

Муниципальное образование – городской округ
(учредитель)
города Рязани Рязанской области
(город)
МБОУ «Школа №58 имени Героя Российской Федерации, гвардии
капитана Орлова Сергея Николаевича»
(полное наименование образовательной организации)

«РАССМОТРЕНО»
на заседании МО
28.08.2018 г.

Протокол № 1

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора по
УВР
Лобанова Е. Н.
от 28.08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
«Школа №58»
Егорова Е. А.
от 29.08.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
(указать учебный предмет)

Уровень образования (класс) 5, 6, 7, 8
(основное общее образование с указанием классов)

Количество часов:

5 класс - 68 ч.

6 класс – 68 ч.

7 класс - 68 ч.

8 класс - 34 ч.

Учитель: Ивлиева Ольга Александровна

Рабочая программа ориентирована на использование учебника О.А. Кожинной, Е.А. Кудаквой,
С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 ,6,7,8 класс: /учебник для
учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2016./
(указать примерную или авторскую программу/программы, издательство, год издания)

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и 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 учащимися соответствующих знаний, умений и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у учащихся целостного представления о мире и роли техники и технологии в нем; умения 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 образования для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как к 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.
- овладение знаниями о влиянии технологий на общественное развитие, о составляющих современного производства товаров и услуг, структуре организаций, нормировании и оплате труда, спросе на рынке труда;
- овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- наличие умений ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональному самоопределению;
- развитие творческих, коммуникативных и организационных способностей, необходимых для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Личностные результаты :

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

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

1. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
2. определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
3. самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
4. моделирование технических объектов и технологических процессов;
5. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
6. диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
7. общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
8. исследовательские и проектные действия;
9. осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
10. выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
11. формулирование определений понятий;
12. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
13. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

1. умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

2. владение речью;

регулятивные УУД:

1. целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

2. самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

3. саморегуляция.

Предметные результаты:

1. осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

2. разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

3. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

4. определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

5. наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

6. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

7. читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

8. выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

9. подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

2. умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

3. навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

1. с основными технологическими понятиями и характеристиками;

2. технологическими свойствами и назначением материалов;

3. назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
5. видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
6. профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
7. со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие
8. трудовые операции и работы:
9. рационально организовывать рабочее место;
10. находить необходимую информацию в различных источниках;
11. применять конструкторскую и технологическую документацию;
12. составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
13. выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
14. конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
15. выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
16. соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
17. осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
18. находить и устранять допущенные дефекты;
19. проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
20. планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
21. распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
22. понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
23. развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
24. получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
25. организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
26. создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
27. изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
28. контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
29. выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
30. оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
31. построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства

3. Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов. (40 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных 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. Ткацкие переплетения.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
3. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.
4. Изготовление макета полотняного переплетения.
5. Изготовление кукол-оберегов из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. 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.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Требования к рабочей одежде.

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 чертежа фартука.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Эскизная разработка модели фартука.
2. Снятие мерок и запись результатов измерений.
3. 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. Определение количества ткани на изделие.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Моделирование изделия.
2. Расчет количества ткани на изделие.
3. Подготовка выкройки 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, правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткани.

Правила выполнения следующих технологических операций:

1. Обработка деталей кроя.
 2. Обметывание швов ручным и машинным способами.
 3. Обработка верхнего края изделия притачным поясом.
 4. 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. Контроль качества готового изделий

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
2. Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.
3. Выполнение раскладки выкроек ткани.
5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
6. Обработка деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Влажно-тепловая обработка изделия.
9. Определение качества готового изделия.

Раздел 2. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статическая и динамическая композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
2. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.
3. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
4. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вышивка .

История появления вышивки. Народные традиции вышивки. Материалы и инструменты, используемые в вышивке. Правила техники безопасности. Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Отделка изделий вышивкой.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Зарисовка традиционных орнаментов. Подбор рисунков и перевод их на ткань.
2. Вышивание салфеток и прихваток.

Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблем. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Раздел 4. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения:

1. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.
2. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.
3. Правила мытья посуды.
4. Безопасные приемы работы на кухне.

