внеурочной деятельности. Основные задачи, определенные Концепцией:

- 1) создание системы преемственного технологического образования на всех уровнях общего образования;
- 2) изменение статуса предметной области «Технология» в соответствии с ее ключевой ролью в обеспечении связи фундаментального знания с преобразующей деятельностью человека и взаимодействия между содержанием общего образования и окружающим миром;
- 3) модернизация содержания, методик и технологий преподавания предметной области «Технология»
- 4) формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, использование проектного метода во всех видах образовательной деятельности (в урочной и внеурочной деятельности, дополнительном образовании);
- 5) формирование ключевых навыков в сфере информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в рамках учебных предметов «Технология» и «Информатика и ИКТ» и их использование в ходе изучения других предметных областей (учебных предметов);

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Количество часов
на изучение предметной области «Технология» в классах

класс	5	6	7	8
количество часов	68	68	68	34

В структуру программы предмета «Технология» положен принцип блочно-модульного построения информации. Его основная идея состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов – блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

В данной программе в направление «Технологии творческой и опытнической деятельности» включен раздел из программы Промышленный

дизайн. В 5, 6 и 7 классах из 68 часов учебной программы - 48 часов изучаются по традиционной модели с делением на группы (по гендерному принципу), а 20 часов - тема «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» наполняется новым содержанием из программы «Промышленный дизайн» кейс №1, кейс №2 и кейс №3. Изучение оставшихся 38 часов программы «Промышленный дизайн» проводится через кружки дополнительного образования.

Программа учебного курса «Промышленный дизайн» направлена на междисциплинарную проектно-художественную деятельность с интегрированием естественнонаучных, технических, гуманитарных знаний, а также на развитие инженерного и художественного мышления обучающегося.

Учебный курс «Промышленный дизайн» фокусируется на приобретении обучающимися практических навыков в области определения потребительской ниши товаров, прогнозирования запросов потребителей, создания инновационной продукции, проектирования технологичного изделия.

В программу учебного курса заложена работа над проектами, где обучающиеся смогут попробовать себя в роли концептуалиста, стилиста, конструктора, дизайн-менеджера. В процессе разработки проекта обучающиеся коллективно обсуждают идеи решения поставленной задачи, далее осуществляют концептуальную проработку, эскизирование, макетирование, трёхмерное моделирование, визуализацию, конструирование, прототипирование, испытание полученной модели, оценку работоспособности созданной модели. В процессе обучения производится акцент на составление технических текстов, а также на навыки устной и письменной коммуникации и командной работы.

Учебный курс «Промышленный дизайн» представляет собой самостоятельный модуль, изучаемый в течение учебного года параллельно с освоением программ основного общего образования в предметных областях «Математика», «Информатика», «Физика», «Изобразительное искусство», «Технология», «Русский язык». Курс «Промышленный дизайн» предполагает возможность участия обучающихся в соревнованиях, олимпиадах и конкурсах. Предполагается, что обучающиеся овладеют навыками в области дизайн-эскизирования, трёхмерного компьютерного моделирования.

Цель программы: освоение обучающимися спектра Hard- и Soft-компетенций на предмете промышленного дизайна через кейс-технологии.

Задачи программы:

Обучающие:

- объяснить базовые понятия сферы промышленного дизайна, ключевые особенности методов дизайн-проектирования, дизайн-аналитики, генерации идей;
- сформировать базовые навыки ручного макетирования и прототипирования;
- сформировать базовые навыки работы в программах трёхмерного моделирования;

- сформировать базовые навыки создания презентаций;
- сформировать базовые навыки дизайн-скетчинга;
- привить навыки проектной деятельности, в том числе использование инструментов планирования.

Развивающие:

- формировать 4К-компетенции (критическое мышление, креативное мышление, коммуникация, кооперация);
- способствовать расширению словарного запаса;
- способствовать развитию памяти, внимания, технического мышления, изобретательности;
- способствовать формированию интереса к знаниям;
- способствовать формированию умения практического применения полученных знаний;
- сформировать умение формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- сформировать умение выступать публично с докладами, презентациями и т. п.

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность и дисциплинированность при выполнении работы;
- способствовать формированию положительной мотивации к трудовой деятельности;
- способствовать формированию опыта совместного и индивидуального творчества при выполнении командных заданий;
- воспитывать трудолюбие, уважение к труду;
- формировать чувство коллективизма и взаимопомощи;
- воспитывать чувство патриотизма, гражданственности, гордости за отечественные достижения в промышленном дизайне.

Планируемые результаты освоения учебного курса

Личностные результаты:

- критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;
- осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий;
- развитие любознательности, сообразительности при выполнении разнообразных заданий проблемного и эвристического характера;
- развитие внимательности, настойчивости, целеустремлённости, умения преодолевать трудности;
- развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с другими обучающимися.

