

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение лицей № 7
г. Томска

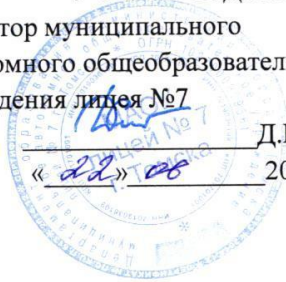
СОГЛАСОВАНО

на заседании научно-
методического совета

протокол № 8
« 21 » 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор муниципального
автономного общеобразовательного
учреждения лицей № 7


Д.В. Смолякова
« 22 » 06 2021 г.

**Рабочая программа
учебного предмета**

Технология

вариант для девочек

5, 6, 7, 8 класс

Количество часов 68

**2021-2022
учебный год**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5-8 классов (вариант для девочек) составлена на основе:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (редакция от 01.05.2017, с изменениями от 05.07.2017);
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (с изменениями, в последней ред. приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 г. № 1644, от 31.12.2015 г. № 1577) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
3. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания гражданина России/ под ред. А.Я.Данилюка, А.М.Кондакова, В.А.Тишкова; Москва, «Просвещение», 2009 (Стандарты второго поколения)
4. СанПиН [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях", утвержденные постановлением *главного государственного санитарного врача РФ №28 от 28.09.2020*
5. Авторская программа В.Д. Симоненко.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития. Данная программа направлена на достижение планируемых результатов: личностных, метапредметных (с учетом формирования компетенций обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности) и предметных по технологии.

Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- организационно-плановое построение содержания. Определяется последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- общеметодическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Основная цель предмета «Технология» в системе общего образования - формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию

гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Основные задачи предмета "Технология":

- осваивать технологический подход как универсальный алгоритм преобразующей и созидательной деятельности;
- формировать представления о технологической культуре производства, развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развивать у обучающихся познавательные интересы, техническое мышление, пространственное воображение, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать у обучающихся опыт самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать гражданские и патриотические качества личности;
- формировать профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда;
- формировать гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Программа направлена на достижение планируемых результатов: личностных, метапредметных, с учетом междисциплинарной программы «Формирование УУД», а так же ее разделов «Чтение. Работа с текстом», «Формирование ИКТ компетенций» и предметных по технологии.

РАЗДЕЛ № 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

В процессе обучения технологии учащиеся познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве.

овладеют:

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию 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 использования распространенных ручных инструментов и приборов В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

научатся выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого 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;

научатся использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важных задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самоопределения; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных процессов 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 будущей социализации и стратификации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

Метапредметными результатами

комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- 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 учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом 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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 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 учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 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 учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

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

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений 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 учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Раздел №2

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

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

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

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

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

Тема 2. Физиология питания

Рациональное питание. Культура питания. Витамины в жизнедеятельности человека.

Тема 3. Блюда из яиц.

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

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

Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества яиц органолептическими методами.

Определение качества термической обработки блюд.

Тема 4. Овощи в питании.

Значение овощей в рационе питания. Технология приготовления овощных блюд.

Значение соотношения воды и остальных продуктов. Оформление готового салата зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества овощей и других продуктов для приготовления салата на 6—8 человек.

Тема 5. Бутерброды и напитки

Виды бутербродов.. Способы приготовления . Оборудование, посуда и инвентарь. подача бутербродов к столу.

Приспособления, ножи и выемки для формования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление горячих бутербродов.

Приготовление горячих напитков: чай, кофе Расчет количества и состава продуктов. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Посуда. Столовое белье. Способы складывания салфеток.

Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

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

Уход за швейной машиной.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Намотка нитки на шпульку.
- Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
- Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- Устранение неполадок в работе швейной машины.
- Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Выполнение эскизов фартука.
- Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Тема 4. Моделирование швейных изделий

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

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

Выбор модели изделия

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Моделирование изделия.
- Расчет количества ткани на изделие.
- Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка карманов, поясов, бретелей.
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Рукоделие

Краткие сведения из истории вышивки. Техника выполнения шва «вперед иголка» и украшающие швы.