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.

Тема 2. Физиология питания.

Основные теоретические сведения:

1. Понятие о процессе пищеварения.
2. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.
3. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида.
4. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.
2. Работа с пищевой пирамидой.

3. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения:

1. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов.
2. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
3. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
2. Приготовление блюд из яиц.

Тема 4. Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения:

1. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.
2. Методы определения качества овощей, содержание нитратов.
3. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов.
4. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.
2. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Тема 5. Тепловая обработка овощей.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Приготовление блюд из вареных овощей.

Тема 6. Сервировка стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Оформление стола к завтраку.
2. Составление меню.

Тема 7. Заготовка продуктов.

Способы хранения и заготовки продуктов и овощей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Сушка фруктов.

Раздел 5. Технология ведения дома.

Тема 1. Интерьер кухни, столовой.

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Тема 2. Уход за одеждой.

Способы ремонта одежды. Ремонт распорванных швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Символы по уходу за тканью.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Условные обозначения на ярлыках одежды.

6 класс

Тема.1.Первичный инструктаж на рабочем месте .

Правила санитарии, техники безопасности и гигиены.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов.

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

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

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Виды переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Распознавание волокон и нитей из шерсти и шелка.
2. Изготовление макета атласного, саржевого и сатинового переплетения.
3. Сравнение механических, физических, технологических свойств тканей из натуральных волокон.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, крае обметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машин, 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 тканей.

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

Чистка и смазка бытовой швейной машины.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Чистка и смазка бытовой швейной машины.
2. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
3. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.
4. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

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 юбки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Эскизная разработка модели юбки.
2. Снятие мерок и запись результатов измерений.
3. 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.

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:

1. Моделирование изделия.
2. Расчет количества ткани на изделие.
3. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

Тема 5 .технология изготовления швейных изделий.

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:

1. Обработка деталей кроя.
2. Обработка застежек, карманов
3. Обметывание швов ручным и машинными способами
4. Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия.
5. Обработка верхнего края поясного изделия притачным способом.
6. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы ВТО. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
2. Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.
3. Выполнение раскладки выкроек ткани.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка изделий кроя.
6. Проведение примерки, исправление дефектов.
7. ВТО обработка изделия
8. Определение качества готового изделия.

Раздел 2. Художественные ремесла.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Вышивка гладью. Основные приемы двусторонней, атласной глади.

История появления вышивки. Народные традиции вышивки. Материалы и инструменты, используемые в вышивке. Правила техники безопасности. Выбор и перевод рисунка на ткань. Заправка ткани в пяльцы. Подбор игл и ниток. Отделка изделий вышивкой.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Зарисовка традиционных орнаментов. Подбор рисунков и перевод их на ткань.
2. Вышивание гладью.

Тема 2. Основы композиции и законы воспитания цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций
2. Выполнение эскизов орнаментов.

Тема 3. Композиция, орнамент.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 4. Уход за вышивкой.

Правила ухода за вышитыми изделиями.

Температурный режим стирки и утюжки вышитых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Окончательная влажно-тепловая обработка готового изделия.

Раздел 3. 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 посудомоечной машине. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и деятельности тепловой 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов; калорийность пищи; факторы влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в минеральных веществах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.
2. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Тема 3. Блюда из молока, круп и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 4. Блюда из рыбы и морепродуктов.

Понятия о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 5. Изделия из теста.

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

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

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

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выпечка блинов.
2. Выпечка кондитерских изделий из песочного теста.

Тема 6. Сладкие блюда.

Роль сахара в питании человека и в кулинарии. Свойства крахмала.

Фрукты, ягоды и продукты их переработки для приготовления сладких блюд.

Рецептура киселей и компотов.

Ассортимент сладких блюд и напитков.

Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Приготовление компотов и киселей.

Тема 7. Сервировка стола к завтраку.

Выполнение сервировки стола к завтраку.

Раздел 4. Технология ведения дома.

Тема 1. Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, детской комнаты.

Тема 2. Уход за одеждой.

Способы ремонта одежды. Символы по уходу за тканью.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Условные обозначения на ярлыках одежды.

Тема 3. Гигиена девушки.

