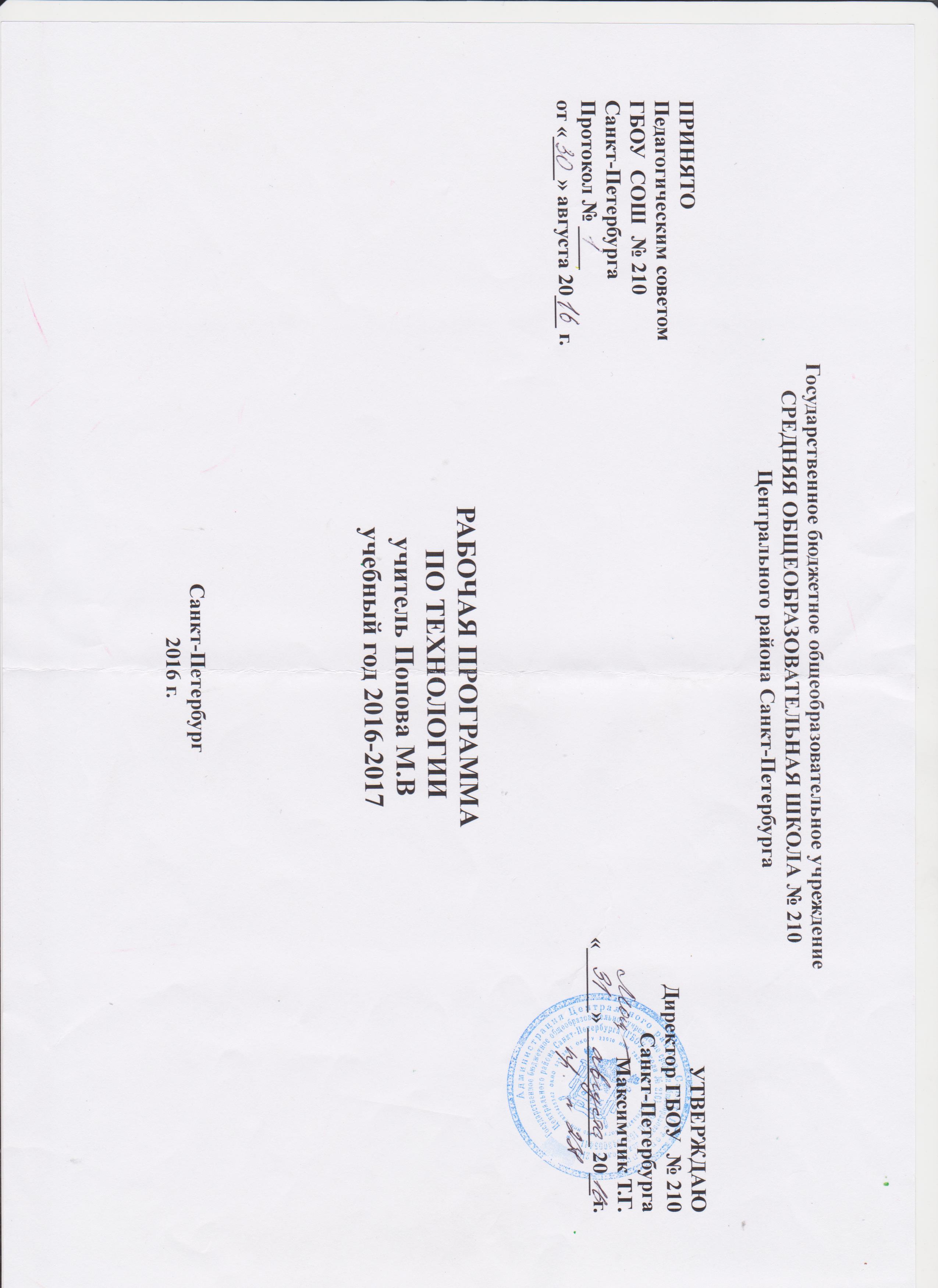
****

**ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Перечень нормативных документов, используемых при составлении рабочих программ учебных предметов:

• Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

• Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 06.10.2009

• Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897

• Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки россии от 17.05.2012 №413

• Примерные программы начального, среднего и среднего (полного) общего образования базового и профильного уровня, рекомендованные (допущенные) Министерства образования и науки Российской Федерации; <http://frosreestr.ru>

* Примерные программы начального, среднего и среднего (полного) общего образования базового и профильного уровня, рекомендованные (допущенные) Министерством образования и науки Российской Федерации <http://mon.gov.ru/work/obr/dok/obs/3837/>
* Обязательный минимум содержания начального общего образования (Приказ Минобрнауки России от 09.02.98 №322)
* Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Минобрнауки России от 19.05.98 №1276)
* Обязательный минимум содержания среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки России от 30.06.99 №56)
* Федеральный компонент государственного стандарта общего образования (Приказ Минобрнауки России от 5 марта 2004 года №1089)

**Общие положения**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев и примерной программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А.Кожиной в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии. Реализация программы обеспечена УМК «Алгоритм успеха» Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф) для 5-7 класса. Учебный предмет «Технология» в 8 классе - «Черчение и графика» включён в изучение предмета, как учебный модуль.

Согласно действующему базисному учебному плану ГБОУ СОШ №210 программа по технологии предусматривает обучению предмету в 5-7 классах по 2 часа в неделю, то есть 68 часов в год. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся 5-7 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.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучащихся 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. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

**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.

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. Учебный предмет «Технология» является комплексным и интегративным по своей сути. В содержательном плане он предполагает реальные взаимосвязи практически со всеми предметами основной общеобразовательной школы.

Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки, прямая линия, их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости, параллельные и перпендикулярные прямые; масштаб; чтение чертежа, построение чертежа геометрических фигур; симметрия).

Изобразительное искусство (сравнение рисунка с образцом; понятия об основных и дополнительных цветах, сочетании цветов; основные пропорции, перспективное изменение формы предметов в пространстве; составление эскизов изделий; декоративно-прикладное искусство, использование языка декоративно-прикладного искусства в собственной художественно-творческой деятельности).