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности:
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты:

Регулятивные универсальные учебные действия:

- умение принимать и сохранять учебную задачу;
- умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;
- умение ставить цель (создание творческой работы), планировать достижение этой цели;
- умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату;
- способность адекватно воспринимать оценку наставника и других обучающихся;
- умение различать способ и результат действия;
- умение вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе её оценки и учёта характера сделанных ошибок;
- умение в сотрудничестве ставить новые учебные задачи;
- способность проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- умение осваивать способы решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;
- умение оценивать получающийся творческий продукт и соотносить его с изначальным замыслом, выполнять по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла.

- познавательные УУД:
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- *коммуникативные УУД:*
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- *регулятивные УУД:*
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Познавательные универсальные учебные действия:

- умение осуществлять поиск информации в индивидуальных информационных архивах обучающегося, информационной среде образовательного учреждения, федеральных хранилищах информационных образовательных ресурсов;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных, познавательных и творческих задач;
- умение ориентироваться в разнообразии способов решения задач;

- умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- умение проводить сравнение, классификацию по заданным критериям;
- умение строить логические рассуждения в форме связи простых суждений об объекте;
- умение устанавливать аналогии, причинно-следственные связи;
- умение моделировать, преобразовывать объект из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- умение синтезировать, составлять целое из частей, в том числе самостоятельно достраивать с восполнением недостающих компонентов.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- умение аргументировать свою точку зрения на выбор оснований и критериев при выделении признаков, сравнении и классификации объектов;
- умение выслушивать собеседника и вести диалог;
- способность признавать возможность существования различных точек зрения и право каждого иметь свою;
- умение планировать учебное сотрудничество с наставником и другими обучающимися: определять цели, функции участников, способы взаимодействия;
- умение осуществлять постановку вопросов: инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- умение разрешать конфликты: выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- владение монологической и диалогической формами речи.

Предметные результаты

В результате освоения программы обучающиеся должны

знать:

- правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием.

уметь:

- применять на практике методики генерирования идей; методы дизайн-анализа и дизайн-исследования;
- анализировать формообразование промышленных изделий;
- строить изображения предметов по правилам линейной перспективы;
- передавать с помощью света характер формы;
- различать и характеризовать понятия: пространство, ракурс, воздушная перспектива;
- получать представления о влиянии цвета на восприятие формы объектов дизайна;
- применять навыки формообразования, использования объёмов в дизайне (макеты из бумаги, картона);

- работать с программами трёхмерной графики (Fusion 360);
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- представлять свой проект.
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения; разрабатывать интерьер кухни и столовой
- находить и представлять информацию об истории электроприборов; изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

владеть:

- научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами проектирования, конструирования, моделирования, макетирования, прототипирования в области промышленного (индустриального) дизайна.

В данной примерной программе предмета «Технология» призвано обеспечивать активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов; формирование и развитие умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса. Таким образом, при изучении учебного предмета «Технология» значительная роль отводится методу проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию и конструированию, что позволяет при модульном принципе сочетания направлений «Индустриальные технологии».

Организация оценивания планируемых результатов, обучающихся по учебному предмету «Технология» В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
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. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Выпускник научится:

1. называть и характеризовать актуальные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов,

2. называть и характеризовать перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения,

3. объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

4. проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах , производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

1. следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

2. оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

3. прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

4. в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

5. проводить оценку и испытание полученного продукта;

6. проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
7. описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
8. анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
9. проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов.

Рабочая программа составлена на основе Примерной государственной программы «ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд 5-8 классов», автора О.А.Кожина. Москва. Дрофа. 2018г.

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Творческий проект», «Технология ведения дома». Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков, На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Раздел программы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	8	8	8	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40	40	40	20
Творческие проектные работы. На базе «Точка роста»	10	10	10	5
Технология ведения дома. На базе «Точка роста»	10	10	10	5

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Задания направлены на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

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

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую, творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Национально – региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда народов РСО-Алания в разделах «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария».

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
 - **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
 - **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
 - **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
 - **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
 - **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов

деятельности в ситуациях, не предполагающих применение одного из них;

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, технологическая карта и т.д.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет – ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебник:

- Технология. Обслуживающий труд. 5,6,7,8 класс. Учебники для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2018г. –255с.;
- Технология. Обслуживающий труд. 5,6,7,8 класс. Рабочая тетрадь – М.: Дрофа, 2018г. –48с.;
- Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие – М.: Дрофа, 2012г. –156с.;
- Голондарева Н.Б. Технология. 5 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с.;
- Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.

В целях реализации образовательной программы школы в программу были включены следующие изменения:

5,6,7 класс – Из резерва учебного времени увеличен на 6 часов раздел «Технология ведения дома» и на 2 часа раздел «Технология изготовления швейных изделий».

Программа построена с учетом межпредметных связей с курсом химии, где изучаются основные сведения о химических элементах; биологии, где дается знакомство с химической организацией клетки и процессами обмена веществ; черчения, где знакомят с видами графической документации и технологической картой; изобразительного искусства, где изучаются холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;

- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

Должны уметь:

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

Содержание программы учебного курса 5 класс– 68ч. КУЛИНАРИЯ (8 ч)

Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания .

