

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №1 ИМЕНИ В.И.МУРАВЛЕНКО»**

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ (девочки)
(адаптированная)**

**основного общего образования
(5-8 классы)**

Составитель: Евсеева А.В., учитель технологии

2014 год

Рассмотрено
на заседании научно-методического совета
(протокол № 9 от 05.06.2014)

Заместитель директора:

Т.П.Доронина (Т.П.Доронина)

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Школа №1 имени В.И.Муравленко»

И.Н.Сасин

приказ от 29.08.2014г. №552

Рассмотрено
на заседании ШМО
(протокол № 6 от 22.05.2014)

Руководитель ШМО:

А.В.Евсеева (А.В.Евсеева)

I. Пояснительная записка

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

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

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

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

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

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

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

Программа рассчитана на 245 часов, в том числе:

в 5 классе - 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34,

в 6 классе - 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 36,

в 7 классе – 70 ч. (2 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34,

в 8 классе – 35 ч. (1 часа в неделю):

контрольных работ – 2, практических работ – 34.

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

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

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

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

8 класс – 6 часов (НРК).

Рабочая программа имеет **целью** формирование у учащихся личностного смысла в труде, умение, в результате преобразующей деятельности, создавать продукты труда, для удовлетворения нужд и потребностей людей, соотносить общественные цели выбора сферы деятельности со своими идеалами и способствует решению следующих **задач** обучения:

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

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

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

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

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

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

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

II. Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего

образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

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

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

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

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

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

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

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

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

III. Место учебного предмета в учебном плане

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

в 5 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 34.

в 6 классе - 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 36.

в 7 классе – 70 ч. (2 часа в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 34.

в 8 классе – 35 ч. (1 час в неделю).

Контрольных работ – 2.

Практические работы – 34.

IV. Планируемые предметные результаты

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и

оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

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

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

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

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Кулинария

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Электротехнические работы

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Технологии ведения дома

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

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

Межпредметные связи

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

V. Содержание учебного предмета

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

Основное содержание (245ч.)

ВВОДНЫЙ УРОК

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской

6 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

Знакомство с оборудованием и экспонатами мастерской.

7 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

Знакомство с оборудованием мастерской.

8 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

Знакомство с оборудованием мастерской.

1. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Швейные материалы.

5 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с хлопчатобумажными и льняными тканями.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение макета полотняного переплетения.

6 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов.

Выполнение макетов саржевого, сатинового и атласного переплетений.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

7 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.

Укрепление ткани флизелином.

1.2. Ручные работы.

5 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы при выполнении ручных

операций. Технология выполнения ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Влажно-тепловые работы.

Практические работы.

Влажно-тепловые работы.

1.3. Бытовая швейная машина. Современное швейное производство.

5 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с деталями машины.

Упражнения по заправке верхней и нижней нитей.

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

6 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с регуляторами швейной машины.

Установка машинной иглы.

Регулировка качества машинной строчки для разных видов тканей.

Уход за швейной машиной, чистка, смазка.

7 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Применение приспособлений к швейной машине.

Упражнения по выполнению зигзагообразной строчки.

Изготовление прихватки аппликацией.

8 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с современным оборудованием в швейных цехах.

1.4. Конструирование и моделирование.

5 класс (6 ч.)

Теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном русском костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа фартука. Понятие о симметрии и ассиметрии. Способы моделирования выкроек. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Моделирование фартука в М1:4.

6 класс (8 ч.)

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

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

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Моделирование выкройки юбки.

7 класс (6 ч.)

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

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Изготовление выкройки плечевого изделия.

Моделирование выкройки.

1.5. Раскройные работы.

5 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Подготовка деталей выкройки фартука к раскрою.

Раскладка выкроек фартука и косынки на бумаге.

Раскрой фартука и косынки на ткани.

6 класс (4 ч.)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки юбки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки

выкройки на ткани в клетку и в полоску. Припуски на швы. Контроль качества разметки и раскроя.

Практические работы.

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

Раскладка выкроек юбки в натуральную величину на ткани.

Выкраивание.

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

7 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

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

Раскладка выкроек на ткани и выкраивание.

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

1.6. Технология швейных работ.

5 класс (14 ч.)

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

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

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

Практические работы.

Изготовление образцов машинных швов.

Подготовка деталей кроя к обработке.

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

Обработка накладных карманов, пояса, бретелей, косынки.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

6 класс (14 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение образцов машинных швов.

Сметывание частей юбки.

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

Примерка юбки, исправление недочетов, выравнивание низа.

Машинные работы при изготовлении юбки.

Обработка швов от осыпания.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

7 класс (16 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение образцов бельевых швов.

Сметывание частей плечевого изделия.

Примерка, изменение формы горловины, выравнивание низа.

Изготовление образца обработки горловины подкройной бейкой.

Машинные работы при изготовлении плечевого изделия.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

1.7. Рукоделие. Художественные ремесла.