Правила ухода за волосами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Изготовление прически для школьницы.

7 класс

Тема.1.Первичный инструктаж на рабочем месте .

Правила санитарии, техники безопасности и гигиены.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов .

Тема 1. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях.

Тема 2. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Тема 3. Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины.

Правила регулировки и наладки швейной машины.

Тема 4. Конструирование и моделирование плечевого изделия.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.

Тема 5,6. Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.

Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 7. Особенности моделирования плечевого изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона. Особенности моделирования плечевого изделия. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий.

Тема 8. Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою. Правила подготовки выкройки к раскрою.

Тема 9. Технология изготовления плечевого изделия.

Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани, обмеловка и раскрой ткани.

Тема 10. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани.

Тема 11. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила сметывания деталей кроя.

Тема 12. Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачкой. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачкой.

Тема 13. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения.

Тема 14. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски.

Тема 15. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия. Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.

Раздел 2. Художественные ремесла.

Тема 1. Лоскутная пластика традиции и современность.

Тема 2. Изготовление прихватки в технике треугольников.

Тема 3. Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.

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

Тема 4. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком. Правила подготовки материалов к работе. Подбор размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.

Тема 5. Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель. Способы провязывания петель. Схема образования петель.

Тема 6. Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком.

Тема 7. Вязание крючком образцов.

Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание.

Раздел 3. Кулинария .

Тема 1. Санитария и гигиена. Правила 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.

Требования к точности соблюдения тепловой кулинарной обработки продуктов 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

1. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.
2. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.

Виды теста. Рецепт и технологии приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Тема 3. Изделия из пресного теста.

Технология приготовления пельменей и вареников. Рецепт теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт начинки.

Тема 4. Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом.

Технология приготовления пельменей и вареников.

Тема 5. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желеобразующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.

Сладкие блюда, их питательная ценность. Технология приготовления. Посуда и приспособления для приготовления сладких блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.

Практическая работа: приготовление желе.

Раздел 4. Технологии ведения дома

Тема 1. Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энергоснабжения, водопровода и канализации.

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере.

Тема 2. Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей.

Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере.

8 класс

Вводное занятие

Роль техники и технологии в современном обществе и их влияние на духовную и материальную культуру. Значение соблюдения правил эксплуатации оборудования.

Виды производственных травм и способы оказания первой помощи (порезы, ожоги, поражение электрическим током).

Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации электрооборудования. Меры противопожарной безопасности.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания.

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

Практические работы:

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

Тема 2. Блюда из птицы.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Раздел 2. Элементы материаловедения

Тема 1. Общие сведения о классификации тканей.

Классификация тканей по их волокнистому составу (хлопчато-бумажные ткани, шерстяные, шелковые, искусственные и синтетические).

Тема 2. Распознавание тканей по волокнистому составу.

Свойства волокон и их происхождение. Технология производства тканей и их эксплуатационные свойства. Составление образцов ткани.

Раздел 3. Элементы машиноведения

Тема 1. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой.

Тема 2. Уход за швейной машиной.

Регулировка машинной строчки и замена швейной иглы. Правила регулировки и наладки швейной машины. Практическая работа.

Раздел 4. Конструирование и моделирование поясного изделия (6 ч).

Тема 1. Брюки как элемент женской одежды.

Основные направления современной брючной моды. Виды брючного ассортимента. Общие правила построения и оформления чертежа изделия.

Тема 2,3,4.

Снятие мерок. Зарисовка моделей брюк. Построение чертежа передней половинки брюк. Расчет конструкции по формулам. Правила снятия мерок для поясного изделия. Оформление готового чертежа.

Тема 5. Построение чертежа брюк по своим меркам в масштабе 1:1. последовательность построения. Оформление чертежа брюк.

Тема 6. Особенности моделирования поясного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Форма, силуэт, стиль. Экономическое обоснование модели.

Раздел 5. Технология изготовления поясного изделия

Тема 1,2. Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани. Раскрой изделия.

Тема 3,4. Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила сметывания деталей кроя. Примерка. Выявление дефектов и их исправление.