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи .

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола .

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов .

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40ч)

Рукоделие. Художественные ремесла

Ручные работы

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Практическая работа: изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Объект труда: образцы тканей

Вышивка

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик

Основные теоретические сведения. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

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

Варианты объектов. Салфетки. Шарфик. Кепка.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей

из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Черчение и графика

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

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные теоретические сведения.

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения.

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы.

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

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

Варианты объектов труда.

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

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч.)

Эстетика и экология жилища.

Основные теоретические сведения.

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Творческий проект «Прихватка»

**Требования к уровню подготовки
учащихся 6 класса (базовый уровень)**
Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 классов

Учащиеся должны знать:

- ☐ возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;
- ☐ санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- ☐ общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- ☐ общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- ☐ способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- ☐ виды жарения продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жарения;
- ☐ технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- ☐ правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- ☐ способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- ☐ виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- ☐ общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочение яблок;
- ☐ значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений; правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами; основы семейного уюта;
- ☐ способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки; технологию вышивки атласными лентами; основные требования по уходу за одеждой и обувью; санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к причёске.

Учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место

узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;

- подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клинговые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

- выполнять на швейной машине «настрочной шов с открытым срезом», «настрочной шов с одним закрытым срезом», «шов встык», «накладной шов с двумя закрытыми срезами»; обрабатывать клинговую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинговую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты,

- выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

- выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Содержание программы курса «Технология» в 6 классе – 68ч. КУЛИНАРИЯ (8 ч)

Физиология питания

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

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

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях.

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практические работы. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, *лекарственных трав* для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, грибы, коренья, зелень.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла

Лоскутное шитье

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

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

Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

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

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

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

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

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

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

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

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Черчение и графика

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

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

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

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

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

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей,

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание

деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделий.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч)

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли.

Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

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

Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током,

Варианты объектов труда. Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч)

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса (базовый уровень)

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 классов

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о микроорганизмах;
- особенности приготовления блюд из бездрожжевого и дрожжевого теста;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из теста, плодов и ягод, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в ягодах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд;
- способы приготовления холодных десертов;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования плечевых изделий, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

Должны уметь:

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

Содержание программы учебного курса 7 класс – 68ч. КУЛИНАРИЯ (8 ч)

Физиология питания

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

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

Варианты объектов труда. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

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

Варианты объектов труда. Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара.

Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла

Вязание крючком

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

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

Варианты объектов труда. Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

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

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

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

Варианты объектов труда. Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения

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

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

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными

переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения

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

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

Варианты объектов труда. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Черчение и графика

Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

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

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

Варианты объектов труда. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия

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

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

изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч)

Эстетика и экология жилища

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

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

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

Практические работы. Подбор и посадка декоративных комнатных растений- Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей, Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда. Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

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

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

Практические работы. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда. Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)

Содержание программы учебного курса 8 класс – 34ч. Кулинария (14 ч)

Тема 1. Физиология питания

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. Сервировка стола

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20 ч)

1. Конструирование и моделирование поясного изделия

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк.

Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

2. Технология изготовления поясного изделия

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

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

3. Рукоделие.

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам.

Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного

батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Технологии ведения дома (5 ч)

1. Ремонт помещений.

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

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

2. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

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

Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

3. Электротехнические устройства.

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

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

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Творческие проекты. Современное производство и профессиональное образование (5 ч)

Сферы производства и разделение труда.

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

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (5 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Оценка качества знаний и умений по технологии.

Балл «5» ставится, если ученик:

- С достаточной полнотой знает изученный материал;
- Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в

работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;

- Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведет записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- Дает правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющим балла «5», но допускает ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- В основном правильно, но не достаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;

- Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;

- Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведет записи в тетради и альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

- Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;

- Не принимает участие в проведении опытов и наблюдений, не ведет записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

- Проявляет полное незнание учебного материала.

Наличие материально-технического, информационного обеспечения.

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения/учебного пособия
1	Книгопечатная продукция.	УМК: • Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2014г. –255с.; • Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Рабочая тетрадь – М.: Дрофа, 2013г. –48с.; - Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие –

		М.: Дрофа, 2012г. –156с.; • Голондарева Н.Б. Технология.5-8 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с. • Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.
2	Печатные пособия	<i>Стенды и плакаты по технике безопасности.</i> <i>Таблицы:</i> - Правила по т/б при работе на кухне; - Пищевые вещества; - Классификация блюд; - Санитарно-гигиенические правила; - Приемы работы ножом и приспособлениями; - Сервировка стола; - Правила пользования столовыми приборами; - Приготовление дрожжевого теста; - Приготовление песочного теста; - Технология приготовления пельменей и вареников; - Организация рабочего места для швейных работ; - Устройство швейной машины; - Заправка швейной машины; - Заправка шпульного колпачка; - Машинная игла; - Ручные стежки и строчки; - Виды машинных швов. <i>Карточки контроля знаний:</i> -Формование пельменей; -Технология приготовления холодных десертов; - Основные характеристики ткани; - Бытовая швейная машина; - Терминология ручных и машинных работ; - Соединительные машинные швы; -Производство тканей из волокон растительного производства.
3	Технические средства обучения.	Компьютер.
4	Экранно-звуковые пособия.	Видеофильмы по основным разделам и темам программы. Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы.
5	Учебно-практическое и	Набор ручных инструментов и приспособлений. Виды швов, вышивок, орнаментов.

