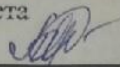


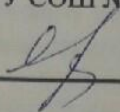
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №30» г. Уссурийска  
Уссурийского городского округа

Рассмотрено  
на заседании  
ШМО учителей  
худсовета



Прованова И.Б.  
Протокол № 1  
«27» августа 2015г

Утверждено на заседании  
Методического совета  
МБОУ СОШ №30



Ярмоленко И.И.  
Протокол № 1  
«28» августа 2015г

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №30



Бабенко Т.А.  
Приказ № 130-а  
«31» августа 2015г

Рабочая программа  
по технологии (обслуживающий труд)

5-8 классы

Срок реализации 2015-2020 гг

Год разработки 2015г.

Рабочая программа по технологии разработана и составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897

Рабочая программа разработана на основе:

- ⇒ примерной программы основного общего образования одобренной
- ⇒ Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию
- ⇒ Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15;
- ⇒ санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 №189;
- ⇒ с учётом планируемого к использованию УМК автора О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа., включая авторскую программу;
- ⇒ рабочей программы по технологии (обслуживающий труд) 5 класс/ авт. – сост. О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014 г.
- ⇒ рабочей программы по технологии (обслуживающий труд) 6 класс/ авт. – сост. О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014 г.
- ⇒ рабочей программы по технологии (обслуживающий труд) 7 класс/ авт. – сост. О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014 г.
- ⇒ учебного плана МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №30» г.Уссурийска УГО (Протокол педагогического совета №\_\_1\_\_ от «\_28\_». \_\_августа\_\_2015г);
- ⇒ программы развития универсальных учебных действий у обучающихся на ступени основного общего образования, включающая формирование компетенций обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности МБОУ СОШ №30.

За основу программы взят первый вариант Примерного тематического планирования примерной программы по технологии.

### **Цели и задачи учебного предмета «Технология».**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

— овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;

— развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности и способствует решению основных задач обучения технологии на ступени основного общего образования:
- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки учащихся основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

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

Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

### **Место учебного предмета «Технология» в учебном плане**

В основной школе технология изучается с 5 по 7 класс. Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 210 *учебных часов для обязательного изучения курса «Технология»*. В том числе:

*в 5,6,7 классах – по 70 часов, из расчета 2 часа в неделю, предусмотрено проведение 2-х контрольных работ;*

В программе выделены инвариантная обязательная часть в объеме 128 часов и вариативный авторский компонент, рассчитанный на 42 часа (дополнены темы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

Новизна и отличие данной рабочей программы определяется тем, что заключается в усилении ориентации на результаты образования как системообразующий компонент конструкции стандартов.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения: проектная технология, индивидуальное и групповое обучение, информационно-коммуникационные технологии.

Практическая полезность рабочей программы обусловлена тем, что основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение творческих работ.

#### Темы проектных работ для обучающихся 5 класса:

1. Кукла из лоскутков.
2. Игольница.
3. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
4. Отделка швейного изделия вышивкой.
5. Изготовление фартука.

#### Темы проектных работ для обучающихся 6 класса:

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Эскиз интерьера кухни.

#### Темы проектных работ для обучающихся 7 класса:

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздников (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах: олимпиады, конкурсы и т. д.

Обучение предмету «Технология» дает возможность развивать у учащихся осознанный и ответственный выбор жизненного и профессионального пути. Технологическое образование вносит свой вклад в развитие гармонически развитой личности.

### **Планируемые результаты изучения предмета**

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» **5 класса** являются:

Будут сформированы:

- познавательные интересы и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- навыки ознакомления с правилами организации труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- эстетический вкус;
- адекватная реакция на трудности;
- уважительное отношение к членам своей команды;
- основы экологической культуры;
- ценности здорового образа жизни;
- основы технологической культуры;
- развитие опыта участия в коллективной деятельности.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки;*
- *эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.*

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» **6 класса** являются:

Будут сформированы:

- навыки ознакомления с правилами рационального ведения домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- эстетический вкус;
- личная ответственность за результаты своей деятельности;
- адекватное реагирование на трудности;
- ценности семейной жизни и быта;
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- основы экономической культуры;
- ценности здорового образа жизни;
- основы технологической культуры;
- развитие опыта участия в социально значимом труде.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки;*

- способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» 7 класса являются:

Будут сформированы:

- овладение правилами научной организации труда;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания;
- личная ответственность за результаты своей деятельности;
- адекватное реагирование на трудности;
- принятие ценности семейной жизни и быта;
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- формирование основ экономической и экологической культуры;
- формирование ценности здорового образа жизни;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в социально значимом труде.