Биология (значение растений в народном хозяйстве и в жизни человека; сельскохозяйственные растения; происхождение культурных растений; семейство злаковых; плоды; культура поведения человека в природе; питание, обмен веществ и превращение энергии, роль витаминов; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни; размножение и роль бактерий, оказание первой помощи при отравлении ядовитыми грибами, растениями).

Черчение (основные правила оформления чертежей, технический рисунок, общие сведения об эскизах, анализ формы предмета по чертежу).

География (животный мир океанов и морей, использование богатств Мирового океана, пути их охраны).

Обществоведение (человек и его ближайшее окружение; межличностные отношения, общение, социальная ответственность; деньги, семейный бюджет, реальные и номинальные доходы семьи).

Физика (безопасное обращение с электробытовыми прибо¬рами; контроль за исправностью электропроводки; отражение и преломление света, дисперсия света).

Химия (химические вещества как основа строительных и поделочных материалов, критическая оценка информации о веществах, используемых в быту).

Межпредметные связи позволяют полнее использовать на уроках технологии знания, умения и навыки, полученные учащимися на занятиях: русский язык, литература, иностранные языки, история, физкультура и музыка. В процессе получения знаний, умений и навыков у учащихся устанавливается преемственность и перспектива их развития в дальнейшей самостоятельной жизни.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления: «Технология. Обслуживающий труд».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• культура и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• проектная деятельность;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

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

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

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

**Основная цель** обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

**Задачи**

• ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей,

• обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения,

• формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества,

• ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции,

• развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач,

• подготовка к профессиональному самоопределению и социальной адаптации

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностным результатом** обучения технологии в основной школе является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, составление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых , гражданских и патриотических качеств личности, профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Важнейшие личностные результаты обучения технологии:

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

-выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

-овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

-самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций социализации и стратификации;

- составление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

-осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:

-познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;

-гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;

- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые ,в том числе и в школьном курсе технология и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения программы является:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

-владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

-подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

-выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;

-контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;

- выражение к готовности к труду в сфер услуг;

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

-разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;

- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Требования к уровню подготовки выпускников.**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

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

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

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

Уметь

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

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

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

**Требования по разделам технологической подготовки**

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-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Требования к уровню технологической подготовки в зависимости от года обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| Знать | Уметь |
| 5 класс | |
| Требования, предъявляемые к качеству готовых изделий.  Значение хлеба, горячих напитков, бутербродов и блюд из яиц  в питании человека.  Общее устройство швейной машины.  Ассортимент х/б и льняных тканей. Уход за /тканями из хлопка  и льна. Условия работы с лекалами и выкройками.  Назначение ручных стежков и машинных швов,' применяемых при  изготовлении рабочей одежды.  Сан.- гиг. требования к жилищу.  Сведения о ежедневной, периодической и генеральной уборке  помещений. | Организовать рабочее место и соблюдать правила ТБ и личной гигиены при выполнении всех практических работ. Определять качество изготовления изделий' и выполняемых работ.  Приготовить бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц и черствого хлеба.  Выполнять украшающие швы, изготавливать сувениры. Производить раскрой по лекалам или выкройкам фартука и головного убора, шить эти изделия на шв. машине. Производить уборку помещения по составленному плану. Проводить ремонт одежды (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов |
| 6 класс | |
| Требования, предъявляемые к качеству изделий.  Требования по охране труда по всем разделам программы.  способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, их значение в питании.  Сервировку стола к завтраку и ужину.  Ассортимент шерстяных и натурально-шелковых тканей и уход за изделиями из них.  Назначение и устройство' моталки. Правило подбора машинных игл.  Условия работы с выкройками.  Названия ручных стежков и машинных швов, применяемых при изготовлении изделия.  Способы ухода за одеждой и обувью. | Организовывать рабочее место и соблюдать требования по охране труда по всем разделам.  Работать по технологическим картам и по плану.  Контролировать качество изготовления изделия и выполненных работ.  Анализировать причины допущенных отклонений.  Приготавливать блюда по программе.  Выполнять украшающие швы, изготавливать сувениры.  Работать на швейной машине, подбирать и устанавливать машинные иглы, наматывать нитку на шпульку.  Распознавать шерстяные и натурально-шелковые ткани, ухаживать за изделиями из них.  Снимать мерки.  Подбирать выкройки, кроить, шить изделия.  Ухаживать за одеждой и обувью.  Проводить В.Т.О. изделия. |
| 7 класс | |
| Требования, предъявляемые к качеству готовых изделий.  Требования по охране труда по всем разделам.  Значение овощей в питании, технологию приготовления овощных блюд.  Способы сохранения питательных веществ.  Способы обработки рыбных и мясных продуктов.  Способы определения доброкачественности рыбы и мяса.  Основные свойства и применение тканей из синтетических и искусственных волокон, особенности ухода за ними.  Назначение и применение регулирующих механизмов бытовых швейных машин.  Причины возникновения неполадок в них.  Название ручных стежков и машинных швов, применяемых при изготовлении изделий.  Условия работы с выкройками.  Технология изготовления изделий.  Требования, предъявляемые к созданию домашнего уюта. | Организовывать рабочее место и соблюдать требования по охране труда по всем разделам.  Работать по технологическим картам и по планам.  Контролировать качество изделий и выполнения работ.  Анализировать причины допущенных отклонений.  Определять доброкачественность овощей, приготавливать закуски и вторые блюда.  Приготавливать 1-е и 2-е блюда из рыбы и мяса. Определять доброкачественность рыбы и мяса.  Приготавливать блюда из консервов и концентратов.  Организовывать праздники.  Распознавать ткани из искусственных и синтетических волокон, учитывать их свойства в практической работе.  Чистить и смазывать швейную машину.  Выявлять и устранять простейшие неполадки в работе швейных машин.  Снимать мерки. Подбирать выкройки по снятым меркам. Кроить и шить изделия.  Создавать уют в жилище. Работать, распределяя и согласовывая совместный труд. |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Раздел** | **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** |
|  | Введение в предмет | 2 | 2 |  |
| 1. | Материаловедение | 4 | 2 | 2 |
| 2. | Элементы машиноведения | 10 | 4 | 2 |
| 3. | Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | 4 | 6 |
| 4. | Технология изготовления швейных изделий | 14 | 10 | 18 |
| 5. | Художественные ремесла. Рукоделие. | 8 | 10 | 8 |
| 6. | Творческие, проектные работы. | 6 | 8 | 10 |
| 7. | Технология ведения дома. | 2 | 2 | 4 |
| 8. | Кулинария. | 14 | 14 | 14 |
| 9. | Электротехнические работы. |  | 12 | 2 |
| 10. | Резерв. |  |  |  |
|  | **ИТОГО:** | **64** | **68** | **66** |