Материалы. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления

6 класс

Кулинария

Тема 1. Вводное занятие. Охрана труда и Техники безопасности.

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

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

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

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

Тема 2. Общие сведения о питании и приготовлении пищи.

Рациональное питание. Культура питания. Витамины в жизнедеятельности человека.

Тема 3. Молоко и его свойства. Блюда из молока.

Молоко и его свойства. Понятие о пищевой ценности молока. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества молока. Условия и сроки хранения молочных продуктов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Определение качества молочных блюд органолептическими методами.
- Определение качества термической обработки блюд.

Тема 4. Блюда из круп и бобовых.

Значение круп и бобовых в рационе питания. Технология приготовления блюд.

Значение соотношения воды и остальных продуктов. Оформление и подача готового блюда. Оценка качества и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества продуктов для приготовления на 6—8 человек.

Тема 5. Сладкие блюда и напитки.

Роль сахара в питании человека. Способы приготовления. Оборудование, посуда и инвентарь. Подача блюда к столу. Приспособления, ножи и выемки для формования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Приготовление киселя, компота, десерта
- Расчет количества и состава продуктов. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи
- Посуда. Столовое белье. Способы складывания салфеток.

Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Элементы машиноведения

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

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

Уход за швейной машиной.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
- Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- Устранение неполадок в работе швейной машины.
- Чистка и смазка швейной машины.

Тема 2. Материаловедение.

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

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

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

- Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Тема 1. Конструирование и моделирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

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

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

Тема 2. Построение основы чертежа по своим меркам.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Выполнение эскизов туники. Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
- Выбор модели изделия.
- Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
- Моделирование изделия.
- Расчет количества ткани на изделие.
- Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Технология изготовления плечевого изделия

Тема 1. Выполнение машинных швов.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Тема 2. Раскрой изделия.

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

Тема 3. Изготовление изделия.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка горловины.
- обработка боковых срезов туники
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Рукоделие

Тема 1. Лоскутное шитье.

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

Тема 2. Вязание спицами.

Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания спицами. Правила вязания спицами.

7 класс

Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

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

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

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

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

Тема 2. Физиология питания

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

Тема 3. Блюда из мяса

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Определение качества мяса органолептическими методами.
- Определение качества мяса лабораторными методами.
- Приготовление мясных блюд (по выбору).
- Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 4. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.
- Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Изделия из теста

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Приготовление вареников с начинкой.
- Блины, оладьи.
- Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.
- Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях

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

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных

условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Расчет количества и состава продуктов для похода.
- Контроль качества воды из природных источников.

Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Изучение свойств нитей основы и утка.
- Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
- Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
- Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

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

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

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

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

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

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

- **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ**Намотка нитки на шпульку, Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
- Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
- Устранение неполадок в работе швейной машины.
- Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Выполнение эскизов национальных костюмов.
- Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- Моделирование изделия.
- Расчет количества ткани на изделие.
- Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
- Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Рукоделие

Лоскутное шитье

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

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

Вязание крючком

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

Вязание на спицах

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

8 класс

1. **Введение.** Знакомство с программой учебного года. Требование к предмету. Охрана труда, санитарные нормы и ТБ на уроках технологии.
2. **Проектирование.** Перечень разделов, входящих в пояснительную записку, сбор информации. Составление плана выполнения работы.

3. Электротехнические работы. Организация рабочего места. Охрана труда и ТБ при работе с электрооборудованием. Характеристика швейных машин с электроприводом и оборудования для влажно-тепловой обработки. Светильники.
4. Технология ведения домашнего хозяйства. Пошив изделий в домашних условиях, реставрация и ремонт одежды (обновление карманов, удлинение деталей одежды, изменение длины рукавов, брюк, замена замков «молния»). Использование машинных швов (соединительных, краевых, отделочных швов) и элементов отделки при выполнении работ.
5. Рукоделие. Выполнение работ в технике «Ришелье»: перевод рисунка, выполнение бридов, вышивание по рисованному контуру, окончательная отделка работы. Вязание спицами: набор петель, образцы вязания, расчет петель для рукавиц и носков.
6. Современное производство и профессиональное самообразование. Факторы, влияющие на выбор профессии, классификация профессий. Темперамент, характер и их влияние на профессию. Основы предпринимательства, прибыль, бизнес – план.