Ученик получит возможность для формирования:

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Метапредметными результатами** освоения учащимися курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД):

**Регулятивные УУД учащихся 5 класса:**

Ученик научится:

- принимать учебные цели и задачи;
- выбирать способы деятельности;
- выполнять правила гигиены учебного труда;
- экономно расходовать продукты и материалы;
- владеть безопасными приемами ручного труда;
- организовывать свое рабочее место;
- оценивать степень успешности своего труда.

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности;
- адекватно оценивать объективную трудность;

**Регулятивные УУД учащихся 6 класса:**

- самостоятельное определение учебных целей и задач;
- умение работать по самостоятельно составленному плану;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества;
- выполнение правил ТБ;

- экономное расходование продуктов;
- отработка точности и координации движений в ходе практических работ;
- умение осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.

**Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать объективную трудность;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

**Регулятивные УУД учащихся 7 класса:**

- самостоятельно определять учебные цели и задачи;
- искать новые решения возникших технических или организационных проблем;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;
- самостоятельно выбирать способы деятельности;
- работать по самостоятельно составленному плану;
- выполнять правила гигиены учебного труда и ТБ;
- экономно расходовать материалы;
- отрабатывать точность и координации движений в ходе практических работ;
- организовывать свое рабочее место;
- оценивать степень успешности своего труда;
- осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.

**Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать объективную трудность;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

**Познавательные УУД учащихся 5 класса:**

**Ученик научится:**

- с помощью учителя выбирать темы проектов;
- с помощью учителя разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;

- осуществлять презентацию своих проектов.

**Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- организовывать исследование
- делать умозаключения и выводы на основе аргументации.

**Познавательные УУД учащихся 6 класса:**

**Ученик научится:**

- самостоятельно выбирать темы проектов;
- самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;
- оценивать результаты проектов.
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- давать определение понятиям;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

**Ученик получит возможность научиться:**

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование;
- организовывать исследование;
- делать выводы на основе аргументации.

**Познавательные УУД учащихся 7 класса:**

**Ученик научится:**

- определять цель своей деятельности и выбирать темы проектов;
- разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;
- оценивать результаты проектов в ходе их презентации.
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- давать определение понятиям;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста

**Ученик получит возможность научиться:**

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование;
- организовывать исследование;
- делать выводы на основе аргументации.

**Коммуникативные УУД учащихся 5 класса:**

**Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение;
- работать в группе;
- владеть навыками уважительных отношений в группе;



- презентовать свои проекты;
- работать с источниками информации (учебник).

**Ученик получит возможность научиться:**

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем; - сотрудничать на основе уважительного отношения к партнёрам;*
- *обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*

**Коммуникативные УУД учащихся 6 класса:**

**Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение в ролевой игре;
- организовывать учебное взаимодействие в группе;
- овладеет навыками уважительных, культурных отношений в группе;
- формировать рабочие группы для выполнения мини-проектов;
- презентовать результаты проектной деятельности;
- работать с источниками информации (учебник, справочник).

**Ученик получит возможность научиться:**

- *учитывать разные мнения и интересы*
- *продуктивно разрешать конфликты; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию;*
- *участвовать в коллективном обсуждении проблем;*
- *уважительно относиться к партнёрам;*

**Коммуникативные УУД учащихся 7 класса:**

**Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение в коллективной работе;
- организовывать учебное взаимодействие в группе;
- владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений в группе;
- формировать рабочие группы для выполнения проектов;
- публично презентовать результаты проектной деятельности;
- работать с источниками информации (учебник, справочник, компьютер).