**Согласно действующему базисному учебному плану ГБОУ СОШ №210 программа по технологии предусматривает обучение по предмету по два часа в неделю, т.е. 68 часов в год. При написании рабочей программы учитывалось каникулярное время и праздничные дни (праздничные дни выпали на 1 и 9 мая. Начало учебного года : 1 сентября четверг, окончание -25 мая, четверг**

**осенние каникулы - 31.10.2016 - 08.11.2016 (9 дней);**

**зимние каникулы - 29.12.2016 - 11.01.2017 (14 дней);**

**весенние каникулы - 25.03.2017 - 02.04.2017 (9 дней).**

**Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена из расчета 64 часа за счет уплотнения материала Рабочая программа для 7 класса за счет уплотнения материала и резервного времени**

**Содержание учебного предмета.**

**5 класс**

**Вводный урок 2 часа**

**Раздел 1.Элементы материаловедения (4 час).**

1.Характеристика тканей по волокнистому составу. Определение нитей основу и утка.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани.

2. Отделка тканей и изучение свойств тканей.

Основные теоретические сведения.

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения

**Раздел 2. Элементы машиноведения (10 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Работа на незаправленной швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Классификация машинных швов. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Понятие технические условия (ТУ).

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек. Таблицы.

**Раздел 3. Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 час).**

Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий (14 час).**

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

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

**Раздел 5. Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

Бисероплетение.

Основные теоретические сведения

Технология производства бисера. Виды бисера. Применение вышивки бисером в современном костюме. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Техника выполнения изделий из бисера: параллельное плетение, плетение дугами и петельками.

Практические работы

Выбор изделия, , определение колорита и материалов для него. Организация рабочего места. Разбор схемы плетения.

Варианты объектов труда.

Сувениры.

**Раздел 6. Творческие, проектные работы (8 час).**

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Бисероплетение.

**Раздел 7. Технологии ведения дома (4 час).**

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

**Раздел 8. Кулинария (14 час).**

1.Санитария и гигиена. Физиология питания. ( 2 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне. Таблицы, справочные материалы

Технология приготовления пищи.

2. Бутерброды.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.

Варианты объектов труда.

Бутерброды к завтраку.

3. Горячие напитки.

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Приготовление горячих напитков к завтраку.

4. Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

5. Блюда из черствого хлеба.

Основные теоретические сведения

Горячие бутерброды, гренки, сухарики.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для нарезки хлеба, сыра, вареных яиц.. Приготовление горячих бутербродов. Оформление бутербродов, подача к столу. Приготовление

гренок, подача к столу.

Варианты объектов труда.

Горячие бутерброды, гренки.

6.Сервировка стола .

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

7. Блюда национальной кухни.

Приготовление блюд из национальной кухни.

**6 класс**

**Введение в предмет 2 часа**

**Раздел 1. Элементы материаловедения (2 час).**

Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато -бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Раздел 2. Элементы машиноведения (4 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

**Раздел 3. Конструирование и моделирование швейных изделий (4часа)**

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкой одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготов¬ления юбок, брюк, шорт. Конструкции юбок, брюк, шорт. Мерки, необходимые для построения основы чертежа изделия. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки, брюк, шорт.

**Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Юбка, брюки, шорты.

**Раздел 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).**

Вышивка лентами.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории вышивки.. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Ручные швы: тамбурный, стебельчатый. Приемы вышивки лентами: узелок, роза, листик.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия. Подбор лент и нитей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Технология выполнения вышивки.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, игольница, панно.

**Раздел 6. Творческие, проектные работы (8 час).**

Примерные темы

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, декоративные панно.

**Раздел 7.Технологии ведения дома (2 час).**

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**Раздел 8. Кулинария (14 час).**

1.Физиология питания

Режим питания. Сервировка стола к ужину.

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Режим питания. Сервировка стола. Этикет.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Сервировка стола к ужину.Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы, посуда, салфетки.

Технология приготовления пищи.

2. Блюда из круп и бобовых изделий.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и фасоли.

3. Блюда из макаронных изделий.

Основные теоретические сведения.

Виды макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления отварных макаронных изделий и блюд из макаронных изделий. Причины увеличения объёма

при варке.

Практические работы.

Подготовка продукта к варке. Определение необходимого количества жидкости. Определение готовности блюда.

Варианты объектов труда.

Отварные макароны с сыром, запеканка.

4. Блюда из молока и молочных продуктов.

Основные теоретические сведения

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

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление простокваши, творога в домашних условиях.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из молочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, сырники, запеканка из творога.

5. Приготовление обеда в походных условиях.

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. .

6. Национальная кухня.

Основные теоретические сведения

Национальные традиции. Особенности приготовления. Дегустация.

Практические работы

Первичная обработка яиц, фруктов и муки. Приготовление теста и начинки. Жарка блинов или оладьев. Выпечка шарлотки.

Варианты объектов труда.

Блины, оладьи, шарлотка.

7. Сладкие блюда. Приготовление киселя, морса, компота.

Основные теоретические сведения

Значение фруктов и ягод в питании человека. Обеспечение сохранности витамина С в приготовленных блюдах. Способы получения сока из ягод, условия хранения.

Практическая работа

Приготовление компота, киселя, морса.

Раздел 9. Электротехнические работы (12 час)

Изготовление электрической игры.

1.Электрическая цепь. Элементы электрической цепи.

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников электрической энергии, потребителей электрической энергии, проводников. Электромонтажные инструменты. Правила техники безопасности при работе с инструментами и при выполнении электротехнических работ. . Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Практические работы.