Раздел 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол. часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария	10
3	Создание изделий из текстильных материалов Машиноведение Материаловедение Тренировочные работы Лоскутная техника Проектирование, конструирование, моделирование швейного изделия	6 2 2 8 28
4	Рукоделие	8
5	Ремонт одежды	2
	Итого	68

№ п/п	Тема урока	Количество часов.
1	Вводное занятие. Техника безопасности	2 часа.
2	Ручные работы.	2 часа.
3	Рукоделие (вышивка) - 8часов Подготовка к вышивке. Составление орнамента. Шов вперед иголку. Проверочная работа №1 «Ручные стежки и строчки.»	2 часа.
4	Выполнение наборов швом вперед иголка	2 часа.
5	Выполнение наборов швом вперед иголка Проверочная работа №2 «Термины ручных работ»	2 часа.
6	Окончательная отделка изделия . Работа №3. Самостоятельная работа по теме Рукоделие.	2 часа.
7	Уход за одеждой – 3часа	2 часа.

	Ремонт одежды	
8	Ремонт одежды	2 часа.
9	Элементы материаловедения – 2час Хлопчатобумажные и льняные ткани	2 часа.
10	Работа № 4 Лабораторно – практическая работа материаловедение. Элементы машиноведения Работа на швейной машине -6 час. Бытовая универсальная швейная машина с ручным приводом.	2 часа.
11	Заправка в/н и н/н. Выполнение машинных строчек	2 часа.
12	: Выполнение машинных швов Контрольная работа №5 «Заправка верхней, нижней нитки»	2 часа.
13	<u>Лоскутная техника- 8часов</u> История создания изделий из лоскута. Подготовка к работе	2 часа.
14	Цвет. Раскрой изделия Работа №6 самостоятельная работа « машинные швы»	2 часа.
15	Обработка лицевой стороны подставки под горячее	2 часа.
16	Сборка изделия, окончательная обработка	2 часа.
17	Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука) - 22часа Конструирование и моделирование фартука – 6 часов Конструирование фартука. Работа № 7. Самостоятельная работа «Снятие мерок»	2 часа.
18	Моделирование фартука	2 часа.
19	Работа №8 Лабораторно – практическая работа «Изготовление выкройки на свой размер»	2 часа.
20	<u>Технология изготовления фартука - 16часов.</u> Тренировочные работы. Проект.	2 часа.
21	Раскрой фартука.	2 часа.
22	Первоначальная обработка фартука. ВТО изделий. Проект.	2 часа.
23	Обработка кармана. Проверочная работа №9 «Контроль качества изделия»	2 часа.
24	Обработка срезов фартука. Проект	2 часа.
25	Работа №10. Самостоятельная работа «Составление технологической карты Обработка грудки, бретелей. Проект.	2 часа.

26	Сборка фартука. Проект	2 часа.
27	Окончательная обработка фартука. Контроль знаний.	2 часа.
28	Защита проекта	2 часа.
29	<u>Кулинария -10 часов.</u> Физиология питания. Блюда из яиц.	2 часа.
30	Работа 11. Тесты по теме физиология питания. Блюда из сырых овощей.	2 часа.
31	Работа 12 Контрольно- практическая работа «Пищевая ценность овощей» Блюда из вареных овощей.	2 часа.
32	Виды бутербродов. Горячие напитки.	2 часа.
33	Промежуточная аттестация. Сервировка стола к завтраку	2 часа.
34	Резервный урок.	2 часа.