Тема 5,6. Обработка боковых карманов. Изготовление обтачного кармана в рамку, в кант. Вторичная примерка. Исправление дефектов. Выравнивание низа брюк.

Тема 7. Технология обработки вытачек и срезов.

Тема 8,9. Технологические операции: сметывание и стачивание деталей. Способы обработки застежки тесьмой – молния.

Тема 10,11. Технологические операции: обработка верха брюк поясом, разметка и обметывание петель, пришивание пуговиц на поясе, обработка застежки на крючки и петли или на пуговицы и петли.

Тема 12. Технология обработки верхнего среза брюк корсажной лентой.

Тема 13. Технология обработки отделочных деталей брюк. Обработка накладных карманов.

Тема 14. Технология обработки нижних срезов брюк. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия. Особенно-сти ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.

Раздел 6. Рукоделие. Вышивка

Тема 1. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства.

Подготовка к вышивке. Выбор рисунка и его перевод. Зарисовка узора.

Тема 2. Вышивка в технике счетных швов. Заправка ткани в пяльцы. Техника выполнения счетных швов.

Тема 3,4. Технология выполнения вышивки узора крестом.

Совершенствование навыков вышивки крестом. Правила выполнения вышивки. Выполнение узора. Оформление вышивки.

Раздел 7. Бюджет семьи.

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

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Права потребителей и их защита.

3. Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Название раздела, темы	Кол-во часов	Кол-во контрольных работ
1.	Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов.	40	
2.	Раздел 2. Художественные ремесла	8	
3.	Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности	2	
4.	Раздел 4. Кулинария	14	
5.	Раздел 5. Технология ведения дома.	4	
	ИТОГО	68	

6 класс

1.	Тема.1.Первичный инструктаж на рабочем месте	2	
2.	Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов.	34	
3.	Раздел 2. Художественные ремесла	14	
4.	Раздел 3. Кулинария.	12	
5.	Раздел 4. Технология ведения дома.	6	
	ИТОГО	68	

7 класс

1.	Тема.1.Первичный инструктаж на рабочем месте .	2	
2.	Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	
3.	Раздел 2. Художественные ремесла	20	
4.	Раздел 3. Кулинария	8	
5.	Раздел 4. Технология ведения дома	2	
	ИТОГО	68	

8 класс

1.	Вводное занятие	2	
2.	Раздел 1. Кулинария	2	
3.	Раздел 2. Элементы материаловедения	2	
4.	Раздел 3. Элементы машиноведения	2	
5.	Раздел 4. Конструирование и моделирование поясного изделия	6	
	Раздел 5. Технология изготовления поясного изделия	14	
	Раздел 6. Рукоделие. Вышивка	4	
	Раздел 7. Бюджет семьи.	2	
	ИТОГО	34	

**Календарно-тематическое планирование по технологии
в 5-х классах.**

№№ п/п	Тема	Характеристика видов деятельности	Практические и лабораторные работы
I Четверть (16 ч.)			
1-2	Вводное занятие. Техника безопасности в учебных мастерских.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета. Изучать и выполнять требования техники безопасности.	Знакомство с новой программой, с правилами поведения и техникой безопасности в кабинете технологии
3-4	Свойства текстильных материалов	Изучение различных видов волокон и тканей . Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей ткани.	Определение лицевой стороны ткани. Определение уточной и долевой нити.
5-6	Технология выполнения простых ручных стежков и строчек и их условное графическое изображение	Научится последовательно выполнять ручные операции при изготовлении ручных швов.	Зарисовка графического изображения ручных швов.
7-8	Ручные стежки и строчки	Изучение терминологии ручных работ и продолжение выполнения образцов ручных стежков и строчек с помощью инструкционной карты.	Практическая работа.
9-10	Машиноведение.	Бытовая швейная машина, устройство. Изучение устройства современной бытовой машины.	Практическая работа.
11-12	Машиноведение.	Правила подготовки швейной машины к работе и формирование первичных навыков работы на швейной машине.	Практическая работа.
13-14	Машиноведение.	Выполнение машинных швов с помощью инструкционной карты.	Практическая работа.
Конструирование и моделирование фартука.			
15-16	Рабочая одежда и требования к ней. Зарисовка эскизов фартука	Правила снятия мерок с фигуры человека.	Снятие мерок и записывание результатов измерений.
II Четверть (16 ч)			
17-18	Фартук	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 по заданным размерам и по своим	Практическая работа.