	учебно-лабораторное оборудование.	Комплект оборудования и приспособлений для ВТО.
6	Натуральные объекты.	Коллекция текстильных волокон. Коллекция текстильных материалов. Аптечка первой мед.помощи. Макеты и шаблоны: Шаблон для изготовления лоскутных изделий. Макет шва.
7	Оборудование кабинета (мастерской).	Парты ученические. Стулья ученические. Стол учительский. Машины швейные. Гладильная доска. Стенды с выставкой ученических работ. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц.

Календарно - тематическое планирование
Предмет: Технология
Класс – 5

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт.
КУЛИНАРИЯ (8 ч)								
1,2	Вводное занятие. Санитарные требования к помещению кухни. Правила ТБ, санитарных норм и гигиены при обработке пищевых продуктов.	2	лекция	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Оказание первой помощи при ожогах и порезах	Написать сочинение на тему «Я учусь помогать на кухне».			
3,4	Физиология питания. Планирование рационального питания. Первичная обработка овощей.	2	Комбинированный урок	Общие сведения о питании. Состав питательных веществ. Витамины в питании человека. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность человека в витаминах. Виды овощей, содержание в них	§3,4	Текущий контроль		

				минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Кухонная утварь и уход за ней.				
5,6	Блюда из овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Влияние экологии на качество овощей. Приготовление холодных блюд. Фигурная нарезка овощей. Определение зрелости овощей по внешнему признаку.	§9	Текущий контроль, самоконтроль.		
7,8	Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Способы тепловой обработки овощей с целью сохранения витаминов. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Определение качества овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Подбор овощных гарниров к мясу, рыбе.	§10	Текущий контроль, самоконтроль.		

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40ч)

9,10	Природа сырья ткани. Классификация волокон. «Определение в ткани лицевой и изнаночных сторон».	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка, ширина ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Лицевая и изнаночная стороны ткани Свойства нитей основы и утка. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	§12,13	Текущий контроль, самоконтроль.		
11,12	Организация рабочего места. Терминология и основные виды ручных работ.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Терминология ручных работ, понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва Выполнять сметочную, заметочную, наметочную, копировальную строчки.	§17	Текущий контроль, самоконтроль.		
13,14	ВТО, терминология. Правила ТБ при выполнении ВТО. Ручные швы .	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Терминология ВТО, правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами, Выполнять ручные швы, утюжить, приутюживать,	§18,19	Текущий контроль, самоконтроль.		

				заутюживать, декатировать. при работе с утюгом.				
15,16	Виды рабочей одежды. Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Правила снятия мерок для построения чертежа фартука. Снимать и записывать мерки. Основные точки и линии измерения. Линии, применяемые на чертежах. Построение чертежа простой детали.	§20	Текущий контроль, самоконтроль.		
17,18	Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Общие правила построения чертежей швейных изделий, понятия о чертеже, масштабе, эскизе Пользоваться чертежными инструментами. Строить и читать чертеж фартука.	§21	Текущий контроль, самоконтроль.		
19,20	Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Виды отделки швейных изделий.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды отделки швейных изделий. Способы и приемы моделирования. Вносить модельные изменения в выкройку. Моделирование на основе чертежа фартука с нагрудником. Выполнение эскизов моделей фартука.	§22	Текущий контроль, самоконтроль.		
21,22	Организация рабочего места и ТБ. Виды машин. Устройство и принцип работы швейной машины. Назначение	2	Комбинированный урок. Урок практического применения	Устройство, принцип работы и основные детали швейной машины, виды приводов, назначение основных узлов.	§14	Текущий контроль, самоконтроль.		

	основных узлов.		умений и навыков.	Организовывать рабочее место, обслуживать бытовые швейные машины.				
23,24	Подготовка швейной машины к работе и правила работы на ней. Заправка ниток. Терминология.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Организация рабочего места, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при работе на швейной машине. Намотка ниток на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных швов. Регулировка длины стежка.	§15,16	Текущий контроль, самоконтроль.		
25,26	Подготовка ткани к раскрою. ТБ при раскрое. Раскрой фартука.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Способы рациональной раскладки. Правила раскроя, припуски на швы Подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и рациональный раскрой.	§23	Текущий контроль, самоконтроль.		
27,28	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Способы переноса линий и точек на ткань. Переносить контрольные и контурные линии и точки на ткань.	§24	Текущий контроль, самоконтроль.		
29,30	Обработка накладного кармана. Настрачивание карманов на нижнюю часть	2	Комбинированный урок. Урок практического применения	Технология обработки накладных карманов. Применение настрочного шва. Скалывать, наметывать накладные	§27	Текущий контроль, самоконтроль.		