Итого

68

6 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария	10
3	Создание изделий из текстильных материалов	6
4	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	8
5	Технология изготовления плечевого изделия	26
6	Рукоделие	16
	Итого	68

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие. Охрана труда и Техника безопасности	2
Кулинария		
2	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2
3	Молоко и его свойства. Блюда из молока	2
4	Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи	2
5	Блюда из круп и бобовых	2
6	Сладкие блюда и напитки.	2
Создание изделий из текстильных материалов		
7	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины. Уход за машиной.	2
8	Устройство иглы. Установка игл.	2
9	Материаловедение. Натуральные волокна животного происхождения	2
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		
10	Конструирование и моделирование плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде	2
11	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
12	Построение основы чертежа по своим меркам	4
Технология изготовления плечевого изделия		
13	Тренировочные работы. Выполнение двойного шва	2
14	Выполнение запошивочного шва	2
15	Выполнение обтачного шва	2
16	Раскрой изделия	2
17	Первоначальная обработка изделия	2
18	Подготовка изделия к примерке	2
19	Проведение примерки. Устранение дефектов	2
20	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукава	2
21	Обработка срезов подкрайной обтачкой	2
22	Обработка срезов косой бейкой	2
23	Обработка боковых срезов	2
24	Обработка низа изделия	2
25	Окончательная отделка изделия	2
Рукоделие		
26	Лоскутное шитье. Подготовка шаблонов, ткани. Выкраивание деталей	2
27	Сборка лицевой стороны изделия по схеме	2
28	Обработка нижней стороны детали. Сборка готового изделия	2
29	Вязание спицами. Материалы и инструменты для вязания	2
30	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2
31	Вязание полотна	4
32	Ремонт одежды	1
33-34	Резерв	1
Итого		68

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол. часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария	14
3	Создание изделий из текстильных материалов	4
	Машиноведение	2
	Материаловедение	2
	Тренировочные работы	6
	Лоскутная техника	6
	Проектирование, конструирование, моделирование швейного изделия	26
4	Рукоделие	8
	Итого	68

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие. Физиология питания	2
2	<u>Кулинария – 14 часов</u> Работа №1 «Физиология питания. ОТ» Тест. Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2
3	Супы заправочные	2
4	Приготовление обеда в походных условиях.	2
5	Работа №2 «Технологический процесс. Термины»-самостоятельная работа Кисломолочные продукты и блюда из них Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2
6	Приготовление изделий из пресного теста	2
7	Приготовление изделий из пресного теста	2
8	Практическая работа по кулинарии №3 «Сервировка к обеду»	2
9	<u>Материаловедение -4часа</u> Свойства химических волокон и тканей из них	2
10	Работа №4 «Свойства ткани» лабораторно – практическая работа Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	2
11	<u>Швейная машина – 6 часов</u> Бытовая машина с электроприводом	2
12	Машинные швы и строчки	2
13	Работа №5 Контрольная работа «Машинные швы»	2
14	<u>Конструирование и моделирование</u> Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2

15	Работа №6 самостоятельная работа - мерок для построения основы чертежа поясного изделия .	Снятие	2
16	Построение основы чертежа поясного изделия М 1:4		2
17	Построение основы чертежа поясного изделия М 1:1		2
18	Работа №7 «Чертеж юбки»-самостоятельная работа. Моделирование юбки		2
19	Выкраивание деталей юбки		2
20	Работа №8 Практическая работа - изделия к примерке	Подготовка	2
21	Примерка изделия. Устранение дефектов		2
22	Работа №9 контрольная работа - вытачек, швов	Обработка	2
23	Подготовка изделия к осноровке, осноровка		2
24	Обработка боковых срезов на с/м 51-А класса. Обработка застежки		2
25	Обработка верхнего среза юбки		2
26	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия		2
27	Аналитический этап		2
28	Технологический этап		2
29	Работа №10 «Поясное изделие» проект		2
30	Контрольный этап		2
31	Промежуточная аттестация		2
31	<u>Рукоделие</u> тестирование вязания крючком. Основные виды петель	Работа №11 «Вязание» - Инструменты и материалы для	2
32	Вязание полотна, вязание по кругу		2
33	Работа №12 Практическая работа «Декоративное оформление работы»		2
34	Резервный урок		2
	Итого:		68

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол. часов
1	Вводное занятие	1
2	Проектирование	1
3	Электротехнические работы	2
4	Технология ведения домашнего хозяйства	17
5	Художественные ремесла	5
6	Современное производство и профессиональное образование	8
	Итого	34