		меркам	
19-20	Моделирование фартука	Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.	Практическая работа.
21-22 23-24	Технология изготовления фартука	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой фартука.	Практическая работа.
25-26	Технология изготовления фартука	Подготовка деталей кроя к обработке. Изучение способов переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткани..	
27-28	Технология изготовления фартука	Выполнение краевых швов. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Выполнение швов «в подгибку с открытым и закрытым срезом».	
29-30	Технология изготовления фартука	Обработка кармана.	
31-32	Технология изготовления фартука	Обработка пояса. обработка концов пояса. Соединение его с частью фартука.	
33-34	Технология изготовления фартука	Художественная отделка изделия. Изучение видов художественной отделки изделия: вышивка, аппликация, отделка тесьмой и т.д.	
III Четверть			
35-36	Технология изготовления фартука	Выполнить индивидуальную работу по отделке фартука.	Практическая работа.
37-38	Окончательная отделка изделия.	Выбор режима ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия. Анализ ошибок.	
39-40	Оформление проектной документации.	Изучить разделы творческого проекта и требований к ним.	
41-42	Защита проекта		
Художественные ремесла			
43-44	Лоскутное шитье	История лоскутного шитья. Изучение различных видов лоскутного шитья. Состав-	

		ление орнамента.	
45-46	Простейшие изделия из лоскута	Рациональное использование отходов. Изготовление шаблонов из картона. подбор лоскутов ткани по цвету, фактуре, качеству волоконистого состава	
47-48	Вышивка	Вышивка – вид ДПИ. Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов России.	
49-50	Вышивка	Подготовка к вышивке. выбор и перевод рисунка на ткань. Подбор иглы и нитки. Последовательность выполнения вышивки.	Практическая работа
51-52	Вышивка	Окончательная отделка вышитого изделия.	
IV Четверть			
Кулинария .			
53-54	Санитария и гигиена Физиология питания	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях	Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.
55-56	Блюда из овощей	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.
57-58	Блюда из яиц	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.	Приготовление блюд из яиц.

59-60	Бутерброды, горячие напитки . Сервировка стола к завтраку.	Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Правила сервировки стола.	Составление технологических карт приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
61-62	Заготовка продуктов	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов.	Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.
Технология ведения дома			
63-64	Интерьер кухни и столовой.	Знакомство с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.	Выполнить эскизы оформления столовой.
65-66	Уход за одеждой.	Выполнить ремонт одежды различными способами.	Практическое занятие.
67-68	Резервное занятие		

в 6-х классах

№№ п/п	Тема	Характеристика видов деятельности	Практические и лабораторные работы
I Четверть (16 ч.)			
1-2	Вводное занятие. Техника безопасности в учебных мастерских.	Изучение правил ТБ.	Знакомство с новой программой, с правилами поведения и техникой безопасности в кабинете технологии
Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 34 ч.			
3-4	Элементы материаловедения.	Свойства тканей из натуральных волокон. натуральные волокна животного происхождения. механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.	Выполнение переплетения нитей в тканях. Сравнить свойства хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.
5-6	Элементы машиноведения	Бытовая швейная машина, ее устройство.	Изучение назначения, устройства и принципа действия регуляторов универсальной швейной машины.
7-8	Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры.	Правила измерения фигуры для построения чертежа юбки. Особенности фигуры чело-	Снятие мерок с фигуры и запись результатов измерений.

