

Рассмотрено на заседании  
ШМО, протокол № 1  
от «\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.  
руководитель ШМО  
М.В. Леонтьева

Принято педагогическим  
советом МАОУ «Школа-  
интернат № 4 для  
обучающихся с ОВЗ»  
г.Перми, протокол № 1  
от \_\_\_\_\_.08.2023 г.  
руководитель МС  
О.О.Пушнина

Согласовано  
Зам. директора по УВР  
МАОУ «Школа-интернат № 4  
для обучающихся с ОВЗ»  
г.Перми

31.08.2023 г.  
О.Е. Пахомова

Утверждаю  
И.О. директор МАОУ  
«Школа-интернат № 4  
для обучающихся с ОВЗ»  
г.Перми

И.А. Кузнецова  
приказ № 287 – од  
от 01.09.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебному предмету (курсу):**  
**«Технология»,**  
**для обучающихся 5-9 классов (девочки)**  
**на 2023 – 2024 учебный год**

Автор – составитель:  
**Черкашина С.Г.,**  
учитель технологии,  
первой квалификационной категории;

## СОДЕРЖАНИЕ

	Пояснительная записка	3
1	Трудовое обучение учащихся	6
1.1	Цель учебного предмета	6
1.2	Место предмета в базисном учебном плане	7
1.3	Охрана здоровья учащихся	8
1.4	Организация образовательного процесса	9
1.5	Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»	11
1.7	Результаты освоения учебного предмета «Технология»	13
1.8	Критерии оценки качества знаний и умений	17
1.9	Материально-техническое и информационное обеспечение	21
	Содержание программы 5 - 9 прол. классы (приложения)	23
2	Содержание программы по технологии 5 класс	25
2.1	Тематическое планирование 5 класс	33
3	Содержание программы по технологии 6 класс	44
3.1	Тематическое планирование 6 класс	50
4	Содержание программы по технологии 7 класс	60
4.1	Тематическое планирование 7 класс	66
5	Содержание программы по технологии 8 класс	75
5.1	Тематическое планирование 8 класс	81
6	Содержание программы по технологии 9 класс	83
6.1	Тематическое планирование 9 класс	88
7	Содержание программы по технологии 9 прол. класс	90
7.1	Тематическое планирование 9 прол. класс	93
8	Литература	95

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа разработана на основе Примерной основной образовательной программы, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию от 8.04.2015 г. № 1/15, примерной программы для общеобразовательных школ «Технология. Трудовое обучение 5-11 классы (научные руководители Ю.Л. Хотунцев и В.Д. Симоненко, Москва, «Просвещение» 2008 г.), рекомендованной Минобрнауки в полном соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне, а также программы для общеобразовательных школ «Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, разработанной в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

При разработке рабочей программы учтены следующие нормативные документы:

- Закон «Об образовании в РФ» от 29.12.12 № 273-ФЗ (с изменениями по состоянию на 07.06.2016 г.);
- Примерной адаптированная основная образовательная программа ООО обучающихся с задержкой психического развития, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22)
- Примерной адаптированная основная образовательная программа ООО обучающихся с тяжелыми нарушениями речи, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22)
- Приказа Министерства просвещения № 287 "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" , 31 мая 2021
- Федеральный базисный учебный план, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ;
- Федеральный компонент государственного стандарта общего образования, утвержденный приказом Министерства образования РФ;

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- Учебный план МАОУ «Школа-интернат № 4» г. Перми.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология — это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям образовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим образовательным линиям:

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

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и

умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Программа построена с учетом психических, физических и физиологических особенностей детей с тяжелыми нарушениями речи и детей с ЗПР.

## 2. ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ УЧАЩИХСЯ 5-9 КЛАССОВ

### 2.1. ЦЕЛЬ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Целями трудового обучения в основной школе являются: формирование у детей с ОВЗ - технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений; приобретение школьниками умений в прикладной творческой деятельности, их социально-трудова адаптация и реабилитация в непрерывном процессе профессионального самоопределения.

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

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

формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

## 2.2. МЕСТО ПРЕДМЕТА В БАЗИСНОМ УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

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

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5-9 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю.

С учетом специфика образовательного учреждения (для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья) основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность, остальное время отводится на изучение теоретического материала.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

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.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и

проектную деятельность;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

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.

Перераспределение часов программного материала построено с учетом наполняемости классов школы для детей с тяжелыми нарушениями речи, физических и физиологических особенностей учащихся. В связи с тем, что количество часов по отдельным темам скорректировано согласно особенностям детей специальной коррекционной школы и незначительно отличается от количества часов, предложенных программой общеобразовательных учреждений, содержание программы с указанием часов на отдельные темы представлено в таблице (приложение 1). Последовательность изучения тем выбрана в соответствии с учебниками технологии под редакцией В.Д. Симоненко.

Выбор тем для изучения в 8-9 классах построен на основании «Технология: программа: 5-8 классы» Тищенко А.Т., «Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко и учебников под редакцией В.Д. Симоненко, т.к. учащиеся школы получают аттестат об основном общем образовании. Учебник 8-9 класса является общим для мальчиков и девочек, поэтому количество часов, предложенных авторами программы на отдельные разделы, изменено согласно условиям ОУ. Тематика для девочек расширена с учетом разделов, предложенных программой и авторами учебника в предыдущих классах, а также их усложнения и возможности усвоения учащимися с тяжелыми нарушениями речи, а также учащимися с задержкой психического развития. Задания учащимся с ЗПР даются в соответствии с особенностями их психо-физиологического развития.

В данной адаптированной программе учитывается учебно-материальная база мастерских школы, имеющиеся в них средства обучения и тенденция их развития.



### 2.3. ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ УЧАЩИХСЯ

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья обучающихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе обучающихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению обучающимися правил санитарии и гигиены.

Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

### 2.4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

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; изобразительного искусства, где изучаются холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

В процессе занятий учитель знакомит школьников с тяжелыми нарушениями речи и задержкой психического развития со специальными терминами, их значением правильным произношением и написанием, приучает детей употреблять их в разговорной речи.

Преподавание предмета ведется с использованием ИТ, наглядных средств.