Организация рабочего места. Использование инструментов и приспособлений для выполнения чертёжных и монтажных работ. Разметка и изготовление листа вопросов. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Варианты объектов труда.

Коробка, линейка, набор винтов, гаек и шайб. Электромонтажный инструмент.

2.Проводники и диэлектрики. Оконцевание электрических проводов.

Основные теоретические сведения.

Материалы проводящие и не проводящие электрический ток. Приёмы оконцевания электрических проводов. Соединение электрических проводов.

Практические работы.

Организация рабочего места. Разделение материалов на проводники и изоляторы.

Оконцевание электрических проводов. Подключение их к контактам.

Варианты объектов труда.

Коробка, набор материалов ( проводники и диэлектрики), провода, электромонтажные инструменты, электрическая батарейка.

3.Последовательное и параллельное соединение элементов электрической цепи.

Основные теоретические сведения.

Простейшие электрические цепи с последовательным и параллельным соединением элементов. Понятие электрической схемы. Их отличие. Графическое изображение электрических схем. Устройство и принцип работы электрической лампочки.

Практические работы.

Составление электрических схем с последовательным и параллельным соединением элементов.

4.Электрическая игрушка. Составление электрической схемы.

Основные теоретические сведения.

5.-6. Электрическая игрушка. Изготовление игрушки.

**7 класс**

**Раздел 1. Элементы материаловедения (2 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями.

**Раздел 2. Элементы машиноведения (2 час).**

Основные теоретические сведения

Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины. Неполадки в работе швейной машины и их устранение.

**Раздел 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

**Раздел 4. Технология изготовления плечевого изделия (18 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, блузка с цельнокроеным рукавом.

**Раздел 5. Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

Вязание, лоскутная техника, вышивка, флористика, береста, бисероплетение в технике ткачества, батик.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, выполненные в технике ДПИ, в современной моде.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы. Подготовка материалов к работе. Выбор инструментов в зависимости от вида ДПИ. Выполнение различных технологий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Сувениры.

**Раздел 6.Творческие, проектные работы (10 час).**

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

**Раздел 7.Технологии ведения дома (4 час).**

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

**Раздел 8.Кулинария (14 час).**

1.Физиология питания.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Мясо, рыба. Говяжья тушенка.

Технология приготовления пищи.

2. Блюда из овощей и фруктов.

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение овощей и фруктов. Первичная обработка овощей и фруктов. Правила хранения. Правила варки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей и фруктов, обеспечивающая сохранение в них витаминов.

Практические работы

Первичная обработка овощей и фруктов.

Варианты объектов труда.

Фрукты, овощи.

3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Рыба и нерыбные продукты моря..

4. Блюда из мяса, субпродуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук¬тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов.

5. Первые блюда.

Основные теоретические сведения

Виды супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Пассирование овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила подачи супов.

Практические работы

Первичная обработка овощей и фруктов. Приготовление бульона. Последовательность закладки овощей. Пассировка овощей. Оформление готового блюда и подача его к столу.

Варианты объектов труда.

Овощи, фрукты, специи.

6.Сервировка стола.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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.

7. Блюда национальной кухни.

Основные теоретические сведения

Блюда русской кухни. Традиционные русские блюда.