	фартука.		умений и навыков.	карманы. Настрчивать накладные карманы, применять ВТО.				
31,32	Обработка нижнего и боковых срезов. Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология выполнения краевых и соединительных швов. Применение шва вподгибку с закрытым срезом. Обрабатывать нижнюю часть фартука.	§28	Текущий контроль, самоконтроль.		
33,34	Обработка бретелей. Соединение бретелей с нагрудником.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология обработки нагрудника, применение обтачного шва. Обрабатывать бретели и нагрудника обтачным швом. Приемы ВТОи ее значение при изготовлении швейных изделий.	§25	Текущий контроль, самоконтроль.		
35,36	Обработка пояса. Соединение нагрудника с поясом.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Последовательность выполнения работы. Соединение пояса и нижней части фартука.	§26	Текущий контроль, самоконтроль.		
37,38	Соединение пояса с нижней частью фартука. Окончательная отделка изделия.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Определять качество работы, требования к качеству готового изделия. Соединить пояс с нижней частью фартука. Выполнить влажно-тепловую обработку	§29,30	Текущий контроль, самоконтроль.		

				изделия.				
39,40	Виды декоративно-прикладного творчества. Ручная вышивка. Инструменты, материалы, приспособления.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Организация рабочего места для ручного шитья. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Перевод рисунка на ткань, увеличение, уменьшение рисунка.	§30	Текущий контроль, самоконтроль.		
41,42	Выполнение простейших ручных швов. Шов «Вперед иголку», «Назад иголку»	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	§30,31	Текущий контроль, самоконтроль.		
43,44	Выполнение стебельчатого шва. Изготовление метки, монограммы.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Выполнение простейших вышивальных швов: вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука,	§30,31	Текущий контроль, самоконтроль.		

				носового платка				
45,46	Выполнение тамбурного шва. Выполнение шва «Петля в прикреп».	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Заправка изделия в пяльцы.	§32	Текущий контроль, самоконтроль.		
47,48	Виды росписи по ткани. Узелковый батик.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.	§33	Текущий контроль, самоконтроль.		

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч), Кейс «Объект из будущего» (на базе «Точка роста»)

49,50, 51,52	Эстетика и экология жилища. Введение. Методики формирования идей.	4	Комбинированный урок. Лекция.	Санитарно-технические работы. Соблюдать правила пользования современной техникой.	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
53,54	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Урок рисования (перспектива, линия,	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Понятие «интерьер», назначение бытовой техники.	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		

	штриховка)							
55,56	Современные стили в интерьере. Создание прототипа объекта промышленного дизайна	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Современные стили в оформлении жилища.	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
57,58	Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Понятие «зонирование».	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч) на базе «Точка роста»

59,60	Выбор темы проекта. Основные требования к выполнению проекта.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Понятие о проекте, основные требования к выполнению проекта. Обоснование выбора темы проекта, оформление титульного листа проекта.	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
61,62	Методы и приемы конструирования изделия. Подготовка оборудования и	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Проектирование изделий. Конструкторско-технологические задачи. Выбор методов конструирования. Выбор оборудования и материалов.	Конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		

[illegible]

Календарно - тематическое планирование
Предмет: Технология
Класс – 6

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт.
КУЛИНАРИЯ (8 ч)								
1,2	Вводное занятие. ТБ Физиология питания.	2	лекция	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Оказание первой помощи при ожогах и порезах	§3			
3,4	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Складывание салфеток.	2	Комбинированный урок	Особенности сервировки стола к ужину. Правила приглашения и приема гостей. Прием и дарение подарков. Составлять меню для ужина. Составлять поздравления, приглашения.	§9	Текущий контроль, самоконтроль		
5,6	Блюда из круп. Правила варки крупяных каш.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Каша различной консистенции: вязкие, жидкие, рассыпчатые. Питательная ценность сахара и ягод. Растения, из которых получают сахар,	§6	Текущий контроль, самоконтроль		

				крахмал. Приготовление вязкой или жидкой каш. Первичная обработка круп.				
7,8	Блюда из молока и молочных продуктов. Приготовление сырников.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока. Питательная ценность и химический состав молока. Условия его хранения. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Определение качества молока. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов (сырников).	§4	Текущий контроль, самоконтроль		
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40ч)								
9,10	Натуральные волокна животного происхождения. Распознавание в тканях волокон хлопка, льна, шерсти и шелка.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Получение натуральных волокон животного происхождения. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти и шелка. Определение лицевой и	§12	Текущий контроль, самоконтроль		

				изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.				
11,12	Ассортимент тканей животного происхождения. Прокладочные материалы, фурнитура. Свойства тканей.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Ассортимент шерстяных и шелковых тканей. Понятие «Фурнитура». Распознавать ткани по ассортименту. Подбирать материал и фурнитуру для изделия. Механические, физические, технологические свойства.	§13,14	Текущий контроль, самоконтроль		
13,14	Регуляторы швейной машины. Регулировка качества машинной строчки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Наматывание нитки на шпульку. Устранение дефектов машинной строчки при помощи регуляторов швейной машины.	§16	Текущий контроль, самоконтроль		
15,16	Неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Знать технологию изготовления соединительных и краевых швов. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уметь выполнять соединительные и краевые	§17	Текущий контроль, самоконтроль		

				швы.				
17,18	Лоскутное шитьё. Понятие орнамента.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлением современной моды. Подбор ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка его к работе. Изготовление шаблонов из картона для раскроя элементов орнамента.	§33	Текущий контроль, самоконтроль		
19,20	Прокладочные материалы. Раскрой ткани.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология соединения деталей между собой и с прокладкой. Виды прокладочных материалов и их использование. Раскрой ткани с учётом направления нити основы.	§33	Текущий контроль, самоконтроль		
21,22	Технология соединения лоскутной мозаики между собой. Влажно-тепловая обработка изделия.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Нить основы, нить утка, стачной шов вразутюжку. Соединять детали между собой, использовать прикладной материал.	§33	Текущий контроль, самоконтроль		
23,24	Роспись по ткани. Выполнение композиций.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Приёмы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи. Выполнение статичной, динамичной симметричной и ассиметричной композиций. Подбор тканей и красителей.	§34	Текущий контроль, самоконтроль		

25,26	Приёмы выполнения росписи. Закрепление рисунка на ткани.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиций с изображением пейзажа.	§34	Текущий контроль, самоконтроль		
27,28	Требования к лёгкому женскому платью. Конструкции юбок.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Подбор различных конструкций юбок с учётом особенностей фигуры.	§18	Текущий контроль, самоконтроль		
29,30	Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Силуэт, стиль, требования к лёгкой одежде. Конструкции юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам. Снятие мерок необходимых для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Снимать и записывать измерения фигуры.	§18	Текущий контроль, самоконтроль		
31,32	Построение и оформление чертежей швейных изделий. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 и в	2	Комбинированный урок. Урок практического применения	Условное графическое изображение деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение основы чертежа	§19	Текущий контроль, самоконтроль		

	М1:1.		умений и навыков.	в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам с использованием чертежных инструментов.				
33,34	Моделирование прямой юбки. Моделирование прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Современные направления моды в одежде. Индивидуальный стиль в одежде. Моделирование юбок различного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	§20	Текущий контроль, самоконтроль		
35,36	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой юбки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технические условия на раскрой изделия. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Готовить ткань к раскрою, выполнять экономичную раскладку, подготавливать детали кроя к обработке.	§23	Текущий контроль, самоконтроль		
37,38	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Сметывание деталей	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Правила проведения примерки поясного изделия, способы исправления дефектов. Стачивать вытачки, сутюживать и отпаривать детали изделия.	§24,25	Текущий контроль, самоконтроль		

	кроя.			Проводить примерку юбки. Определять дефекты и уметь их исправлять.				
39,40	Первая примерка юбки. Внесение уточнений после примерки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология стачивания вытачек, приутюживание, сутюживание. Стачивание и приутюживание припусков на швы и вытачки.	§26	Текущий контроль, самоконтроль		
41,42	Способы обработки застежки. Втачивание молнии в боковой срез юбки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология обработки застежки тесьмой-молнией. Обрабатывать застежку тесьмой-молнией.	§27	Текущий контроль, самоконтроль		
43,44	Способы обработки верхнего среза юбки. Обработка верхнего среза юбки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Преимущества застёжки-молнии. Технология втачивания молнии. Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.	§28	Текущий контроль, самоконтроль		
45,46	Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Прокладочные материалы: флизелин, дублерин. Способы обработки верхнего среза юбки. Приутюживание клеевых материалов к ткани. Обрабатывать верхний срез притачным поясом, обтачкой.	§29,30	Текущий контроль, самоконтроль		
47,48	Обработка нижнего среза	2	Комбинированный	Способы обработки нижнего	§31,32	Текущий		

	юбки. Окончательная отделка изделия.		урок. Урок практического применения умений и навыков.	среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества готового изделия.		контроль, самоконтроль		
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч), Кейс «Пенал» (на базе «Точка роста»)								
49,50 51,52	Создание эскиза объёмно-пространственной композиции. Анализ формообразования промышленного изделия	4	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
53,54	Натурные зарисовки промышленного изделия	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Выполнение натурных зарисовок пенала в технике скетчинга.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
55,56	Генерирование идей по улучшению промышленного изделия	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Выявление неудобств в пользовании пеналом. Генерирование идей по улучшению объекта. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
57,58	Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона	2	Комбинированный урок. Урок практического	Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

	Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией		применения умений и навыков	существующего аналога.				
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч) на базе «Точка роста»								
59,60	Выбор темы проекта. Составление плана работы по проекту. Изучение функции, формы, эргономики промышленного изделия	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Проектирование изделий. Правила оформления титульного листа. Оформление титульного листа, обоснование выбора темы проекта.		Текущий контроль, самоконтроль		
61,62	Методы решения конструкторско- технологических задач. Изучение устройства и принципа функционирования промышленного изделия	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Задачи на конструирование, переконструирование. Решение конструкторско- технологических задач различными методами.		Текущий контроль, самоконтроль		
63,64	Построение «Звездочки обдумывания». Изготовление работы. Фотофиксация элементов промышленного изделия	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Правила и способы выполнения изделия. Выполнять проектную работу по выбранной теме.		Текущий контроль, самоконтроль		
65,66	Экономическое обоснование проекта. Подготовка материалов	2	Комбинированный урок. Урок практического	Себестоимость, стоимость изделия. Экономность использования материалов. Расчёт себестоимости		Текущий контроль, самоконтроль		

	для презентации проекта		применения умений и навыков.	изделия и экономическое обоснование проекта.				
67,68	Доработка документации проекта. Защита проектных работ.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Правила защиты проектных работ. Защита проекта по выбранной теме.		Текущий контроль, самоконтроль		
Итого: 68ч.								

Календарно - тематическое планирование
Предмет: Технология
Класс – 7

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт.
КУЛИНАРИЯ (16 ч)								
1,2	Физиология питания. Микроорганизмы.	2	лекция	Полезное и вредное воздействие микроорганизмов. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые инфекции. Первая помощь при отравлениях. Определение	§1			

				доброкачественности продуктов. Определение срока годности продуктов по маркировке на упаковке.				
3,4	Изделия из пресного теста. Приготовление хвороста.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Приготовление блюда из пресного теста.	§3	Текущий контроль		
5,6	Блюда из бисквитного теста. Приготовление торта.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Различные виды разрыхлителей. Рецепттура блюд из пресного теста. Приготовление торта и начинок. Изготовление украшений для торта. Оформление блюда и подача к столу.	§3	Текущий контроль, самоконтроль.		
7,8	Изделия из теста. Рецептура и технология дрожжевого теста.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпекание и оформление готовых блюд перед подачей к столу.	§4	Текущий контроль, самоконтроль.		
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (40ч)								
9,10	Рукоделие. Вязание крючком.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	Стр.199	Текущий контроль, самоконтроль.		

				Подбор инструментов и материалов для вязания крючком. Подготовка материалов к работе.				
11,12	Условные обозначения петель. Упражнения по выполнению петель.	2		Ассортимент вязаных изделий. Материалы и инструменты. Санитарно-гигиенические требования ТБ. Подбирать инструменты и нити по толщине. Набирать петли крючком.		Текущий контроль, самоконтроль.		
13,14	Раппорт узора. Чтение схемы.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Различные способы вывязывания петель крючком. Вязать полустолбики разными способами.		Текущий контроль, самоконтроль.		
15,16	Прямое и круговое вязание. Начало вязания салфетки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Знать условные обозначения основных видов петель. Уметь читать схемы.		Текущий контроль, самоконтроль.		
17,18	Вязание крючком. Изготовление салфетки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Условные обозначения петель. Вязать ажурное полотно по схеме. Читать схемы. Вязать по схеме.		Текущий контроль, самоконтроль.		
19,20	Химические волокна. Свойства тканей из	2	Комбинированный урок.	Технология производства и свойства химических	§9,10	Текущий контроль,		

	искусственных и синтетических волокон. Сложные переплетения.		Урок практического применения умений и навыков.	волокон, виды, свойства химических волокон и тканей из них, виды нетканых материалов Распознавать химические волокна в тканях, распознавать нетканые материалы.		самоконтроль.		
21,22	Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока швейной машины. Принцип образования двухниточного стежка. Разборка и сборка челнока шв. машины, обработка срезов зигзагообразной строчкой и машиной – оверлок.	§13	Текущий контроль, самоконтроль.		
23,24	Наладка швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Устранение неполадок в работе швейной машины. Наладка швейной машины. Наладка и устранение неполадок в работе швейной машины.	§13	Текущий контроль, самоконтроль.		
25,26	Виды женского лёгкого платья. Снятие мерок.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки (ха-лата). Разработка	§14,15	Текущий контроль, самоконтроль.		