*Основной формой* обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

*Ведущей структурной моделью* для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

*Формы организации работы учащихся:* индивидуальная, фронтальная, групповая.

*Формы учебных занятий:* ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

*Виды деятельности учащихся:* устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Более глубокому освоению содержание программы будут способствовать конкурсы и выставки творческих работ учащихся.

*Формы:* урок (занятие).

Методика преподавания урока «Технология» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

*Типы уроков:*

- урок изучения нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- комбинированный урок;
- урок контроля умений и навыков.

*Виды уроков:*

- урок-беседа;
- лабораторно-практическое занятие;
- урок-экскурсия;
- урок-игра;
- выполнение учебного проекта.

*Методы обучения:*

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

- словесные, наглядные, практические;
- индуктивные, дедуктивные;
- репродуктивные, проблемно-поисковые;
- самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

- стимулирование и мотивация интереса к учению;
- стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

- устного контроля и самоконтроля;
- письменного контроля и самоконтроля;
- лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

*Педагогические технологии:*

- дифференцированное обучение;
- операционно-предметная система обучения;

- моторно-тренировочная система;
- операционно-комплексная система;
- практические методы обучения;
- решение технических и технологических задач;
- учебно-практические или практические работы;
- обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами;
- опытно-экспериментальная работа;
- технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала;
- проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников);
- кооперативная деятельность обучающихся;
- коллективное творчество.

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

## **2.5. ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

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

В результате обучения учащиеся овладевают:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;

- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнению работ или получения продукта;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приёмы труда;

- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовленного изделия или продукта;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для развития человека;

- развития творческих способностей.

## 2.6. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

### Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира.

### Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации при выражении своих чувств, мыслей и потребностей;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её реализации;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления.

Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- развитие умения применять технологии представления, преобразования и использования информации;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической, технической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- овладение методами учебно-исследовательской и предметной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- выбор средств и видов представления технологической и технической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду и конкретной предметной деятельности;

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

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

- участие в оформлении класса и школы;

*в коммуникационной сфере:*

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

*По завершении учебного года обучающийся:*

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;



- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

## 2.7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ

(теория и практика совместно)

Оценивание по направлению «Технология ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень усвоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умение использовать теоретические знания для выполнения текущих заданий, практических работ, упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.
- умение самостоятельно находить информацию для решения проблемных ситуаций.

Уровень подготовки оценивается в баллах 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно».

**Балл «5» (отлично)** ставится, если учащийся:

- подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда, обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом;
- показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технического оборудования;
- представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям по качеству и оформлению;
- выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;
- умеет самостоятельно находить информацию для решения проблемных ситуаций.

**Балл «4»** (хорошо) ставится, если учащийся:

- подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но самостоятельно исправляет их;
- излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом;
- допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их;
- не достаточно убедительно обосновывает свои суждения;
- показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования;
- представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям;
- выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;
- умеет находить информацию для решения проблемных ситуаций с небольшой помощью взрослого.

**Балл «3»** (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

- подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места;
- обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий;
- не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала;
- использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, не приводящих к травме;
- представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований;
- выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности;
- находит информацию для решения проблемных ситуаций с существенной помощью взрослого.

**Балл «2»** (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

- не подготовлен, не может организовать рабочее место;
- обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при формулировке определений;
- материал излагает беспорядочно, неуверенно;
- использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации,

приводящих к травме; или не имеет знаний и умений по его эксплуатации;

- представляет изделие, не соответствующее теме проекта, нормативным и технологическим требованиям (или не представляет изделие);
- выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам;
- не может найти нужную информацию для решения проблемных ситуаций даже с помощью взрослого.

*Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория)*

**Балл «5»** ставится, если учащийся:

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

**Балл «4»** ставится, если учащийся:

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

**Балл «3»** ставится, если учащийся:

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

**Балл «2»** ставится, если учащийся:

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

*Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ.*

**Балл «5»** ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;

- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами, в том числе ИТ.

**Балл «4»** ставится, если учащийся:

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

**Балл «3»** ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Балл «2»** ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

*Проверка и оценка практической работы учащихся.*

**Балл «5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности. **Балл «4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

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

санитарии, гигиены, техники безопасности.

**Балл «2»** - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

*Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:*

**Балл «5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**Балл «4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**Балл «3»** - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

## **2.8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

Для реализации адаптированной программы используется учебники:

- Сеница Н.В. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2015.
- Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2005.
- Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 9 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2005.

2. Технические средства обучения (ПК, проектор, интерактивная доска).

3. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

4. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

5. Оборудование и приспособления (машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники, плита электрическая, столовые инструменты и посуда, мясорубка, фен, миксер, фритюрница и т. д.).

6. Образовательные ресурсы сети Интернет.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ 5-7 КЛАСС

п/п	разделы		класс		
			5	6	7
1	<b>I</b>	<b>ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
	1	Правила техники безопасности в швейной мастерской и кабинете СБО.	1	1	2
	<b>II</b>	<b>ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	1	Интерьер кухни, столовой.	2	-	-
	2	Интерьер жилого дома.	-	1	-
	3	Комнатные растения в интерьере.	-	2	-
	4	Экология жилища.	-	-	-
	5	Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-
	6	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	2
	7	Гигиена жилища.	-	-	2
2	<b>III</b>	<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИКА</b>	<b>1</b>	-	<b>2</b>
	1	Бытовые электроприборы	1	-	2
	2	Электромонтажные и сборочные технологии.	-	-	-
	3	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	-	-	-
3	<b>IV</b>	<b>КУЛИНАРИЯ</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
	1	Санитария и гигиена на кухне.	1	-	-
	2	Физиология питания.	1	-	-
	3	Бутерброды и горячие напитки.	2	-	-
	4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-
	5	Блюда из овощей и фруктов.	4	-	-
	6	Блюда из яиц.	2	-	-
	7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-
	8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	4	-
	9	Блюда из мяса.	-	4	-
	10	Блюда из птицы.	-	2	-
	11	Заправочные супы.	-	2	-
	12	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1	2	-
	13	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	2
	14	Изделия из жидкого теста.	-	-	2
	15	Виды теста и выпечки.	-	-	2
	16	Сладости, десерты, напитки.	-	-	2
17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	2	
4	<b>V</b>	<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>
	1	Свойства текстильных материалов.	4	4	2
	2	Конструирование швейных изделий.	4	4	4
	3	Моделирование швейных изделий.	-	2	2
	4	Швейная машина.	4	2	4
	5	Технология изготовления швейных изделий.	10	12	10
5	<b>VI</b>	<b>ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
	1	Декоративно-прикладное искусство.	2	-	-
	2	Основы композиции и законы восприятия цвета.	2	-	-