**Ученик получит возможность научиться:**

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*
- *продуктивно разрешать конфликты;*
- *договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;*
- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*
- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*
- *достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию;*
- *участвовать в коллективном обсуждении проблем;*
- *адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;*

- обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы.

## **Формирование ИКТ-компетентности обучающихся**

### **Обращение с устройствами ИКТ**

#### **Ученик научится:**

- подключать устройства ИКТ к электрическим сетям, использовать аккумуляторы;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
- осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;
- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

### **Создание, восприятие и использование гипермедиасообщений**

#### **Ученик научится:**

- организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;
- формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;
- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;
- понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники.

### **Коммуникация и социальное взаимодействие**

#### **Выпускник научится:**

- вести личный дневник (блог) с использованием возможностей Интернета;
- осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио);
- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- взаимодействовать в социальных сетях, работать в группе над сообщением (вики);
- участвовать в форумах в социальных образовательных сетях;

### **Поиск и организация хранения информации**

#### **Выпускник научится:**

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;
- использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;
- использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

- искать информацию в различных базах данных,
- формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.*

**Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности**

**Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;
- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
- использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;*
- *использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего особенного (типичного) и единичного, оригинальность;*
- *целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;*
- *осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.*

**Стратегии смыслового чтения и работа с текстом**

**Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного**

Выпускник научится:

- ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:
  - определять главную тему, общую цель или назначение текста;
  - выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста;
  - сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;
- находить в тексте требуемую информацию (пробегать текст глазами, определять его основные элементы, сопоставлять формы выражения информации в запросе и в самом тексте, устанавливать, являются ли они тождественными или синонимическими, находить необходимую единицу информации в тексте);
- решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:
  - определять назначение разных видов текстов;
  - ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
  - различать темы и подтемы специального текста;
  - выделять не только главную, но и избыточную информацию;
  - формировать на основе текста систему аргументов (доводов) для обоснования определённой позиции;

*Выпускник получит возможность научиться:*

• анализировать изменения своего эмоционального состояния в процессе чтения, получения и переработки полученной информации и её осмысления.

#### **Работа с текстом: оценка информации**

Выпускник научится:

- откликаться на содержание текста:
  - связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;
  - оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;
  - находить доводы в защиту своей точки зрения;
- на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;

*Выпускник получит возможность научиться:*

- критически относиться к рекламной информации;
- находить способы проверки противоречивой информации;
- определять достоверную информацию в случае наличия противоречивой или конфликтной ситуации.

### **Предметные планируемые результаты**

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология ведения дома» **5 класс** являются:

#### **Раздел кулинария**

##### **Ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей;
- выполнять различные виды нарезки овощей;
- читать технологическую документацию;

##### **Ученик получит возможность научиться:**

- организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- проводить сравнительный анализ видов сервировки стола;
- подбирать столовое белье, посуду и приборы для сервировки стола;
- соблюдать правила этикета за столом.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели фартуки, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку фартука;
- выполнять машинные строчки по намеченным линиям;
- регулировать качество машинной строчки;
- чистить и смазывать швейную машину;

- снимать мерки с фигуры человека необходимые для пошива фартука и записывать результаты измерений;
- строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука;
- рассчитывать количество ткани на изделие;
- выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек, швов;
- владеть безопасными приемами труда.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приемы моделирования фартука;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку изделия;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология ведения дома» 6 класс являются:

**Раздел кулинария**

**Ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;
- составлять меню отвечающее здоровому образу жизни;
- сервировать стол к обеду и ужину;
- находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания;
- читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов;
- подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы;
- планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд;
- выполнять механическую кулинарную обработку крупы;
- определять качество продуктов для приготовления супа;
- готовить и оформлять заправочный суп;
- определять консистенцию супа;
- соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями;
- рассчитывать количество и состав продуктов для похода;
- подготавливать природную воду к употреблению;
- готовить пищу в походных условиях;
- соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе;
- осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря;