5 класс (12 ч.)

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

Практические работы.

Упражнения по увеличению рисунка.

Образец ручных швов.

Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.

Изготовление салфетки с вышивкой.

Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

6 класс (12 ч.)

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

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Приемы выполнения счетных швов. Технологическая последовательность создания изделия с

вышивкой крестом. Особенности счетной вышивки народов Севера. Образный «язык» орнамента лесных ненцев.

Практические работы.

Выполнение образцов вязания на спицах.

Вязание шарфика (носок).

Приемы вышивки счетными швами.

Изготовление открытки с вышивкой счетными швами.

7 класс (12 ч.)

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

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

Практические работы.

Чтение схем и упражнения по вывязыванию основных видов петель.

Выполнение образцов вязания крючком.

Выполнение образцов простейших видов мережки.

Изготовление столовой салфетки с мережкой.

8 класс (12 ч.)

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

Практические работы.

Перенос мотивов на ткань.

Изготовление вышивок различными техниками глади.

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

2. КУЛИНАРИЯ

2.1. Культура питания.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

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

6 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

7 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.

Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

2.2. Сервировка стола.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

8 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

Изготовление приглашения.

2.3. Технология приготовления блюд.

5 класс (8 ч.)

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

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

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

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

Практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Фигурная нарезка овощей.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Нарезка продуктов для бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

6 класс (10 ч.)

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

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

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

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

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

Практические работы.

Приготовление блюд из молока (супы, каши).

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из жидкого теста (блины, оладьи).

Приготовление сладких блюд (компот).

7 класс (10 ч.)

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

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

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

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

Практические работы.

Знакомство с приемами оказания первой помощи при отравлении.

Экскурсия в школьную столовую.

Приготовление первых (вторых) блюд из мяса.

Приготовление блюд из творога.

Приготовление мучных изделий из пресного теста.

8 класс (8 ч.)

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

Практические работы. Приготовление блюда из птицы.

2.4. Домашние заготовки.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Подготовка и замораживание ягод.

6 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Квашение капусты.

7 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Приготовление варенья из ягод. Подготовка тары, крышек.

8 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

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

3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

3.1. Уход за одеждой и обувью.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с символами по уходу за одеждой.

Чтение ярлыков от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

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

6 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство со средствами для полоскания изделий.

Чтение ярлыков от одежды из шерстяных и шелковых тканей.

7 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство со средствами и приспособлениями для ухода за обувью.

Чтение ярлыков от одежды из химических тканей.

3.2. Интерьер жилых помещений.

5 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

План размещения оборудования на кухне.

6 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с типами осветительных приборов.

Изготовление макета оформления окна.

7 класс (2 ч.)

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

Практические работы. Пересадка растений.

3.3. Ремонтно-отделочные работы.

8 класс (2 ч.)

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

Практические работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

3.4. Санитарно-технические работы.

8 класс (2 ч.)

Теоретические сведения. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Виды смесителей. Приборы контроля расхода воды. Подбор

смесителя для ванной комнаты и кухни. Средства для ухода за сантехникой. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения.

Практические работы.

Знакомство с современным санитарно-техническим оборудованием.

3.5. Гигиена девушки. Косметика.

8 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Определение типа кожи на разных участках лица.

Знакомство с косметическими средствами для девушки.

3.6. Семейная экономика.

8 класс (12 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство с торговыми знаками.

Расчет контрольного числа по штрих-коду.

Расчет затрат на коммунальные услуги.

Анализ снижения затрат.

Знакомство с правами потребителя.

законодательству.

4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

8 класс (4 ч.)

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

Практические работы.

Знакомство со схемой квартирной электропроводки.

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

VI. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

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

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

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

Кулинария. 14 ч.

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

			сырых и вареных овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, трав. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов впрок. Правила сбора ягод, грибов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или 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. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
		70 часов			34	2

6 классы

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

1.	Швейные материалы	6 часов	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Свойства тканей из нитей животного происхождения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Выбор материалов для изготовления поясного изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры.	Составлять коллекции тканей из волокон натурального происхождения. Исследовать свойства текстильных материалов из натуральных волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве.	Пр.р.№2 Пр.р.№3, Пр.р.№4, Пр.р.№5	
2.	Бытовые швейные машины. Современное швейное производство.	6 часов	Виды источников тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов натяжения верхней и нижней ниток. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы.	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц	Пр.р.№6, Пр.р.№7, Пр.р.№8	Контрольная работа
3.	Конструирование и моделирование	8 часов	Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, клинковой и конической юбок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные	Пр.р.№9, Пр.р.№10, Пр.р.№11,	

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

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

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

7 классы

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

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

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

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

8 классы

Раздел. Технология ведения дома. 10 ч.

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

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

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

Раздел. Кулинария. 7 ч.

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

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

VII. Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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