		века.	
9-10	Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.	Построение чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Построение чертежей швейного изделия в масштабе 1:4. Значение прибавок на свободное облегание.	Практическая работа.
11-12	Построение чертежа конической, клинковой юбки в масштабе 1:4.		
13-14	Построение чертежа юбки в натуральную величину.	Построение юбки на свой размер. Расчет по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.	Практическая работа.
15-16	Моделирование швейных изделий	Основные приемы моделирования. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.	Практическая работа.
II Четверть			
17-18	Раскладка выкроек и раскрой юбки.	Правила раскроя. подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на различных тканях .	Практическая работа. Выполнения раскроя изделия.
19-20 21-22	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке.	Изучение последовательности соединения деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.	Практическая работа.
23-24	Проведение примерки. Внесение уточнений после проведения примерки.	Проведение первой примерки. Определить и исправить недостатки, выявленные в результате проведения примерки.	Практическая работа.
25-26	Обработка изделия после примерки.	Обработка деталей кроя, обработка застежки, карманов, пояса. Обметать швы ручным и машинным способами, обработать вытачки с учетом их расположения на деталях изделия. Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом, обработка низа изделия ручным и машинным способами.	Практическая работа.
27-28	Обработка застежки	Обработка застежки в зависимости от модели и	Практическая работа

		свойств ткани.	
29-30	Обработка пояса	Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.	Практическая работа
31-32	Обработка нижнего среза юбки	Обработка низа изделия ручным и машинным способами.	Практическая работа
III Четверть			
33-34	Обработка петли и пришивание пуговицы.		Практическая работа
35-36	Окончательная отделка готового изделия	Приемы окончательной отделки готового изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.	Контроль качества готового изделия. Анализ ошибок.
Раздел 2. Художественные ремесла 14 ч.			
37-38	Лоскутная пластика и ее	Раскрой лоскутного изделия	
39-40 41-42	связь с направлением моды.	Технология изготовления лоскутного изделия в технике.	Практическая работа
43-44	Вышивка как ДПИ. Применение вышивки в народном костюме.	Изучение истории появления вышивки гладью. основные приемы двусторонней, атласной глади. Анализ народных традиций вышивки.	Подготовка докладов по теме.
45-46	Подбор цветовых сочетаний	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Подбор цветовых сочетаний для вышивки.	Практическая работа
47-48	Композиция и орнамент.	Понятие о композиции и орнаменте.	
49-50	Уход за вышивкой	Изучение правил ухода за вышитыми изделиями.	
IV Четверть			
Раздел 3. Кулинария 12 ч.			
51-52	Вводное занятие. безопасные приемы труда на уроках «кулинарии». Физиология питания.	Навыки личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета и др. Изучение основ рационального питания и современ-	

		ных данных о роли минеральных веществ в жизнедеятельности человека, их содержание в пищевых продуктах.	
53-54	Блюда из молока, круп и макаронных изделий.	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий, освоение технологии приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.	
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженной, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Чистка и разделка рыбы.	
57-58	Блины, оладьи, блинчики.	Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков.	Практическая работа. Замес и выпечка блинчиков.
59-60	Сладкие блюда	Роль сахара в кулинарии. Рецептура киселей и компотов, ассортимент сладких блюд и напитков. Приемы безопасной работы с кипящими жидкостями.	Практическая работа. Приготовление киселя.
61-62	Сервировка стола к завтраку	Выполнение сервировки стола к завтраку	Практическая работа. Сервировка стола.
Раздел 3. Кулинария 12 ч.. 6 ч.			
63-64	Интерьер жилого дома.	Понятие композиции в интерьере, характерные особенности интерьера жилища. Организация зоны отдыха, приготовления пищи, спальни, детского уголка.	
65-66	Уход за одеждой и обувью	Ремонт одежды различными способами. Изучение символов по уходу за тканью.	Практическая работа.
67-68	Гигиена девушки	Правила ухода за волосами.	

в 7-х классах.