**Ученик получит возможность научиться:**

- организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки;
- проводить сравнительный анализ видов сервировки стола;
- подбирать столовое белье, посуду и приборы для сервировки стола;
- составлять меню;
- выполнять сервировку стола к обеду и ужину;
- соблюдать правила этикета за столом.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели юбок, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку юбки;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины;
- наматывать нить на шпульку;
- заправлять верхнюю и нижнюю нити;
- выполнять машинные строчки по намеченным линиям;
- регулировать качество машинной строчки;
- заменять иглу в швейной машине;
- чистить и смазывать швейную машину;
- обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой;
- снимать мерки с фигуры человека необходимые для пошива юбки и записывать результаты измерений;
- строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука;
- рассчитывать количество ткани на изделие;
- выполнять эскизные зарисовки юбок;
- выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек, швов;
- подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками;
- выполнять раскладку выкроек на ткани;
- читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий;
- подготавливать и поводить примерку;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия;
- владеть безопасными приемами труда;
- выполнять эскиз планировки городской квартиры, детской комнаты;
- рационально размещать электроосветительное оборудование в жилом доме.

### **Ученик получит возможность научиться:**

- анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения;
- выполнять несложные приемы моделирования юбки;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине;
- находить информацию о современных направлениях моды;
- разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды;

- выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология ведения дома» 7 класс являются:

### **Раздел кулинария**

#### **Ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, сладкие блюда и десерты, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов;
- планировать последовательность технологических операций;
- выполнять механическую кулинарную обработку муки;
- соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями;
- готовить различные виды теста и изделия из них;
- выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов;
- осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря;
- составлять меню;
- выполнять сервировку стола.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- рассчитывать калорийность приготовленных блюд;
- составлять рецептурный альбом блюд из теста;
- анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста;
- выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки;
- проводить сравнительный анализ видов сервировки стола;
- подбирать столовое белье, посуду и приборы для сервировки стола;
- выполнять сервировку различных видов праздничного стола;
- соблюдать правила этикета за столом.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Ученик научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели женской легкой одежды с цельнокроеным рукавом, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку изделий с цельнокроеным рукавом;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины;
- разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины;

- наматывать нить на шпульку;
- заправлять верхнюю и нижнюю нити;
- выполнять машинные строчки по намеченным линиям;
- регулировать качество машинной строчки;
- заменять иглу в швейной машине;
- чистить и смазывать швейную машину;
- обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой;
- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений;
- строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину;
- рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука;
- рассчитывать количество ткани на изделие;
- выполнять эскизы различных моделей женской одежды;
- выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек, швов;
- подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками;
- выполнять раскладку выкроек на ткани;
- читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий;
- подготавливать и поводить примерку;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия;
- владеть безопасными приемами труда.

**Ученик получит возможность научиться:**

- анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения;
- выполнять несложные приемы моделирования женских изделий из ткани;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине;
- находить информацию о современных направлениях моды;
- разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды;
- выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани;
- исправлять дефекты;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс (70 часов)**

**Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(2 час)**

**Основные теоретические сведения**

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

**Практические работы**

Организация рабочего места.



Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

### **Варианты объектов труда.**

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

## **Раздел 1. Кулинария (20ч.)**

### **Тема 2. Санитария и гигиена (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

#### **Практическая работа**

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема 3. Физиология питания (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

#### **Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### **Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

**Бутерброды.** Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

#### **Горячие напитки**

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 5. Блюда из яиц (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

### **Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

#### ***Механическая обработка овощей***

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

#### ***Приготовление блюд из свежих овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов.

#### **Практические работы**

Приготовление салата из сырых овощей.

### **Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

#### ***Приготовление блюд из вареных овощей***

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### **Практические работы**

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### **Тема 8. Сервировка стола. Этикет. (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Тема 9. Интерьер кухни, столовой (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

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

#### **Практические работы**

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

### **Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

### **Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

## **Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

Знакомство с устройством швейной машины.