	3	Лоскутное шитье.	4	-	-
	4	Вязание крючком.	-	4	-
	5	Вязание спицами.	-	4	-
	6	Вышивка.	-	-	12
	7	Ручная роспись тканей	-	-	4
6		<b>СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА</b>	-	-	-
	1	Бюджет семьи	-	-	-
7		<b>СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ</b>	-	-	-
	1	Сферы производства и разделения труда.	-	-	-
	2	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	-	-	-
6	<b>VI</b>	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>12</b>
	<b>I</b>	Исследовательская и созидательная деятельность.	20	21	12
<i>Итого</i>			<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**  
**8, 9 пролонгированный КЛАСС**

№ п/п	разделы		классы		
			8	9	9 пр.
1	I	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
2	II	КУЛЬТУРА ДОМА	<b>42</b>	<b>25</b>	<b>40</b>
3	1	<i>Кулинария</i>	16	13	12
4	2	<i>Интерьер дома</i>			
5	3	<i>Электротехника</i> Бытовые электроприборы. Электромонтажные и сборочные технологии Электротехнические устройства с элементами автоматике.	6 2 2 2	2	6 2 2 2
6	4	<i>Уход за одеждой. Ремонт одежды</i>			4
7	5	<i>Рукоделие:</i>	20	10	24
8		Вышивка	10		10
9		Лоскутная техника (аппликация)		10	
10		Вязание крючком			14
11		Вязание на спицах	10		
12	III	ТЕХНИКА (элементы машиноведения)		2	
13	IV	ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ (обработка ткани)	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>14</b>
14	1	<i>Элементы материаловедения</i>		2	
15	2	<i>Ручные работы</i>			
16	3	<i>Проектирование и изготовление одежды</i> Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8	
17		Технология изготовления швейных изделий	12	14	14
18	V	ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА И ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА	<b>7</b>		
19	VI	ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ		<b>4</b>	<b>13</b>
20	VI	ГИГИЕНА			
21	I	Уход за ребёнком.			
22		Гигиена девушки.			
24	VI	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	во всех разделах	<b>12</b>	во всех разделах
<i>Итого</i>			<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>



### **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 КЛАСС**

#### **Раздел «Вводная часть» (1ч)**

##### **Тема 1. Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО. Оказание первой медицинской помощи (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, человека, общества. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.

*Практические работы.* Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах.

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

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

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

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Раздел «Электротехника» (1 ч)**

##### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в

бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и полов.

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

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

### **Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

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

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

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

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

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

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

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

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

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

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей

(фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

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

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

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

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

### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

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

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

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

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

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

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

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

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

заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовки и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

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

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

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема 3. Лоскутное шитье (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

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

## **Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

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

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентации и защита творческого проекта.

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



3.1. Тематическое планирование по технологии 5 класс девочки (68 часов – 2 часа в неделю).

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Вводное занятие» (1 ч)</b>		
Тема <b>«Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО»</b> (1 ч)	Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.	Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
Тема <b>«Бытовые электроприборы»</b> (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)</b>		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема <b>«Интерьер кухни, столовой»</b> (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		
Тема <b>«Санитария и гигиена на кухне»</b> (1 ч)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема <b>«Физиология питания»</b> (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема <b>«Бутерброды и горячие напитки»</b> (2 ч)	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
Тема <b>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b> (2 ч)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	блюды из макаронных изделий. Подача готовых блюд	макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема «Блюда из яиц» (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема «Приготовление завтрака»</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Сервировка стола к завтраку»</b> (2 ч )	сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>		
Тема <b>«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</b> (4 ч )	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема <b>«Конструирование швейных</b>	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
изделий» (4 ч)	выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов</p>	<p>обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Декоративно-прикладное искусство»</b> (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема <b>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов»</b></p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p><b>декоративно-прикладного искусства»</b> (2 ч )</p>	<p>композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>
<p>Тема <b>«Лоскутное шитьё»</b> (4 ч )</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов, дата	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b>		
<p>Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> (21 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ 6 КЛАСС

##### Раздел «Вводная часть» (1ч)

##### **Тема 1. Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО. Оказание первой медицинской помощи (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, человека, общества. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.

*Практические работы.* Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах.

##### Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)

##### **Тема 1. Интерьер Жилого помещения (1 ч)**

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов в подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

##### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне или искусство оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые растения, декоративнолистные, декоративноцветущие: горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по

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

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

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

## **Раздел «Кулинария» (14 ч)**

### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

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

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

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

Приготовление блюд из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

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

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

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

#### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

#### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

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

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

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

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

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (2ч)**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно- практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)**

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

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

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной –

приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание.

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

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

Подготовка к проведению примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой подкладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.



## **Тема 2. Вязание спицами (4 ч)**

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

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

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

### **Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентации и защита творческого проекта.

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

4.1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС (68ч, 2ч –резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b>			
Тема « <b>Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО</b> » (1 ч)	Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, человека, общества. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.	Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах.	
Тема « <b>Интерьер жилого дома</b> » (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	др.	
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>			
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	
Тема «Блюда из мяса» (4 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам	
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	<p>Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>	
<p>Тема «Заправочные супы» (2 ч)</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон	
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
		истории швейных изделий	
Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> » (2 ч )	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	
Тема « <b>Швейная машина</b> » (2 ч )	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
		одежды, об истории пуговиц	
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	<p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>		
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>			
Тема «Вязание крючком» (4 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий		
Тема «Вязание спицами» (4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</b>			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>	<b>Дата</b>
	<p>изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ 7 КЛАСС

### Раздел «Вводная часть» (2 ч)

#### **Тема 1. Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО. Оказание первой медицинской помощи (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, человека, общества. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.