№№ п/п	Тема	Характеристика видов деятельности	Практические и лабораторные работы
I Четверть			
1-2	Вводное занятие. Техника безопасности в учебных мастерских.	Изучение правил ТБ.	Знакомство с новой программой, правилами поведения и техникой безопасности в кабинете технологии.
Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36 ч.			
3-4	Элементы материаловедения.	Химические волокна. свойства химических волокон и тканей из них.	Выполнение переплетений нитей в тканях. Сравнить свойства хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей.
5-6	Элементы машиноведения.	Швейная машина с электроприводом. Приспособления к швейной машине. простейшие неполадки. Чистка и смазка.	Изучение назначения, устройства и принципа действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
7-8	Конструирование швейных изделий.	Измерение фигуры. Правила измерения фигуры для построения чертежа платья. Анализ особенности фигуры человека различных типов. Снятие мерок для плечевого изделия.	Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9-10	Конструирование швейных изделий.	Построение чертежа выкройки основы плечевого изделия в масштабе 1:4.	Практические работы. Построение чертежа.
11-12	Конструирование швейных изделий..	Моделирование основы плечевого изделия.	Практические работы. Прибавки на свободное облегание.
13-14	Технология изготовления плечевых изделий.	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка к раскрою. Расчет по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Практические работы. Расчет количества ткани.
15-16	Технология изготовления плечевых изделий.	Раскладка выкроек и раскрой плечевого изделия. Овладение правилами раскроя. Выполнение раскладки выкройки на ткани. Раскрой изделия.	Практические работы
17-18	Технология изготовления		Практические работы

	плечевых изделий.		
II Четверть			
19-20	Технология изготовления плечевых изделий.	Подготовка деталей кроя к обработке. Изучение последовательности соединения деталей кроя. Подготовка к первой примерке.	Практические работы
21-22	Технология изготовления плечевых изделий.	Первая примерка. Устранение дефектов. Подготовка изделия к следующей примерке.	Практические работы
23-24	Технология изготовления плечевых изделий.	Обработка плечевого изделия после примерки. определение и исправление недостатков, выявленных в результате проведения примерки.	Практические работы
25-26	Технология изготовления плечевых изделий.	Обработка застежки. Виды застежек. Обметать швы ручным и машинным способами: обработка вытачки с учетом их расположения на деталях изделия.	Практические работы. Обработка верхнего края плечевого изделия и низа изделия.
27-28	Технология изготовления плечевых изделий.	Обработка выреза горловины обтачками, руликом.	Практические работы
29-30	Технология изготовления плечевых изделий.	Выполнение второй примерки. Изучение видов художественной отделки.	Практические работы
31-32	Технология изготовления плечевых изделий.	Обработка пройм изделия.	Практические работы
33-34	Технология изготовления плечевых изделий	Обработка низа плечевого изделия.	Практическая работа.
III Четверть			
35-36	Технология изготовления плечевых изделий	Обработка карманов. окончательная отделка готового изделия.	Окончательная отделка готового изделия. Выполнение ВТО. Оценка качества готового изделия. Анализ ошибок.
37-38	Технология изготовления плечевых изделий	Проект «Халат». Этапы выполнения проекта.	Практическая работа.
Раздел 2. Художественные ремесла 20 ч.			
39-40	Лоскутная пластика: тради-	Виды традиционных народ-	Практическая работа.

	ции и современность.	ных промыслов. Выполнение различных видов художественного оформления швейных изделий.	
41-42	Изготовление прихватки в технике треугольников.		
43-44 45-46 47-48	Проект «Пуф для стула»		
49-50 51-52 53-54	Вязание крючком	Традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы. Вязание образцов различных узоров.	
IV Четверть			
55-56	Вязание крючком	Технология выполнения различных петель и узоров.	Практическая работа.
57-58			
Раздел 3. Кулинария. 8ч			
59-60	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.	Виды теста. Разрыхлители . технология приготовления теста и изделий из него.	Практические работы
61-62	Изделия из пресного теста.	Изготовление пресного теста и начинки для вареников с картошкой.	
63-64	Вареники .	Изготовление вареников.	
65-66	Сладкие блюда и десерты.	Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии.	
Раздел 4. Технология ведения дома 2 ч.			
67-68	Интерьер жилого дома. Уход за одеждой и обувью.	Композиция в интерьере. Особенности интерьера жилища. Организация зоны отдыха.	

в 8-х классах.