Практические работы

Приготовление

**Раздел 9. Электротехнические работы (2 час). Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы .**

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 5 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ уро-ка** | **Тема урока (раздела)** | **Количество часов** | | **Дата прове-дения (месяц)** |
| **теория** | **практика** |
| **1** | **Вводное занятие** | **2** |  | ***06.09*** |
|  | ***Тема №1..*Элементы материаловедения 4 часа** | ***1*** | ***3*** |  |
| 2  3 | * 1. Классификация тканей по волокнистому составу. Определение нитей основы, утка. Кромка.   2. Признака лицевой и изнаночной сторон ткани. Отделка ткани. Ассортимент х/б и льняных тканей. Изучение свойств тканей. | 0,5  0,5 | 1,5  1,5 | 13.09  20.09 |
|  | **Тема №2. Элементы машиноведения 10 часов** | **2,5** | **7,5** |  |
| 4.  5  6  7  8 | 2.1.Классификация швейных машин. Виды приводов. Работа на шв. машине (не заправленной). Правила ТБ.  2.2.Основные правила работы на швейной машине. Работа на швейной машине (не заправленной).  2.3.Заправка верхней и нижней нити. Работа на заправленной швейной машине.  2.4.Классификация машинных швов. Выполнение стачных швов.  2.5. Виды машинных швов. Выполнение краевых швов. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 27.09  04.10  11.10  18.10  25.10 |
|  | **Тема 3 Конструирование и моделирование швейных изделий 4 часа** | **1,5** | **4,5** |  |
| 9.  10 | 3.1.Виды спецодежды. Понятие о конструировании. Снятие мерок. Построение чертежа в М 1:4. Чтение чертежа.  3.2. Элементы моделирования. Выполнение эскиза фартука. Моделирование фартука. Изготовление чертежа фартука и моделирование по своим меркам. | 0,5  0,5 | 1,5  1,5 | 15.11  22.11 |
|  | **Тема 4 Технология изготовления швейных изделий. 14 часов** | **4** | **12** |  |
| 11.  12.  13.  14.  15.  16.  17. | 4.1. Правила раскроя. Раскрой изделия  Подготовка деталей кроя. Прокладывание контурных и контрольных линий.  4.2.Обработка обтачных деталей. Изготовление бретелей.  4.3. Виды карманов. Способы обработки. Обработка накладных карманов.  4.4.Способы настрачивания карманов. Наметывание и настрачивание карманов.  4.5.Способы обработки грудки и срезов фартука. Соединение деталей грудки и бретелей  4.6. Монтаж фартука. Соединение деталей фартука.  4.7.Способы обработки нижнего среза. Обработка нижнего среза.  Окончательная отделка изделия. Контроль качества. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,,5  1,5 | 29.11  06.12  13.12  20.12  27.12  17.01  24.01 |
|  | **Тема 5 РУКОДЕЛИЕ. Художественные ремесла. Бисероплетение 8 часов.** | **2** | **6** |  |
| 18.  19  20  21 | 5.1.Знакомство с видами ДПИ. Чтение схем.  5.2. Параллельное плетение. Изготовление изделия.  5.3. Плетение дугами. Изготовление изделия.  5.4. Плетение петельками . Изготовление сувенира. | 0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5 | 31.01  07.02  14.02  21.02 |
|  | **Тема 6. ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ. 6 часов** | **1.5** | **4.5** |  |
| 22  23  24. | 6.1. Представление проекта. Формулировка задачи.  6.2 Выбор идей. Разработка идеи.  6.3. Технология изготовления. Приёмы выполнения.  Оценка проекта. Защита проекта. | 0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5 | 28.02  07.02  14.02 |
|  | **Тема 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА.2 часа** | **0.5** | **1.5** |  |
| 25 | 7.1Краткие сведения из истории интерьера жилища. Современные стили.  .Современное оформление интерьера. | 0,5 | 1,5 | 21.02 |
|  | **Тема 8. КУЛИНАРИЯ.14 часов** | **3,5** | **10,5** |  |
| 26  27.  28.  29  30  31  32. | 8.1.Вводное занятие. Распределение обязанностей. Кухня, её оборудование. Уход за посудой. Сервировка стола.  8.2. Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов, чая.  8.3. Виды яиц, их питательная ценность .Приготовление блюд из яиц, какао.  8.4. Блюда из овощей. Технология приготовления салатов.  8.5. Составление меню на завтрак. Сервировка стола.  8.6. Заготовка продуктов. Сушка и заморозка фруктов, овощей, ягод, зелени.  8.7. Блюда национальной кухни. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 04.02  11.02  18.02  25.02  02.05  16.05  23.05 |
|  | Итого часов: теория/ практика/ с использованием СИ |  |  |  |
|  | **Всего часов:** | **68** |  | **64** |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 6 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ уро-ка** | **Тема урока (раздела)** | **Кол-во часов** | | **Дата прове-дения (месяц** |
| **теория** | **практика** |
| *1* | ***Вводное занятие 2 часа*** | *2* |  | *02.09* |
|  | **Тема 1.Элементы материаловедения 2 часа** |  |  |  |
| 2. | . 1.1Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. | 0,5 | 1,5 | 09.09 |
|  | **Тема 2.Элементы машиноведения 4 часа** |  |  |  |
| 3  4 | .2.1.Устройство иглы. Устройство моталки. Замена иглы, намотка ниток на шпульку.  2.2. Применение приспособлений. Замена лапки, устранение неполадок. | 0,5  0,5 | 1,5  1,5 | 16.09  23.09 |
|  | **Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий:** | 1,5 | 4,5 |  |
| 5  6  . | 3.1.Виды изделий. Снятия мерок. Чтение чертежа. Расход ткани.  3.2.Элементы моделирования. Подбор выкроек. Подготовка ткани к раскрою. | 0,5  0,5 | 1,5  1,5 | 30.09  07.10 |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий. 10 часов** | 3 | 9 |  |
| 7.  8.  9  10  11  12 | 4.1. Правила раскроя. Раскрой изделия.  Подготовка деталей кроя. Прокладывание контурных и контрольных линий.  4.2.Способы обработки боковых швов юбки (шорт). Обработка боковых швов.  4.3.Способы обработки верхнего среза юбки (шорт).Обработка пояса.  4.4. Обработка верхнего среза юбки. Соединение пояса с верхним резом юбки.  4.5. Способы обработки нижнего среза юбки (шорт). Обработки нижнего среза юбки (шорт).  4.6. Окончательная обработка изделия. Контроль качества. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 14.10  21.10  28.10  11.11  18.11 |
|  | **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. 10 часов** | 2,5 | 7,5 |  |
| 13.  14.  15.  16.  17. | 5.1.Вышивка лентами. Подбор материалов, инструментов. Выполнение простейших вышивальных швов.  5.2.Составление эскиза. Композиция. Схема вышивки.  5.3.Приемы выполнения вышивки. Выполнение элементов «роза», «узелки.»  5.4.Приемы выполнения вышивки различных листьев и цветов.  5.5. Окончательная отделка. Контроль качества. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0.5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1.5 | 25.11  02.12  09.12  16.12  23.12 |
|  | **Тема 6. ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 8 часов.** | 2,5 | 7,5 |  |
| 18.  19.  20.  21.. | 6.1. Представление проекта. Формулировка задачи.  6.2. Исследование проблемы. Выбор идей.  6.3. Разработка схемы. Перевод рисунка на ткань.  6.4. Технология изготовления. Выполнение вышивки.  Оценка проекта. Защита проекта. | 0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5 | 13.01  20.01  27.01  03.02 |
|  | **Тема 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 2 часа**. |  |  |  |
| 22. | 7.1.Ведение домашнего хозяйства. Уход за одеждой, обувью. Наложение заплаток. | 0,5 | 1,5 | 10.02 |
|  | **Тема 8. КУЛИНАРИЯ**. 14 часов | 3,5 | 10,5 |  |
| 23.  24.  25.  26.  27.  28.  29 | 8.1. Физиология питания. Значение питательных веществ в жизни человека.  8.2. Блюда из макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление компота.  8.3. Блюда из круп. Приготовление каши.  8.4. Молоко и его питательная ценность. Приготовление блюд из молочных продуктов.  8.5. Составление меню к обеду или ужину. Сервировка стола.  8.6. Сервировка стола. Складывание салфеток.  8.7. Особенности национальной кухни. Приготовление блюд национальной кухни. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 17.02  24.02?  03.03  10.03  17.03  24.03  07.04 |
|  | **Тема 9.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ. 12 часов** | 3 | 9 |  |
| 30  31  32  33  34  35 | 9.1. Электромонтажные работы. Составление электрической цепи  9.2 Разметка игрового поля. Проводники и диэлектрики.  9.3 Инструменты при выполнении электротехнических работ. Оконцевание проводов  9.4 Последовательное и параллельное соединение. Монтаж контактов.  9.5Элетрическая игрушка. Монтаж электрической цепи.  9.6Электрическая игрушка. Оформление изделия. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0.5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1.5 | 14.04  21.04  28.04  05.05  12.05  19.05 |
|  | Всего часов: | 68 |  | 68 |