## **Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

## **Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.).**

### **Контрольная работа за 1 полугодие (1ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

## **Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

## **Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Практические работы**

Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

#### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

#### **Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

### **Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

#### **Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

### **Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 25. Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

#### **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 26. Технология изготовления швейных изделий. Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)**

### **Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

#### **Практические работы**

Изготовление сувениров к праздникам.

### **Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

#### **Практические работы**

Оформление образца ткани узелковым батиком.

### **Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

#### **Практические работы**

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

### **Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

#### **Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

### **Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

### **Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

## **Раздел 4. Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности(8ч.)**

### **Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность.**

#### **Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

Разработка вариантов

### **Тема 33. Резерв: Контрольная работа за год. Оформление проектов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

#### **Практические работы**

Разработка технологической карты.

### **Тема 34. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

#### **Практические работы**

Разработка технологической карты.

### **Тема 35. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

#### **Практические работы:**

Защита творческих проектов.

#### **Примерные темы проектов:**

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

<b>Тема</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>Основные виды деятельности учащихся</b>
<b>5 КЛАСС</b>		
<b>Кулинария 20 часов</b>		
Физиология питания 2 часа	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация



	<p>пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах</p>	<p>информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
<p>Санитария и гигиена 2 часа</p>	<p>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 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</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря</p>
<p>Интерьер кухни, столовой 4 часа</p>	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. 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.</p>	<p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой</p>

	<p>Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек.</p> <p>Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.</p> <p>Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.</p> <p>Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.</p> <p>Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	
Сервировка стола 2 часа	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. подача горячих напитков</p>	<p>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.</p> <p>Работа в группе</p>
<p>Бутерброды, горячие напитки</p> <p>2 часа</p>	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.</p> <p>Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая.</p> <p>Работа в группе</p>

	<p>теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао).</p> <p>Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков</p>	
Блюда из яиц 2 часа	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения</p>	<p>Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Работа в группе</p>
Блюда из овощей 4 часа	<p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы.</p> <p>Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в</p>	<p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов</p> <p>Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки</p>

	<p>процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p><b>Механическая обработка овощей</b> Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p><b>Приготовление блюд из свежих овощей</b> Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p>	<p>овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.). Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>
--	---	--

	<p>Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p> <p><b>Приготовление блюд из вареных овощей</b></p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
<p>Заготовка продуктов 2 часа</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев,</p>

	<p>фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов</p>	<p>зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>
<b>Рукоделие. Художественные ремёсла – 8 часов</b>		
<p>Вышивка 6 часов</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе</p>

	ножницами, иглами, булавками	
Узелковый батик 2 часа	История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике	Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный». «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе
<b>Элементы материаловедения (4 часа)</b>		
Элементы материаловедения 4 часа	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе Оформление результатов исследований
<b>Элементы машиноведения (2 часа)</b>		
Механизмы технологических машин 2 часа	Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная 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	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек

	подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом	на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины
<b>Ручные работы (6 часов)</b>		
Ручные работы 6 часов	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, капировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом	Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок
<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)</b>		
Конструирование швейных изделий 6 часов	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.
<b>Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</b>		
Технология изготовления швейных	Конструкция машинных швов, их условные графические	Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек



изделий 12 часов	<p>обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обметовка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; Сборка изделия скалывание, сметывание). Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия</p>	<p>и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
<b>Творческие проекты (10 часов)</b>		
Творческие проекты 10 часов	<p>Изготовление изделия в технике узелкового батика. Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника</p>	<p>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления</p>

		изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия
--	--	--

## 6 класс (70 часов)

### Раздел 1. Кулинария (16ч.)

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

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

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

#### **Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт и др.).

Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

##### **Практические работы**

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление блюда из творога.

##### **Примерный перечень блюд**

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Запеканка творожная.
8. Макароны, запеченные с творогом.

### **Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)**

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

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

#### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
6. Пюре из гороха или чечевицы.

### **Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие 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. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

*Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы.

Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

#### **Практические работы**

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Разделка соленой рыбы.
4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Суп рыбный.
2. Салат из крабов или кальмаров.
3. Сельдь с овощами.

### **Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)**

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

#### **Практическая работа**

Сервировка праздничного стола.