№№ п/п	Тема	Характеристика видов деятельности	Практические и лабораторные работы
I Четверть			
1	Вводное занятие. Организация трудового процесса. Безопасные при-	Знакомиться с содержанием и последовательностью изуче-	Знакомство с новой программой, с правилами поведения и техникой без-

	емы труда. Подготовка и оснащение рабочего места.	ния предмета. Изучать и выполнять требования техники безопасности.	опасности в школьной мастерской.
2	Виды производственных травм и способы оказания первой помощи (порезы, ожоги и т.д.)	Изучение инструкции по оказанию первой помощи пострадавшему.	
Раздел 1. Кулинария 2ч.			
3	Физиология питания	Общие понятия об обмене веществ.	Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.
4	Блюда из птицы	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.	Первичная обработка птицы. Приготовление двух блюд из домашней птицы.
Раздел 2. Элементы материаловедения 2ч.			
5	Общие сведения о классификации тканей	Изучение технологии производства тканей и ее эксплуатационные свойства	
6	Распознавание тканей по волокнистому составу.	Изучение свойств волокон и их происхождение.	Исследование сравнительной прочности ниток из различных материалов.
Раздел 3. Элементы машиноведения 2ч.			
7	Неполадки в работе швейной машины. Причины их возникновения. Способы их устранения	Формирование знаний и умений о видах возможных неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способах устранения.	Выполнение машинных швов. Регулировка машинной строчки.
8	Уход за швейной машиной.	Изучение правил регулировки машинной строчки в зависимости от видов ткани. Замена иглы.	Освоение навыков ухода за швейной машиной.
II Четверть			
Раздел 4. Конструирование и моделирование поясного изделия 6 ч.			
9	Брюки как элемент женской одежды. Виды брюк. Материалы для изготовления брюк.	Изучение назначения брюк как элемента женской одежды. Изучение правил построения и оформления чертежей.	Усвоение понятий масштаб, чертеж, эскиз.
10	Снятие мерок. Зарисовка модели брюк.	Овладение правилами снятия мерок для поясного изделия.	Усвоение формул, необходимых для расчета конструкции брюк
11	Построение чертежа передней половинки брюк. Расчет конструкции по	Последовательное построение чертежа брюк в М 1:1.	Практическая работа

	формулам.		
12	Построение чертежа задней половинки брюк.	Последовательное построение чертежа брюк в М 1:1.	Практическая работа
13	Построение чертежа брюк по своим размерам в М 1:1.	Последовательное построение чертежа брюк в М 1:1.	Практическая работа
14	Особенности моделирования поясного изделия.	Умение выбрать фасон.	Овладение способами моделирования брюк
Раздел 5. Технология изготовления поясного изделия 14 ч.			
15-16	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Выполняется раскладка деталей на различных тканях.	Практическая работа.
	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани. Раскрой.	Освоение инструментов и приспособлений для раскроя.	
17-18	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях. подготовка изделия к примерке. Скалывание и сметывание деталей кроя. Примерка. Выявление дефектов и их исправление.	Выполнение раскроя изделия. Изучение последовательности соединения деталей кроя. Подготовка к первой примерке	Практическая работа.
19-20	Технология изготовления поясного изделия	Обработка боковых карманов. Изготовление обтачного кармана в рамку. Вторичная примерка. Исправление дефектов. Выравнивание низа брюк.	Практическая работа
21	Технология обработки вытачек и срезов.		Практическая работа
22-23	Технологические операции: сметывание и стачивание деталей.	Способы обработки застежек тесьмой-молния.	Практическая работа
24-25	Технологические операции: обработка верха брюк поясом.	Обработка верха брюк поясом, корсажной лентой. Разметка и обметывание петель, пришивание пуговиц.	Практическая работа
26	Технология обработки верхнего среза брюк кор-		

	сажной лентой.		
IV Четверть			
27	Технология обработки отделочных деталей брюк.	Обработка накладных карманов. Отделка изделия в соответствии с моделью.	Практическая работа
28	Технология обработки нижних срезов брюк. контроль качества и оценка изделия. Особенности ВТО различных тканей.	Окончательная отделка готового изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.	Практическая работа.
Раздел 6. Рукоделие. Вышивка 4 ч.			
29	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства.	Виды декоративно-прикладного искусства, материалы и инструменты для вышивки.	
30.	Вышивка в технике счетных швов.	Правила заправки ткани в пяльцы. Овладение техникой выполнения счетных швов.	Практическая работа
31-32	Технология выполнения вышивки узора крестом.	Вышивка узора.	Практическая работа.
Раздел 7. Бюджет семьи 2 ч.			
33	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Бюджет семьи.	
34	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос.	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.