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. 7 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ уро-ка** | **Тема урока (раздела)** | **Количество часов** | | **Дата прове-дения (месяц** |
| **теория** | **практика** |
|  | **Тема 1.Элементы материаловедения 2 часа** | ***6,5*** | ***19,5*** |  |
| 1. | . Ассортимент искусственных и синтетических тканей.  1.2.Изучение свойств тканей. Подбор ткани на изделие. | 0,5 | 1,5 | 05.09 |
|  | **ТЕМА 2 Элементы машиноведения. 2 часа** |  |  |  |
| 2. | 2.1 Назначение и принцип получения строчки.  2.2.Обработка срезов зигзагообразной строчкой. | 0,5 | 1,5 | 12.09 |
|  | **Тема 3 КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ** 6 часов | **1,5** | **4,5** |  |
| 3.  4.  5. | 3.1.Виды легкой одежды. Правила снятия мерок. Расчет количества ткани  3.2. Чтение чертежа плечевого изделия. Элементы моделирования.  3.3.. Разработка фасона на индивидуальный размер. Подготовка выкройки к раскрою. | 0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5 | 19.09  26.09  03.10 |
|  | **ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ. 18 часов** | **4,5** | **13,5** |  |
| 6.  7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14. | 4.1.Условия раскроя. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя. Составление плана работы.  4.2.Виды отделки изделия. Обработка деталей отделки.  4.3.Последовательность обработки изделия. Обработка изделия после примерки.  4.4.Виды воротников, горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой. Способы обработки горловины подкройной обтачкой.  4.5.Обработки горловины обтачкой. Обработка горловины.  4.6.Виды рукавов. Обработка рукавов.  4.7. Виды и способы обработки нижнего среза. Обработка нижнего среза.  4.8.Виды застежек. Оформление застежки.  4.9.Окончательная отделка. Контроль качества. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 10.10  17.10  24.10  14.11  21.11  28.11  05.12  12.12  19.12 |
|  | **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.8 часов** | **2** | **6** |  |
| 15.  16.  17.  18.  19 | 5.1.Пайетки. Цветы из пайеток. Приемы плетения. Материалы, инструменты.  5.2.Технология плетения. Плетение полосок из пайеток.  5.3.Объемные изделия из столбиков. Плетение изделий из столбиков.  5.4.Технология плетения, соединения изделий.  Окончательная отделка изделия. Контроль качества. | 0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5 | 26.12  16.01  23.01  30.01 |
|  | **Тема 6. ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ**. 10 часов | **2,5** | **7,5** |  |
| 20  21.  22.  23.  24. | 6.1. Представление проекта. Формулировка задачи.  6.2. Исследование проблемы. Выбор идей.  6.3. Разработка конструкции. Выбор материала.  6.4. Технология изготовления. Сборка изделия.  6.5. Оценка проекта. Защита проекта. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 06.02  13.02  20.02  27.02  06.03 |
|  | **ТЕМА 7. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 часа** | **1** | **3** |  |
| 25  26. | 7.1. Эстетика и экология жилища. Выполнение эскиза окна, интерьера комнаты, прихожей.  7.2. Уход за одеждой и обувью. Выполнение ремонтных работ. | 0,5  0,5 | 1,5  1,5 | 13.03  20.03 |
|  | **Тема 8. КУЛИНАРИЯ. 14 часов** | **3,5** | **10,5** |  |
| 27.  28.  29  30.  31.  32.  33 | 8.1. Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Определение доброкачественности продуктов.  8.2. Блюда из овощей и фруктов. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  8.3. Блюда из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.  8.4. Блюда из мяса и субпродуктов. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов.  8.5.Виды супов. Общие правила приготовления заправочных супов.  8.6. Сервировка стола. Складывание салфеток. Составление меню. Сервировка стола к обеду.  8.7. Блюда национальной кухни. Приготовление блюд национальной кухни. | 0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5  0,5 | 1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5 | 03.04  10.04  17.04  24.04  08.05?  15.05  22.05 |
|  | **Тема 9.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**. |  |  |  |
| 34 | 9.1Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы. | **0,5** | **1,5** |  |
|  | Всего часов | **68** |  | 66 |

**Материально-технические и информационно-технические ресурсы.**

1. Компьютер.

2. Проектор.

3. Экран.

4. Сканер.

5. Принтер.

6. Мультимедийная доска.

7. Ксерокс.Диски,

8. Флешпамять.

9. Компьютерные презентации по учебным темам и декоративно-прикладному искусству ( батик, витраж, материаловедение, кулинария, бюджет семьи, вышивка, вязание, лоскутная техника и т.д.).

Учебно-методические комплекты и методические пособия

10. Таблицы «Правила безопасного труда при работе с пищевыми продуктами», «Способы нарезки овощей», «Разделка ры¬бы», «Разделка мяса», «Сервировка стола», «Питание подростка», «Виды изделий из теста». Образцы круп, макаронных изделий и молочных продуктов. Инструкционно-технологические карты.

11. Таблицы «Правила безопасного труда при работе на швейной машине», «Швейная машина», «Виды переплетения тканей», «Материаловедение швейного производства», «Изготовление пряжи, основа и уток», «Снятие мерок». Инструкционно-технологические карты. Образцы игл и швов. Образцы пряжи, ниток, структуры полотняного переплетения ткани. Образцы наиболее часто встречающихся дефектов ткани. Альбом «Ассортимент тканей». Транспаранты «Раскладка выкроек одежды на ткани», «Образцы машинных швов», «Конструирование и моделирование одежды». Коллекции «Натуральный шелк», «Шерстяные ткани», «Синтетические и искусственные ткани».

12. Образцы инструментов и приспособлений для снятия мерок, вязания крючком, вышивки. Манекен. Образцы готовых изделий, вышитых узоров, отделок.

13. Таблицы «Устройство сливного бачка. Устройство поплавко¬вого крана», «Устройство смесителя». Комплект санитарно-технического оборудования. Инструкционно-технологические карты. Технико-технологическая документация. Инструменты и ма¬териалы, применяемые для ремонтных работ в быту. Образцы обоев, образцы наклейки обоев внахлест и встык.