## **Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

### **Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

## **Тема 7. Заготовка продуктов (2ч.)**

### **Основные теоретические сведения**

*Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

### **Практические работы**

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч.)**

### **Тема 1. Элементы материаловедения. (2ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Практические работы**

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

### **Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч)**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### **Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

#### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

### **Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий. (16 ч.)**

#### **Основные теоретические сведения**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10ч.)**

*Лоскутное шитье.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

#### **Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Выполнение образца вышивки в технике крест.

### ***Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)***

#### **Уход за одеждой и обувью (2 ч)**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

#### **Творческие проекты (10 ч.)**

##### **Варианты творческих проектов:**

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

### **Тематическое планирование 6 класс**

<b>Тема урока</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>Основные виды деятельности учащихся</b>
-------------------	----------------------------	--

### Кулинария 16 часов

<p>Физиология питания 2 ч</p>	<p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микро-организмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.</p>
<p>Блюда из молока и молочно-кислых продуктов 4 часа</p>	<p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, и др.). Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических</p>	<p>Определение качества молока органолептическими методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях</p>

	<p>условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p>	
<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 часа</p>	<p>Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. 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. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями</p>
<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2 часа</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности</p>



	<p>в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. <i>Механическая обработка рыбы.</i> Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Способы разделки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. <i>Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.</i> Способы тепловой обработки рыбы. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки и льезона. Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, и др. Время приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе</p>
--	---	--

	Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу	
Сервировка стола. Этикет. 2 часа	Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета	Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе Выполнение проекта «Праздничный стол»
Приготовление обеда в походных условиях 2 часа	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. Экологические мероприятия.	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе
Заготовка продуктов 2 часа	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). <i>Засолка огурцов и томатов</i> Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов.	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Работа в группе.

### Элементы материаловедения 2 часа

<p>Элементы материаловедения</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований</p>
----------------------------------	--	--

### Элементы машиноведения 4 часа

<p>Элементы машиноведения 4 часа</p>	<p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка</p>	<p>Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда</p>
--------------------------------------	--	--

### Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 8 часов

<p>Конструирование и моделирование швейных изделий</p>	<p>Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клинневой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клинневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих меры особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>
--	--	--

### Технология изготовления поясных швейных изделий 16 часов

<p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его</p>
--	---	---

	<p>(декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы ВТО и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для ВТО обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	<p>конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
<b>Руководие. Художественные ремесла (10 ч)</b>		
Художественные ремесла	<p><i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики. Орнамент в декоративно-прикладном</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического</p>

	<p>искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. 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.</p> <p><i>Вышивка крестом.</i> Подбор ниток по цвету, размеру, фактуре в зависимости от ткани изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей. Уход за изделиями с отделкой вышивкой.</p>	<p>редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Организация рабочего места. Художественная вышивка крестом. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе</p>
<b>Творческие проекты (10 ч.)</b>		
Творческие проекты	Работа над проектом	Подбор и презентация проекта

## 7 класс (70 часов)

### Раздел 1. Кулинария (16 ч)

#### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

#### Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

#### Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными

ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

#### **Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

### **Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### **Практические работы**

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема.
3. Приготовление повидла и мармелада.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)**

#### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

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

#### **Практические работы**

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

#### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### **Практические работы**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ (8 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.

3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

#### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (16 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

##### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий:** ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)**

*Владение крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

##### **Практические работы**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

*Макраме.* Виды узлов макраме. Способы плетения.

##### **Практические работы**

1. Изготовление пояса способом плетения.
2. Украшение пояса бисером, стеклярусом и т.д.