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие	1 час.
2	Основы проектирования	1 час.
3	Электротехнические работы -2 часа Классификация швейных машин с электродвигателем	1 час.
4	Электрооборудование для ВТО. Проверочная работа№1» электрооборудование для в.т.о.»	1 час.
5	Технология ведения домашнего хозяйства – 17 часов Пошив изделий в домашних условиях .Проверочная работа№2 Тестирование»Терминология ручных,машинных,утюжельных работ»	1 час.
6	Соединительные швы	1 час.
7	Соединительные швы .	1 час.
8	Проверочная работа №3 «Машинные швы и строчки»	1 час.
9	Краевые швы	1 час.
10	Отделочные швы	1 час.
11	Отделочные швы . Проверочная работа №4» Краевые и отделочные швы»	1 час.
12	Накладной карман с фигурным краем	1 час.
13	Накладной карман с фигурным краем	1 час.
14	Обработка вытачек . Работа №5 Самостоятельная работа»Обработка вытачек»	1 час.
15	Проверочная работа№6 Оформление «Карты брака» на готовое изделие.	1 час.
16	Реставрация рукава женской блузки	1 час.
17	Обработка низа женских брюк	1 час.
18	Обработка низа мужских брюк	1 час.
19	Удлинение изделия бейками Работа№7. Практическая работа «Выбор способа удлинения одежды»	1 час.
20	Замена «молнии»	1 час.
21	Защита проекта	1 час.
22	Художественные ремесла -5 часов Изделия из лоскута в интерьере	1 час.
23	Выбор рисунка, шаблоны. Работа№8.Лаболяторно-практическая работа «Составление схем сшивания лоскута»	1 час.
24	Выкраивание деталей	1 час.
25	Сшивание деталей по схеме. Работа№9Самостоятельная работа «Сшивание деталей по схеме»	1 час.
26	Окончательная отделка изделия	1 час.

27	Современное производство и профессиональное образование – 7 Основы профессионального самоопределения	1 час.
28	Самооценка школьника	1 час.
29	Промежуточная аттестация	1 час.
30	Классификация профессий. Работа №10 Тестирование «Классификация профессий»	1 час.
31	Влияние темперамента на выбор профессии	1 час.
32	Основы предпринимательства. Бизнес-план	1 час.
33	Проверочная работа №11 «Профессиональное самоопределение»	1 час.
34	Резерв	1 час.

Итого

34

Описание материально - технического обеспечения образовательного процесса

образовательного процесса

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество	Примечание
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)			
1	Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования	Д	
2	Рабочие программы по изобразительному искусству	Д	
3	Учебники по Технологии	К	
4	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы	Д	
2. Технические средства обучения (ТСО)			
5	Мультимедийный компьютер с художественным программным обеспечением	Д	
6	Мультимедиа-проектор	Д	
7	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц и репродукций	Д	
8	Экран	Д	
3. Экранно-звуковые пособия			

9	Презентации на CD или DVD-дисках: по видам изобразительных искусств; по жанрам изобразительных искусств; по памятникам архитектуры России и мира; по стилям и направлениям в искусстве; по народным промыслам; по декоративно-прикладному искусству; по творчеству художников	Д	
4. Специализированная учебная мебель			
10	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	
11	Компьютерный стол	М	
12	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	
13	Стол	К	
14	Стулья	К	
15	Стеллажи для книг и оборудования	Д	
16	Швейное оборудование	К	

Количество указанных средств и объектов учитывает средний расчет наполняемости класса (10-16 учащихся). Для отражения количественных показателей используется следующая система символических обозначений:

Д-демонстрационный экземпляр (1 экз., кроме специально оговоренных случаев);

К - полный комплект;

П - комплект, необходимый для практической работы в группах, насчитывающих по несколько учащихся (6-7 экз.).

Список учебно - методической литературы

1.Федеральный государственный стандарт основного общего образования.

2..Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

Учебники:

Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Н. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф.-208 с.

Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко, Н.В.Сеница – М.: Вентана-Графф.-208 с.

Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф.-208 с.

Примерные темы проектных работ в 8 классе:

- Мир профессий (швейное производство)
- Трикотажные изделия (спицы, крючок)
- Вышивание (крест, ришелье, мережки, наборы)
- Изделия в лоскутной технике