14. Диафильм.

15. Модель детского ткацкого станка.

16. Комплекты выкроек.

17. Тестовые карточки.

18. Швейные машины.

19. Утюги.

20. Утюжельные столы.

21. Манекен.

22. Журналы "Burda Moden" с выкройками.

23. Посуда, инструменты, приспособления для кулинарных работ.

24. Самовары, электроплита, холодильник, электрочайник, мойка.

**ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ.**

**5 класс:**

**Лабораторно-практические работы: материаловедение**

|  |
| --- |
|  |
| № 1 –Определение в тканях направления нитей основы и утка. Кромка. |
| № 2 – Изготовление образца полотняного переплетения. |
| № 3 – Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон |

**Практические работы.**

**Машиноведение:**

|  |
| --- |
|  |
| Выполнение ручных стежков, строчек и швов с учетом правил безопасной работ. |
| Заправка верхней нити швейной машины. |
| Заправка нижней нити швейной машины. |
| Выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка |
| Выполнение стачного шва с учётом правил безопасности труда. |
| Выполнение шва в подгибку с закрытым срезом с учётом правил безопасности труда. |

**Конструирование одежды:**

|  |
| --- |
| Снятие мерок и запись результатов измерений.  Выполнение расчётов для построения чертежа фартука с  нагрудником.  Построение чертежа фартука в М1:4.  Построение чертежа фартука в М1:1.  Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.  Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на  деталях кроя.  Обработка бретелей фартука.  Соединение нагрудника с бретелями.  Обработка накладного кармана.  Соединение кармана с нижней частью фартука.  Обработка нижнего и боковых срезов фартука.  Обработка пояса.  Обработка верхнего среза фартука.  Соединение деталей фартука. ВТО изделия.  Окончательная отделка изделия. |

**Метод проекта.**

|  |
| --- |
| Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Определение  потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой.  Определение темы проекта, формулировка задачи, определение  критериев. Выработка первоначальных идей.  Оформление титульного листа, записи задачи, критериев,  эскизирование первоначальных идей.  Оформление звездочки обдумывания. Эскизирование лучшей идеи.  Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по  выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и  инструментов.  Изготовление изделия, соблюдение ПТБ.  Подготовка к защите, Оформление документации.  Презентация изделия (защита).  **Рукоделие. Роспись по стеклу(витраж).**  Изготовление эскиза изделия. Подготовка стеклянной поверхности.  Работа контуром, карандашом, красками для витража.  **Вышивка.**  Выполнение украшающих швов стебельчатый, тамбурный.  Перевод рисунка на ткань.  Правила ухода за вышитыми изделиями.  **Кулинария.**  Проведение сухой и влажной уборки на кухне. Размещение  инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы .  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих  суточную потребность человека в витаминах.  Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.  Приготовление бутербродов.  Приготовление горячих напитков.  Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц.  Приготовление блюд из яиц.  Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.  Фигурная нарезка овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.  Приготовление блюда из вареных овощей(винегрет).  Сушка и замораживание овощей.  Приготовление блюд из черствого хлеба.  Сервировка стола к завтраку. Приготовление и оформление готовых блюд, подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. |

**6 класс.**

**Лабораторно-практические работы:**

|  |
| --- |
| № 1 –Изучение свойств шерстяных и шёлковых  тканей.  № 2 – Разработка модели юбки. |

**Машиноведение:**

|  |
| --- |
| Установка машинной иглы. Намотка ниток на шпульку.  Выполнение двойного шва с учётом правил безопасности труда. |

**Конструирование и моделирование:**

|  |
| --- |
| Снятие мерок для построения чертежа выкройки юбки.  Выполнение расчётов для построения чертежа прямой юбки.  Построение чертежа прямой юбки в М 1:4..  Построение чертежа конической юбки в М 1:4.  Построение чертежа четырёхклинной юбки в М 1:4.  Разработка модели юбки.  Изготовление выкройки юбки.  Нанесение на выкройку контрольных линий и знаков.  Обмеловка выкройки юбки на ткани.  Экономная раскладка выкройки юбки на ткани.  Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  Смётывание вытачек, складок, деталей кроя.  Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.  Обработка вытачек и складок.  Соединение и обработка боковых срезов юбки.  Вшивание застёжки «молния».  Обработка притачного пояса.  Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.  Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом.  Окончательная отделка юбки.  ВТО изделия.  Ремонт износившегося низа изделия, изготовление образцов пришивания фурнитуры, ремонт распоровшегося стачного шва. |

**Метод проекта.**

|  |
| --- |
| Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Определение потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей  Оформление звездочки обдумывания в дневнике. Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по выбору материалов для изделия. Выбор оборудования и инструментов.  Изготовление изделия, соблюдение ПТБ.  Подготовка к защите. Оформление документации. Презентация изделия (защита). |

**Практические работы.**

**Рукоделие. Вышивка.**

|  |
| --- |
| Способы безузлового закрепления рабочей нити. Запяливание ткани.  Подготовка рисунка. Подбор ниток.  Вышивка крестиком. |

**Практические работы.**

**Рукоделие. Лоскутная техника.**

|  |
| --- |
| Изготовление эскиза. Подбор ткани, ниток.  Соединение квадратов, треугольников.  Изготовление и использование декоративных заплат. |

**Кулинария:**

|  |
| --- |
| Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.  Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.  Первичная обработка крупы.  Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.  Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. |

**7 класс.**

**Лабораторно-практические работы:**

|  |
| --- |
| № 1 – Изучение свойств тканей из химических волокон.  № 2 – Разработка модели блузки |

**Машиноведение.**

|  |
| --- |
| Устранение простейших неполадок во время работы на швейной машине. Применение зигзагообразной строчки. |

**Конструирование и моделирование:**

|  |
| --- |
| Снятие мерок. Расчет количества ткани на блузку.  Подбор выкроек. Экономичная раскладка выкроек на ткани.  Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя.  Выполнение отделки изделия.  Обработка воротника, горловины. Вметывание и втачивание воротника.  Обработка рукавов  Обработка нижнего среза.  Разметка, обработка петли. Пришивание пуговиц. |