*Практические работы.* Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах.

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.**

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема 2. Гигиена жилища (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная),

генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практическая и практическая работа.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел электротехника (2 ч)**

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)**

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел «Кулинария» (10 ч)**

#### **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное молоко). Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема 2. Блюда из жидкого теста (2 ч)**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества меда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 3. Виды теста и выпечки (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2 ч)**

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

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

### **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовления блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

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

тканей из различных волокон.

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

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для

потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом, вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)**

### **Тема 1. Ручная роспись тканей (4 ч)**

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

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

### **Тема 2. Вышивание (12 ч)**

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и



оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

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

Выполнение образцов вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (12 ч)**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (12 ч)**

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентации и защита творческого проекта.

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

5.1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС (68ч, 2ч –резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)</b>			
Тема « <b>Правила техники безопасности при работе в швейной мастерской и кабинете СБО</b> » (2 ч)	Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, человека, общества. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека. Санитарные требования к помещению швейной мастерской, кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, при работе в швейной мастерской.	Приведение помещения кухни и швейной мастерской в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при различных травмах.	
Тема « <b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b> » (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
Тема «Гигиена жилища» (2 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>			
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
<b>Раздел «Кулинария» (10 ч)</b>			
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.	
Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.	
Тема «Виды теста и выпечки» (2 ч)	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста..	
Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления..	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.	
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</b>			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	<p>примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</b>			
<p>Тема «Ручная роспись тканей» (4 ч)</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>	



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
Тема «Вышивание» (12 ч)	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>	
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)</b>			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (12 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
	изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ 8 КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

*Основные теоретические сведения.* Правила безопасного поведения в кабинетах обслуживающего труда и швейной мастерской. Оказание первой медицинской помощи. Экология и влияние деятельности человека на экосистемы.

*Практические работы.* Тестовые задания по правилам ТБ.

*Варианты объектов труда.* Тесты, таблицы, диаграммы.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Влияние экологии на здоровье человека и состояние окружающей среды. Правила безопасного поведения в мастерских.

*Умения.* Оказание первой медицинской помощи.

### Домашняя экономика и основы предпринимательства (7 ч)

#### Домашняя экономика (1 ч).

*Основные теоретические сведения.* Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье. Экономические связи семьи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом. Семейное хозяйство и его составляющие, Финансовые документы семьи. Расходы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи. Предпринимательство как вид деятельности.

*Практические работы.* Определение расходов семьи, составление перечня товаров и услуг, которые могут быть источником дохода школьников. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

*Варианты объектов труда.* Таблицы, диаграммы, схемы, презентации, альбом.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Цели и задачи домашней экономики. Общие правила ведения домашнего хозяйства. Место предпринимательства в экономической структуре общества.

*Умения.* Определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося.

#### Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч).

*Основные теоретические сведения.* Бюджет семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи. Забота государства о семье. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Рациональное

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

*Практические работы.* Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

*Варианты объектов труда.*

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей. Возможности рационального использования средств и пути их увеличения.

*Умения.* Анализировать рекламу потребительских товаров. Анализировать семейный бюджет.

### **Расходы семьи (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга. Расходы на энергоносители, на услуги, на питание, на одежду, на отдых, непредвиденные расходы. Составление меню семьи. Расчет потребительской корзины.

*Практические работы.* Список расходов семьи, разделение их на циклические, сезонные, единовременные. Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги. Оценка затрат на питание.

*Варианты объектов труда.* Схемы, таблицы, диаграммы, презентации.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Элементы семейного маркетинга и самоменеджмента, роль членов семьи в формировании семейного бюджета.

*Умения.* Осуществлять самоанализ семейной экономической деятельности. Выдвигать деловые идеи.

### **Менеджмент в семейной экономике (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Производство товаров и услуг в условиях семьи. Физический и интеллектуальный труд. Экономика приусадебного (дачного) участка.

*Практические работы.* Расчет площади, прибыли, стоимости продукции приусадебного участка.

*Варианты объектов труда.* Таблицы, схемы, диаграммы, презентации.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Порядок создания предприятий малого бизнеса. Роль приусадебного участка в

пополнение семейного бюджета.

*Умения.* Расчет возможной прибыли от ведения предпринимательской хозяйственной деятельности.

### **Культура дома (42 ч)**

#### **Конструирование и моделирование (6 ч).**

*Основные теоретические сведения.* История создания женских брюк. Виды брюк. Ткани и отделка, применяемые для изготовления брюк. Обозначения мерок. Правила снятия мерок. Построение чертежа.

*Практические работы.* Снятие мерок для построения чертежа. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

*Варианты объектов труда.* Модели брюк, чертежи моделей.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* История одежды. Основные виды верхней одежды.

*Умения.* Снимать мерки и строить чертеж поясного изделия, используя условные обозначения.

#### **Технология изготовления брюк (12 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Правила подготовки ткани к раскрою. Приемы раскладки выкройки на ткань. Рациональный раскрой изделий. Использование различных видов швов для изготовления поясного изделия.

*Практические работы.* Подготовка ткани, раскрой, обмеловка, дублирование, сметывание, стачивание, примерка, устранение дефектов.

*Варианты объектов труда.* Выбранная модель брюк.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Экономную раскладку выкройки на ткани с различным рисунком. Правила подготовки ткани, раскрой, примерки изделий и устранения дефектов. Использование различных видов швов для изготовления изделия.

*Умения.* Выполнять раскрой ткани, проводить примерку изделия, устранять дефекты. Оценивать качество готового изделия.

#### **Кулинария (14 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Роль питания в жизни человека. Питательную ценность продуктов. Основы гигиены и профилактики заболеваний. Пищевые отравления и оказание первой помощи. Изделия из различных видов теста. Кондитерские изделия с начинкой. Роль десерта в праздничном обеде. Приготовление блюд для праздничного стола. Холодные напитки.

*Практические работы.* Приготовление песочного теста, десерта, пудинга, холодных

напитков.