				модели платья с учётом особенности фигуры.				
27,28	Выполнение чертежных и графических работ Построение чертежа основы платья в М 1:4	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Элементы графики, чертёжные линии. Инструменты, применяемые при построении чертежа. Построение выкройки в масштабе.	§16	Текущий контроль, самоконтроль.		
29,30	Конструкции плечевых изделий. Построение основы чертежа в М 1:1	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Конструкции плечевых изделий. Методы построения чертежа ночной сорочки. Строить чертеж ночной сорочки в натуральную величину.	Стр.90	Текущий контроль, самоконтроль.		
31,32	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование ночной сорочки и халата.	4	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Техника моделирования плечевых изделий. Сборки, складки, расклешение. Разработка эскиза модели швейного изделия. Создание реальной модели по эскизу.	§17	Текущий контроль, самоконтроль.		
33,34	Раскрой ткани. Раскладка выкроек на ткань.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технические условия раскроя изделий. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Экономичная раскладка выкройки на ткани, выполнение обмеловки и раскроя ткани.	Стр.142	Текущий контроль, самоконтроль.		
35,36	Вырезание формы	2	Комбинированный	Способы обработки выреза	Стр.152	Текущий		

	горловины. Обработка горловины.		урок. Урок практического применения умений и навыков.	горловины обтачкой, бейкой, тесьмой. Обрабатывать горловину подкройной обтачкой.		контроль, самоконтроль.		
37,38	Обработка плечевых швов. Обработка долевого среза рукавов.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технология обработки деталей кроя. Правильно обрабатывать детали кроя, применять двойной шов.	Стр.165	Текущий контроль, самоконтроль.		
39,40	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Последовательность подготовки изделия к I примерке. Исправление дефектов. Подготавливать изделие к I примерке. Проводить примерку.	§24	Текущий контроль, самоконтроль.		
41,42	Обработка боковых срезов изделия. Обработка плечевых и боковых швов.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технические условия соединения деталей лёгкого платья и выполнение на них влажно-тепловой обработки. Стачивание деталей, из которых одна имеет посадку.	§24	Текущий контроль, самоконтроль.		
43,44	Обработка застёжки. Уточнение длины изделия.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Обработка застёжки, подборта. Приёмы обработки низа изделия. Обработка застёжки, нижнего среза рукава. Проведение примерки, устранение недочётов	§24	Текущий контроль, самоконтроль.		

				после примерки.				
45,46 47,48	Обработка нижнего среза. Обработка застёжки. Контроль и оценка качества изделия.	4	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Условия проведения влажно-тепловых работ. Изготовление петли под пуговицу; выполнение окон-чательной обработки изделия, проведение влажно-тепловой обработки изделия.	§24	Текущий контроль, самоконтроль.		
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч), Кейс «Космическая станция» (на базе «Точка роста»)								
49,50	Создание эскиза объёмно-пространственной композиции	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Понятие объёмно-пространственной композиции в промышленном дизайне на примере космической станции. Изучение модульного устройства космической станции, функционального назначения модулей.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
51,52 53,54	Урок 3D-моделирования (Fusion 360)	4	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Основы 3D-моделирования: знакомство с интерфейсом программы Fusion 360, освоение проекций и видов, изучение набора команд и инструментов.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
55,56	Создание объёмно-пространственной композиции в программе	2	Комбинированный урок. Урок практического	Создание трёхмерной модели космической станции в программе	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

	Fusion 360		применения умений и навыков	Fusion 360.				
57,58	Основы визуализации в программе Fusion 360	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Изучение основ визуализации в программе Fusion 360, настройки параметров сцены. Визуализация трёхмерной модели космической станции.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 ч) на базе «Точка роста»								
59,60	Тематика проектных заданий. Этапы выполнения проекта.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Способы, пути поиска информации в современных условиях: от периодической литературы до интернета. Составление технических задач по проекту и подбор способов её решения.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
61,62	Построение «Звездочки обдумывания». Изготовление работы.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Выступления учащихся на 2-3 мин: текст задачи, её тип, метод решения. Способы решения задач на конструирование.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		
63,64	Технологическая последовательность. Изготовление работы.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков.	Технологическая последовательность. Изготовление работы. Составление конструкторско-технологической карты изготовления изделия.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль.		

[illegible]

Календарно - тематическое планирование
Предмет: Технология
Класс – 8

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
КУЛИНАРИЯ (4ч)								

1	Физиология питания.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Составление меню диетического питания. - Приготовление диетических блюд. Практическая работа: 1.Расчет калорийности блюд. 2.Составление суточного меню. 3.Выполнение упражнений в рабочей тетради.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
2	Блюда из птицы.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчёт калорийности	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
3	Сервировка стола. Правила этикета.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.) выполнение эскизов оформления стола к обеду.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

4	Заготовка продуктов.	1		Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
---	----------------------	---	--	---	----------	--------------------------------	--	--

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (20ч.)

5-14	Конструирование и моделирование плечевого изделия.	10	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучения традиций оформления	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
------	--	----	--	--	----------	--------------------------------	--	--

				одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)				
15-24	Технология изготовления плечевого изделия.	10	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

				Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.				
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (5 ч)								
25	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Знать рациональное планирование расходов.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
26	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
27	Анализ расходов своей семьи.	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Учиться анализировать расходы своей семьи.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
28,29	Электротехнические устройства.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Подбор бытовых приборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

				электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.				
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (5 ч)								
30,31	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качества личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
32,33	Творческий проект. Этапы выполнения, проектов.	2	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		

34	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1	Комбинированный урок. Урок практического применения умений и навыков	Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.	конспект	Текущий контроль, самоконтроль		
Итого: 34ч.								