#### **Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)**

##### **ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

##### **Практические работы**

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

##### **Творческие проекты (10 ч)**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)

#### **Тематическое планирование 7 класс**

Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности
------------	---------------------	----------------------------



		учащихся
<b>Кулинария (16 ч)</b>		
Физиология питания (2 ч)	<p>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</p>	<p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Изучение состава экспресс-лаборатории для определения качества пищевых продуктов</p>
Изделия из теста (8 ч)	<p><i>Пельмени и вареники</i>            Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста.            Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности.            Оформление готовых блюд и подача их к столу.  <i>Блины, оладьи, блинчики</i>            Механическая обработка 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.  <i>Изделия из дрожжевого безопарного теста</i>            Виды дрожжевого теста. Рецепттура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.            Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др. Влияние</p>	<p>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для вареников. Приготовление вареников. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Раскатка теста и формование изделий. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Составление рецептурного альбома блюд из теста</p>

соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка и расстойка теста. Способы защипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой, сахарным сиропом. Смазка и выпечка изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста (булочки, ватрушки, сайки, пончики, пирожки и др.). Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.

*Изделия из пресного слоеного теста*  
 Рецептура пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Технология замешивания теста. Подготовка теста к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

*Изделия из песочного теста*  
 Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). Инструмент 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. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте.

	<p>Формование печенья из ароматизированного песочного теста резцами, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>	
Сладкие блюда и десерты (4 ч)	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p><i>Механическая обработка фруктов и ягод</i></p> <p>Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.).</p> <p>Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.</p> <p><i>Муссы и желе</i></p> <p>Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.</p> <p><i>Компоты и кисели</i></p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.</p> <p>Оформление десертных блюд</p>
Заготовка продуктов (2 ч)	<p><i>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты</i></p>	<p>Определение доброкачественности фруктов</p>

	<p>Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.</p>	<p>и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд</p>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)</b>		
<b>Элементы материаловедения (2 ч)</b>		
<p>Элементы материаловедения (2 ч)</p>	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах. Химические и натуральные красители</p>	<p>Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований</p>
<b>Элементы машиноведения (2 ч)</b>		
<p>Элементы</p>	<p>Устройство качающегося челнока</p>	<p>Разборка и сборка челнока</p>

<p>машиноведения (2 ч)</p>	<p>универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Порядок чистки и смазывания швейных машин</p>	<p>универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда</p>
<p><b>Конструирование и моделирование (8 ч)</b></p>		
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных. Построение чертежей одношовного рукава и воротников различных конструкций. Особенности моделирования плечевых изделия. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и рукава в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p>

	<p>модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия</p>	
<b>Технология изготовления швейных изделий (16 ч)</b>		
<p>Технология изготовления швейных изделий (14 ч)</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на петли; обработки застежки тесьмой-молнией; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине; обработки проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки воротников различной конструкции; обработки втачных рукавов; втачивания воротника в горловину; втачивания рукава в пройму. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств</p>

		<p>ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>
<b>Рукоделие (10 ч)</b>		
Вязание крючком (10 ч)	<p>Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу</p>	<p>Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод</p>
<b>Технология ведения дома (4 ч)</b>		
Эстетика и экология жилища (4 ч)	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. П. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Уход за комнатными растениями</p>	<p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями</p>
<b>Творческие проекты (10 ч)</b>		
Творческие проекты (10 ч)	Работа над проектом	Подготовка и презентация проекта

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

**Программа** курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

**УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).

#### **УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).

#### **УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

#### **Дополнительная литература**

1. Технология 5-9 классы. Организация проектной деятельности/ О.А. Нессонова, В.В. Пальчикова и др. – Волгоград, Учитель, 2009.
2. Мастер-класс учителя технологии. 5-11 классы. + 2 диска/ Э.Ю. Глушкова. – М.: Планета, 2013.
3. Диск. Технология обслуживающий труд. Практико-ориентированные проекты 5-8 классы. – Волгоград, Учитель, 2013.
4. Научно-методический журнал «Школа и производство» - М.: «Школа-Пресс».
5. Журналы по рукоделию: «Елена», «Золушка», «Валя-Валентина» и др.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе комбинированных мастерских. Они имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащены наглядной информацией.



**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №30» г. Уссурийска  
Уссурийского городского округа**

Рассмотрено на заседании ШМО учителей худсовета	Утверждено на заседании Методического совета МБОУ СОШ №30	Утверждаю Директор МБОУ СОШ №30
---	---	------------------------------------

\_\_\_\_\_

Прованова И.Б.

Протокол № \_\_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г

\_\_\_\_\_

Ярмоленко Г.Г.