*Варианты объектов труда.* Торты, пирожные, пироги, десерт, пудинг, мусс, коктейль, морс, мороженое.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Основы приготовления кондитерских изделий из различных видов теста и холодных напитков.

*Умения.* Использовать различные виды теста для приготовления блюд. Составлять меню праздничного стола. Готовить холодные напитки.

### **Творческая работа (2 ч).**

Использовать в работе ранее усвоенные способы приготовления пищи. Уметь самостоятельно находить рецепты и применять их на практике.

### **Рукоделие (20 ч).**

#### **Вязание спицами (10 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории этого старинного рукоделия. 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 нитки. Правила начала вязания на спицах. Накидывание петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Штопка вязаных изделий.

*Практические работы.* Изготовление образцов вязания на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

*Варианты объектов труда.* Эскиз, раппорт узора, образец изделия.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты. Свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Способы ремонта вязаных изделий.

*Умения.* Подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора. Выполнять записи узоров вязания с помощью условного обозначения. Вязать простые изделия. Производить ремонт вязаных изделий.

#### **Вышивка (10 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории вышивки, возможность ее применения в отделке современной одежды и украшении интерьера. Виды вышивки.

Инструменты, приспособления, материалы для вышивания.

*Практические работы.* Изготовление образцов вышивки.

*Варианты объектов труда.* Салфетки, носовые платки, скатерти, пояса, воротники.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Возможности применения вышивки в отделке современной одежды. Инструменты, приспособления, материалы для вышивки. Способы закрепления ткани на пальцах, перевода рисунка на ткань. Приемы выполнения художественной вышивки. Правила обработки изделий после вышивки.

*Умения.* Подготавливать инструменты и материалы для вышивки. Выполнять различные швы и применять их для художественного оформления изделий. Выполнять окончательную отделку изделий.

### **Бытовые электроприборы (2 ч).**

#### Основные теоретические сведения

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные

графические изображения на электрических схемах.

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

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

### **Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч.)**

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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



### 6.1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС

№ п/п	дата	Кол-во уроков	Темы уроков	Разделы	Словарь
		<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>		
1		1	Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технологии», по соблюдению санитарно-гигиенических требований. Необходимые инструменты, и материалы, принадлежности. Экология и деятельность человека		Экология.
		<b>7</b>	<b>Элементы экономических знаний</b>		
2		1	Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности семьи.		Экономика, потребности, ресурсы, предпринимательство, прибыль.
3		2	Информация о товарах. Торговые символы, этикетка, штрихкод. Бюджет семьи. Расходная и доходная части бюджета.		Сертификат, маркировка, этикетка, штрихкод. Бюджет, доход, расход, налог, кредит, баланс.
4		2	Расходы на питание. Составление меню. Сбережения. Личный бюджет.		Рациональное питание, сбережения, недвижимость
5		2	Экономика приусадебного участка. Творческий проект. Последовательность выполнения. Этапы проекта. Тематика творческих проектов. Выбор темы проекта.		Себестоимость.
		<b>6</b>	<b>Конструирование и моделирование</b>		
6		2	Из истории брюк. Женщины и брюки. Виды брюк. Ткани и отделка, применяемые для изготовления брюк (шорт). Условные обозначения мерок.		Бриджи, бананы, шорты, голифе
7		2	Правила снятия мерок. Снятие мерок. Прибавки на свободу облегания. Построение чертежа брюк в масштабе 1:4.		Мерки, свобода облегания.
8		2	Построение чертежа брюк в натуральную величину и изготовление выкройки. Определение расхода ткани.		
		<b>12</b>	<b>Технология изготовления брюк</b>		
9		2	Правила подготовки ткани к раскрою. Приемы раскладки выкройки на ткани. Раскрой брюк.		Раскладка, раскрой.
10		2	Подготовка деталей кроя к обработке. Сметывание и стачивание боковых срезов.		Сметывание, стачивание.
11		2	Сметывание и стачивание шаговых срезов. Соединение правой и левой деталей брюк.		Шаговый срез.

12		2	Обработка верхнего среза брюк.	Верхний срез.
13		2	Обработка нижних срезов брюк.	Нижний срез.
14		2	Окончательная отделка. Примерка готового изделия.	
		<b>14</b>	<b>Кулинария</b>	
15		2	Физиология питания. Личная гигиена и профилактика заболеваний. Пищевые отравления. Кишечные инфекции. Инструктаж.	Питательная ценность. Кишечные инфекции.
16		2	Изделия из песочного теста.	Песочное тесто.
17		2	Торты и пирожные из песочного теста с начинкой. Приготовление песочных изделий с начинкой.	Начинка, крем, джем, суфле.
18		2	Десерт в праздничном обеде.	Десерт.
19		2	Ассортимент изделий из различных видов теста. Шарлотка.	Безе, бисквит, кулебяка.
20		2	Холодные напитки. Питательная ценность напитков из фруктов и молока. Приготовление праздничных блюд.	Коктейль, морс, компот, кисель.
21		2	Творческая работа по кулинарии.	
		<b>10</b>	<b>Рукоделие. Вязание спицами</b>	
22		2	Вязание спицами. История. Основные приемы (лицевые и изнаночные петли)	
23		2	Платочная вязка. Выполнение рапорта.	Раппорт.
24		2	Чулочная вязка. Выполнение рапорта.	
25		2	«Резинка». Выполнение рапорта.	
26		2	Приемы выполнения петель с накидом.	Накид, протяжка.
		<b>10</b>	<b>Ручная художественная гладь</b>	
27		2	Художественное творчество и народные ремесла. Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда. Техника владимирского шитья.	Архаичные технологии, пальцы, мулине, калька.
28		2	Белая гладь.	Белая гладь
29		2	Атласная и штриховая гладь.	Атласная, штриховая гладь.
30		2	Швы «узелки» и «рококо»	
31		2	Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Компьютер в вышивке.	Дизайн.
		<b>6</b>	<b>Электротехника</b>	
32		2	Бытовые электроприборы.	
33		2	Электромонтажные и сборочные технологии.	
34		2	Электротехнич. устройства с элементами автоматики.	