**Метод проекта.**

|  |
| --- |
| Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Определение потребности. Работа с банком проектов, с информационной базой. Выбор темы проекта, формулировка задачи, определение критериев. Выработка первоначальных идей. Оформление дневника проекта (титульный лист, запись задачи, критериев, эскизирование первоначальных идей  Оформление звездочки обдумывания в дневнике. Эскизирование лучшей идеи. Дизайн-анализ. Выполнение экспериментальной работы по выбору материалов для изделия. Изготовление технологической карты.Выбор оборудования и инструментов.  Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, соблюдение ПТБ.  Подготовка к защите Оформление документации. Презентация изделия (защита). |

.**Рукоделие. Батик.**

|  |
| --- |
| Изготовление эскиза изделия в технике росписи по ткани (холодный батик).  Закрепление ткани на раме.  Перевод рисунка на ткань.  Работа контуром, резервом, красками по ткани. Запаривание изделия. |

**Художественные ремесла. Вышивка.**

|  |
| --- |
| Подбор ткани, ниток, инструментов. Подготовка ткани.  Закрепление НИИ в начале и конце работы.  Выполнение односторонней мережки с подвернутым краем и с бахромой.  Вышивание двусторонней мережки.  Вышивание составной мережки. |

**Кулинария:**

|  |
| --- |
| Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.  Первичная обработка овощей и фруктов. Приготовление салата.  Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы  Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса с последующей обработкой.  Приготовление бульона Последовательность закладки овощей. Пассировка овощей. Оформление готового блюда и подача его к столу.  Составление меню. Сервировка стола к обеду.  Приготовление блюд национальной кухни. |

Список литературы для учащихся

1. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 5 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2006

2. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 6 кл - М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2006

3. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 7 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2006

4. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 8 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2009

5. Кожина О.А. Обслуживающий труд 5 класс - М.: Дрофа, 2004

Список основной литературы для учителей

1. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 5 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2007

2. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 6 кл - М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2007

3. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 7 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2005

4. Под ред. Симоненко В.Д. Технология 8 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2005

5. Симоненко В.Д. Методические рекомендации 5 кл - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2005

6. Кожина О.А. Обслуживающий труд 5 класс - М.: Дрофа, 2004

7. Перченок Л.П. Оценка качества по технологии – М.: Дрофа, 2002

8. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы девочки 5 класс – Волгоград: Учитель, 2007

9. Симоненко В.Д Технология. Поурочные планы девочки 6 класс – Волгоград: Учитель, 2007

10. Симоненко В.Д Технология. Поурочные планы девочки 7 класс – Волгоград: Учитель, 2007

11. Кожина О.А. Технология. Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда – М.: Дрофа, 2003

12. Ермакова В.Н. Основы кулинарии 8-11 классы – М.: Просвещение, 1996

13. Чернякова В.И. Технология обработки ткани. 5 кл. М. Посвещение. 2000г.

14. Чернякова В.И. Технология обработки ткани. 6 кл. М. Посвещение. 2000г.

15. Чернякова В.И. Технология обработки ткани. 7-9 кл. М. Посвещение. 2000г.

16. Марченко А.В.Материалы для подготовки и проведения экзамсенов 9 кл.-М.:Просвещение 2002г.

17. Перченок Л.П. Оценка качества по технологии.-М.; Дрофа 2002г.

18. Бобровская А.Н., Доколина Г.Ф. Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9кл. –Волгоград:Корифей.2006г.

19. Михейкина Т.М. Проектная деятельность как основа творческого развития школьников и их профессионального самоопределения – СПб, 2004г.

20. Ермолаева М.Г. Современный урок: анализ, тенденции, возможности.-СПб. Каро.2008г.

21. Татарченкова С.С. Урок как педагогический феномен. –СПб Каро.2008г.

22. ПавловаМ.Б., Питт ДЖ., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников.- М. «Вентана-Граф».2003г.

Список дополнительной литературы для учителей

1. Бобровская А.Н., Доколина Г.Ф. Использование проектной деятельности на уроках технологии 9 класс – Волгоград: Корифей, 2006

2. Михейкина Т.М. Проектная деятельность как основа творческого развития школьников и их профессионального самоопределения – СПб, 2004г.

3. Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О.В. Технология 5-11 кл. Проектная деятельность учащихся.Волгоград. Изд. «Учитель».2006г.

4. Криволап Н.С. Трудовое обучение.(пед. мастерская). Минск. «Красико -Принт».2004г.

5. Жукова О.Г. Лоскуток к лоскутку. М. Знание.1999г.

6. Смотрова Н.А. Игрушки из ниток. СПб. Корона принт. 2000г.

7. Коврига Т.Я. Карнавальные маски. М. Кооперативное изд. 1957г.

8. Эрдман Б. Морские мотивы. Живопись витражными красками. М.АРТ-РОДНИК. 2008г.

9. Борисова В.В. Птичьи мотивы. Живопись витражными красками. М.АРТ-РОДНИК. 2008г.

10. Кузнецова Л.В. Декорирование стекла. М.АРТ-РОДНИК. 2008г.

11. Кузнецова Л.В. Узоры на стекле.. М.АРТ-РОДНИК. 2008г

12. Махмутова Х. Домашний дизайн. М. Эксмо. 2007г.

13. Харченкова Л. По одежке встречают…СПб. Астра-люкс. 1994г.

14. Синеглазова М.О. 1000 мелочей из кожи. М. Профиздат.2002г.

15. Крайнева И.Н. Мир бисера. СПб. ЛИТЕРА. 1999г.

16. Синеглазова М.А. Распишем ткань сами. М. Профиздат. 1998г.

17. Пухол-Ксикий Р., Касалс Х.Х. Трафаретная роспись. М. АСТ-ПРЕСС 2003г.

18. Баталова И. Роспись по дереву. М. Эксмо. 2007г.

19. Под ред. Носенко Т., Фомина Т. Как красиво накрыть стол. М. АСТ-ПРЕСС. 2000г.

20. Девигон Ж.П. Как украшать блюда. М. Интербук-бизнес. 1998г.