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 9 КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

*Основные теоретические сведения.* Предупреждение травматизма при работе в кабинетах труда. Бытовые электроприборы и меры по безопасности труда при их эксплуатации. Пожарная и электрическая безопасность. Первая медицинская помощь.

*Практические работы.* Тестовые задания по правилам ТБ.

*Варианты объектов труда.* Тесты, таблицы, диаграммы.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Техники безопасности в кабинетах труда. Пожарная и электрическая безопасность.

*Умения.* Оказание первой медицинской помощи.

### Культура дома (25 ч)

#### Кулинария (13 ч).

##### Физиология питания. Сервировка стола (1 ч).

*Основные теоретические сведения.* Режим питания. Меню и гигиенические требования к нему. Питательная ценность продуктов. Способы кулинарной обработки. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы.* Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.* Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

##### Блюда из мясных продуктов (4 ч).

*Основные теоретические сведения.* Виды мяса и его кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из мяса. Время приготовления и способы определения готовности мясных блюд. Комбинированные способы тепловой обработки. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы.* Определение качества мяса. Первичная обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Технология разделки мяса и украшение перед подачей к столу.

*Варианты объектов труда.* Жульен, азу, рагу, тушеные овощи, антрекот, эскалоп, отбивные.

##### Блюда национальной кухни (4 ч).

*Основные теоретические сведения.* Русская кухня: блины, кулебяки, оладьи, калачи, пряники. Национальная кухня: галушки, вареники, манты, чебуреки.

*Практические работы.* Технология приготовления блюд национальной кухни.

*Варианты объектов труда.* Пельмени, вареники с начинкой, драники, чебуреки.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Особенности национальной кухни.

*Умения.* Приготовление блюд национальной кухни.

### **Заготовка продуктов (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Способы консервирования фруктов и ягод, овощей. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов. Условия и сроки хранения домашних консервов.

*Практические работы.* Первичная обработка. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа, маринада. Бланширование. Стерилизация и укупорка.

*Варианты объектов труда.* Компот из яблок и груш. Консервирование овощей.

### **Творческая работа (2 ч).**

Использовать в работе ранее усвоенные способы приготовления пищи. Уметь самостоятельно находить рецепты и применять их на практике.

## **Художественная обработка материалов (24 ч)**

### **Технология изготовления изделий (14 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Авторская игрушка. Народная игрушка. Мягкая игрушка. Использование кукол в интерьере. Подарки, сувениры.

*Практические работы.* Изготовление авторской игрушки.

*Варианты объектов труда.* Авторская игрушка. Дизайн одежды.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Отличать и узнавать различные виды объектов народного творчества.

*Умения.* Изготавливать авторскую игрушку, используя элементы дизайна.

### **Конструирование и моделирование изделий (8 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Классификация современной одежды. Способы моделирования выкройки для получения нужного фасона изделия. Выполнение выкройки рукавов, воротника.

*Практические работы.* Выполнение выкройки основы, рукава, воротника. Моделирование выкроек основы, воротника, рукава.

*Варианты объектов труда.* Построение и моделирование изделия самостоятельно.

Использование выкройки изделия из журналов. Изменение необходимых деталей.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Основные обозначения для построения чертежа. Способы моделирования изделия.

*Умения.* Построение и моделирование изделий.

#### **Технология пошива изделия (12 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Последовательность раскрой и пошива плечевого изделия с рукавами и воротником.

*Практические работы.* Перенесение выкройки на ткань. Пошив изделия.

*Варианты объектов труда.* Блузка, платье, халат.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Этапы раскроя и пошива плечевого изделия.

*Умения.* Переносить выкройку на ткань, учитывая ее особенности. Выполнять пошив плечевого изделия.

#### **Электротехника и электроника (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Новые электрофизические методы нагрева. Правила эксплуатации микроволновых печей. Оптимальный режим работы холодильника, порядок расположения продуктов.

*Практические работы.* Ознакомление с устройством и работой холодильника и микроволновой печи.

*Варианты объектов труда.* Подготовка холодильника к работе. Определение коэффициента рабочего времени холодильника. Загрузка холодильника. Подготовка микроволновой печи к работе. Разогрев, оттаивание продуктов.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Принципы работы бытовой техники.

*Умения.* Использование техники в быту.

#### **Элементы материаловедения (2 ч) (из раздела Техника).**

*Основные теоретические сведения.* Виды трикотажных полотен и свойства нетканых материалов. Выбор ткани для пошива изделия. Производство трикотажных материалов. Производство нетканых материалов. Ассортимент. Распознавание тканей по волокнистому составу.

*Практические работы.* Распознавание тканей, установление назначения, заполнение отчета.

*Варианты объектов труда.* Таблица, схема, презентация.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Классификация тканей.

*Умения.* Выбор тканей для пошива различных изделий.

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

*Основные теоретические сведения.* Приспособления малой механизации: специальные лапки и линейки-направители.

*Практические работы.* Установка приспособления малой механизации. Выполнение шва с использованием лапки-запошивателя, лапки-рубильника.

*Варианты объектов труда.* Установка, образцы швов, презентация.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Назначение приспособлений малой механизации.

*Умения.* Использование средств малой механизации при пошиве изделий.

#### **Рукоделие (аппликация) (10 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Значение аппликации в старинной народной вышивке. Аппликация из кожи, меха, атласа, бархата и других материалов. Сочетание аппликации с другими видами вышивки (бисером и блестками, вышивкой гладью, крестом). Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Способы выполнения аппликации на тонких тканях, на трикотаже, сетке, канве. Съёмная аппликация. Зарисовка аппликаций из журналов мод.

*Практические работы.* Зарисовка образцов старинной вышивки. Выполнение аппликации на различных материалах.

*Варианты объектов труда.* Салфетки, скатерти, полотенца, шарфы.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Общие сведения из истории народной вышивки, материалы, применяемые для аппликации. Правила сочетания аппликации с разными видами вышивки. Технологические приемы выполнения аппликации из различных материалов. Особенности обработки края рисунка. Технологию выполнения съёмной аппликации.

*Умения.* Подбирать из журналов мод и составлять рисунки для аппликации. Выполнять аппликацию из различных материалов. Обрабатывать края рисунка.

#### **Профессиональное самоопределение (4 ч)**

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

*Практические работы.* Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск

информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда.* Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Уровень развития своих профессионально важных качеств. Сферы трудовой деятельности. Правила выбора профессии, карьеры.

*Умения.* Осуществлять самоанализ развития свой личности.

## 7.1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 КЛАСС

№ п/п	Дата	Кол-во уроков	Темы уроков	Разделы	Словарь
		<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>		
1		1	Предупреждение травматизма при работе в кабинете обслуживающего труда. Материалы необходимые для работы в учебном году.		Техника безопасности
		<b>13</b>	<b>Кулинария</b>		
2		1	Физиология питания. Сервировка стола к обеду.		Режим питания, сервировка
3		2	Мясные блюда. Технология приготовления блюд из мясных продуктов.		Антрекот, эскалоп.
4		2	Мясные блюда. Технология приготовления блюда из мясных продуктов и овощей.		Азу, рагу, жульен.
5		2	Блюда национальной кухни. Технология приготовления драников (белорусская кухня)		Национальная кухня
6		2	Блюда национальной кухни. Технология приготовления вареников с творогом.		
7		2	Технология консервирования и маринования овощей.		Консервирование, маринование
8		2	Творческая работа по кулинарии.		
		<b>14</b>	<b>Технология обработки изделий</b>		
9		2	Народное творчество. Сувениры и подарки. Авторская игрушка. Подготовка ткани.		Авторская кукла
10		2	Перевод выкройки на ткань. Стачивание деталей изделия.		Дизайн.
11		2	Набивка деталей игрушки.		
12		2	Набивка деталей игрушки. Соединение частей игрушки.		
13		2	Изготовление изделия (соединение частей одежды).		
14		2	Поузловая обработка изделия (доработка деталей одежды). Сборка изделия.		
15		2	Окончательная обработка изделия. Декорирование изделия.		Декорирование
		<b>8</b>	<b>Конструирование и моделирование</b>		
16		2	Конструирование и моделирование, снятие мерок.		Модель, фасон.
17		2	Расчет конструкции плечевого пояса (блузка).		



18		2	Построение чертежа блузки 1:4. Моделирование блузки.	
19		2	Построение выкройки в натуральную величину.	
		<b>12</b>	<b>Технология обработки изделий</b>	
20		2	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия.	
21		2	Моделирование воротника рукавов. Реализация творческого проекта по пошиву блузки.	Моделирование.
22		2	Реализация творческого проекта по пошиву блузки.	
23		2	Реализация творческого проекта по пошиву блузки.	
24		2	Реализация творческого проекта по пошиву блузки.	
25		2	Завершение работы. Защита творческого проекта.	
		<b>2</b>	<b>Электротехника и электроника</b>	
26		2	Бытовые микроволновые печи и холодильники.	
		<b>2</b>	<b>Элементы материаловедения</b>	
27		2	Свойства различных тканей. Применение тканей при выполнении различных изделий	Нетканые материалы.
		<b>2</b>	<b>Элементы машиноведения</b>	
28		2	Приспособления малой механизации.	Спец. лапки, линейка-направитель.
		<b>10</b>	<b>Рукоделие (аппликация)</b>	
29		2	Аппликация. Виды аппликации.	Аппликация.
30		2	Выполнение работы по аппликации.	
31		2	Завершение работы по аппликации.	
32		2	Мережки.	Мережка.
33		2	Мережки.	
		<b>4</b>	<b>Профессиональное самоопределение</b>	
34		2	Выбор профессии. Основы профессионального самоопределения.	
35		2	Профессиональные интересы, склонности и способности.	

## 8. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 9 пролонгированный КЛАСС

### Вводное занятие (1 ч)

*Основные теоретические сведения.* Обобщение знаний детей о технике безопасности и правилах поведения в кабинетах труда. Совершенствование умения оказывать первую медицинскую помощь. Расширение знаний о способах оказания первой медицинской помощи при различных видах травм.

*Практические работы.* Оказание первой медицинской помощи. Работа с тестами.

*Варианты объектов труда.* Таблицы, схемы, презентации, тесты.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Правила техники безопасности. Приемы оказания первой медицинской помощи.

*Умения.* Оказание первой медицинской помощи.

### Профессиональное самоопределение (13 ч)

*Общие теоретические сведения.* Сущность концепции «я». Самооценка и ее роль в профессиональном самоопределении личности. Методика определения уровня самооценки. Сущность понятий «профессиональный интерес» и «склонности». Выявление и оценка профессиональных интересов. Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как важнейшее условие проявления и развития способностей. Темперамент, черты характера и их проявление в профессиональной деятельности. Восприятие, внимание и мышление. Сущность понятий «мотивы», «ценностные ориентации». Условия их формирования. Классификация мотивов деятельности. Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Здоровье как условие высокоэффективной деятельности. Производство средств производства. Роль тяжелой промышленности и сельского хозяйства. Классификация профессий по отраслям, предметам, целям, орудиям и условиям труда. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом рынка труда. Профессиограмма наиболее распространенных профессий. Роль профессиональных проб в профессиональном самоопределении.

*Практические работы.* Методика «Карта интересов», «Дифференциально-диагностический опросник», выявление и оценка математических способностей, уровня интеллектуального развития: «Числовые ряды», «Быстрый счет», тесты Айзенка. Выявление типа темперамента тест Русалова. Тесты на выявление уровня мышления, внимания, памяти.

*Варианты объектов труда.* Тесты, методики, таблицы.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Уровень развития своих профессионально важных качеств. Сфера трудовой деятельности. Правила выбора профессии, карьеры. Значение правильного самоопределения для

личности и общества. Возможности человека в развитии различных профессионально важных качеств.

*Умения.* Осуществлять самоанализ развития своей личности. Проводить профессиональный анализ профессий и соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.

### **Культура дома (40 ч)**

#### **Кулинария (12 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Праздничный стол. Семейные праздники. Блюда к праздничному столу. Этикет праздничного стола.

*Практические работы.* Технология приготовления блюд к различным праздникам.

*Варианты объектов труда.* Самостоятельный выбор и приготовление блюд. Интернет ресурсы.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Различные семейные и общие праздники. Организация стола и приема гостей к праздничному столу.

*Умения.* Приготовление различных блюд. Нахождение и использование информации в книгах, сети Интернет.

#### **Вышивка (10 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Применение вышивки в отделке изделий. Правила выполнения вышивки. Обработка изделия. Уход за изделиями с вышивкой.

*Практические работы.* Отделка изделия вышивкой.

*Варианты объектов труда.* Салфетки, скатерти, платки, полотенца, воротники.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Возможности использования вышивки при отделке различных изделий.

*Умения.* Выполнение вышивки для художественного оформления швей.

#### **Технология обработки изделий (14 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Работа с чертежами в журналах мод. Перенесение выкройки. Расчет ткани. Подготовка ткани. Перенесение выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке и пошив изделия.

*Практические работы.* Выкройки в журналах мод. Пошив выбранного изделия.

*Варианты объектов труда.* Журналы мод.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Использование журналов мод для выбора объекта труда.

*Умения.* Перенесение выкройки из журнала, пошив выбранного изделия.

#### **Рукоделие. Вязание крючком (14 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Вязание крючком как вид декоративно-прикладного искусства. Основные приемы вязания крючком. Кружева и прошвы. Вязание кружева. Филейное кружево.

*Практические работы.* Вязание кружева крючком.

*Варианты объектов труда.* Салфетки, воротники, шали и т. д.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Разновидности декоративно-прикладного искусства. Способы выполнения кружев, прошв.

*Умения.* Выполнение различных приемов вязания крючком для получения новых изделий и украшения имеющихся.

### **Стирка по-научному (4 ч).**

*Основные теоретические сведения.* История изучаемого вопроса. Что такое стирка. Стирка — экологическая проблема современного общества. Стиральные машины: виды и подвиды. Возможности стиральной машины. Последовательность действий перед стиркой в машине. Классификация порошков.

*Практические работы.* Расчетные формулы, беседы, диспуты, тестовые задания.

*Варианты объектов труда.* Диаграммы, схемы, таблицы, презентации.

*Планируемые результаты обучения.*

*Знания.* Экологические проблемы современного общества. Виды стиральных машин. Способы и приемы стирки.

*Умения.* Стирка изделий из различных материалов.

## 8.1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 прол. КЛАСС

№ п/п	Дата	Кол-во уроков	Темы уроков	Разделы	Словарь	
		<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>			
1		1	Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Обслуживающего труда», санитарно-гигиеническим требованиям. Необходимые инструменты, материалы, принадлежности.		Первая медицинская помощь.	
		<b>13</b>	<b>Профессиональное самоопределение</b>			
2		1	Основы профессионального самоопределения. Классификация профессий.		Самоопределе-ние	
3		2	Профессиограмма и психограмма профессии.		професиограмма психограмма.	
4		2	Внутренний мир человека и система представлений о себе. Профессиональные интересы, склонности, способности.		Интересы, склонности, способности.	
5		2	Значение темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.		Память, внимание, мышление.	
6		2	Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.		Мотивы.	
7		2	Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба.		Профессиональная проба.	
8		2	Обобщающий урок по основам самоопределения.			
		<b>12</b>	<b>Кулинария. Праздничный стол</b>			
9		2	Общие праздники. Праздничный стол.		Традиции.	
10		2	Праздничный стол. Технология приготовления блюд к праздничному столу.			
11		2	Семейные праздники. Технология приготовления блюд к семейным праздникам.			
12		2	Творческая работа по кулинарии.			
13		2	Творческая работа по кулинарии.			
14		2	Этикет праздничного стола.		Этикет.	
		<b>10</b>	<b>Художественная обработка материалов</b>			
15		2	Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Подготовка к вышивке гладью.		Гладь.	
16		2	Вышивка гладью (по выбору)			
17		2	Творческая работа: вышивка гладью.			
18		2	Творческая работа: вышивка гладью.			
19		2	Творческая работа: завершение вышивки. Отделка.			
		<b>14</b>	<b>Технология обработки изделий</b>			
20		2	Работа с чертежами одежды в журналах мод и готовыми выкройками. Выбор изделия.		Калька.	
21		2	Перевод выкройки на бумагу. Расчет ткани.			

22		2	Подготовка ткани. Перенесение выкройки на ткань.	
23		2	Подготовка деталей кроя к обработке.	
24		2	Сметывание изделий.	
25		2	Примерка и подгонка изделия.	
26		2	Стачивание изделия. Обработка срезов. Окончательная отделка изделия.	
		<b>14</b>	<b>Рукоделие. Вязание крючком</b>	
27		2	Правила безопасности. Основные элементы вязания крючком. Основные приемы.	
28		2	Кружева и прошвы.	Кружева, прошвы.
29		2	Вязание кружева из мотивов.	Мотив.
30		2	Филейное кружево.	Филейное кружево
31		2	Творческая проект.	
32		2	Реализация творческого проекта.	
33		2	Защита творческого проекта.	
		<b>4</b>	<b>Стирка по-научному</b>	
34		2	Что такое стирка. Стиральные машины: виды и подвиды.	
35		2	Последовательность действий перед стиркой. Классификация порошков.	

### Литература:

1. Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: Методические рекомендации. / Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2008.
2. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии. / Авт.-сост. В.М. Казакевич, А.В. Марченко. - М.: Дрофа, 2000.
3. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. Научные руководители Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко. / М.: «Просвещение», 2008.
4. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс. / Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. - М.: 5 за знания, 2006.
5. Тищенко А.Т., Синца Н.В. Технология: программа: 5-8 классы — М. Вентана-Граф, 2015
6. Технология. 6 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко. / Сост. О.И. Макридина. - Волгоград: Учитель АСТ, 2003.
7. Технология. 8 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко. / Сост. Н.Б. Голондарева. - Волгоград: Учитель АСТ, 2003
8. Технология. 9 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику В.Д. Симоненко. / Сост. Н.Б. Голондарева. - Волгоград: ИТД «Корифей», 2008
9. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс. / Сост. Л.П. Барылкина, С.Е. Соколова. - М.: 5 за знания, 2006.