Протокол № \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г

\_\_\_\_\_

Бабенко Т.А.

Приказ № \_\_\_\_\_

От «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г

**Рабочая программа  
по технологии (технический труд)**

## 5-7 классы

Срок реализации 2015-2018 гг

**Год разработки 2015г.**

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии «технический труд» разработана и составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897

Рабочая программа разработана на основе:

- примерной программы основного общего образования по технологии;
- санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 №189;
- с учётом планируемого к использованию УМК автора В.М Казакевича, Г.А. Молевой - М.: Дрофа, включая авторскую программу;
- рабочей программы по технологии (технический труд) под редакцией Казакевича В.М., Молевой Г.А. 5 класс, ДРОФА 2014 г.
- рабочей программы по технологии (технический труд) под редакцией Казакевича В.М., Молевой Г.А. 6 класс, ДРОФА 2014 г.
- рабочей программы по технологии (технический труд) под редакцией Казакевича В.М., Молевой Г.А. 7 класс, ДРОФА 2014 г.
- учебного плана МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №30» г.Уссурийска УГО (Протокол педагогического совета №1 от 30.08.2015г);
- программы развития универсальных учебных действий у обучающихся на ступени основного общего образования, включающая формирование компетенций обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности МБОУ СОШ №30.

За основу программы взят первый вариант Примерного тематического планирования примерной программы по технологии.

### Цели и задачи учебного предмета «Технология».

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- продемонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология»:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки учащихся основной школы являются: формирование у учащихся технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием примерной учебной программы по направлению «Технология. Технический труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Основой учебной программы «Технология. Технический труд» является блок разделов и тем «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Электротехника и электроника», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Проектные и творческие работы». В зависимости от потребностей школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов. Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. В программе предусмотрено выполнение школьниками технических творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия (потребительской стоимости), которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, строительного-отделочных и ремонтных санитарно-технических работ, графических, расчетных и проектных операций. Лабораторно-практические

работы выполняются преимущественно по материаловедению, а также по разделу «Машиноведение».

### **Место предмета в учебном плане**

В основной школе технология изучается с 5 по 7 класс. Учебный план составляет 210 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

### **Планируемые результаты изучения предмета**

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» **5 класса** являются:

Будут сформированы:

- познавательные интересы и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- навыки ознакомления с правилами организации труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- эстетический вкус;
- адекватная реакция на трудности;
- уважительное отношение к членам своей команды;
- основы экологической культуры;
- ценности здорового образа жизни;
- основы технологической культуры;
- развитие опыта участия в коллективной деятельности.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки;*
- *эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.*

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» **6 класса** являются:

Будут сформированы:

- навыки ознакомления с правилами рационального ведения домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- эстетический вкус;
- личная ответственность за результаты своей деятельности;
- адекватное реагирование на трудности;
- ценности семейной жизни и быта;
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- основы экономической культуры;
- ценности здорового образа жизни;
- основы технологической культуры;
- развитие опыта участия в социально значимом труде.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*
- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*
- *адекватной позитивной самооценки;*

- способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Личностными результатами** освоения учащимися курса «Технология» 7 класса являются:

Будут сформированы:

- овладение правилами научной организации труда;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания;
- личная ответственность за результаты своей деятельности;
- адекватное реагирование на трудности;
- принятие ценности семейной жизни и быта;
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- формирование основ экономической и экологической культуры;
- формирование ценности здорового образа жизни;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в социально значимом труде.

**Ученик получит возможность для формирования:**

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Метапредметными результатами** освоения учащимися курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД):

**Регулятивные УУД учащихся 5 класса:**

Ученик научится:

- принимать учебные цели и задачи;
- выбирать способы деятельности;
- выполнять правила гигиены учебного труда;
- экономно расходовать продукты и материалы;
- владеть безопасными приемами ручного труда;
- организовывать свое рабочее место;
- оценивать степень успешности своего труда.

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности;
- адекватно оценивать объективную трудность.

**Регулятивные УУД учащихся 6 класса:**

Ученик научится:

- самостоятельное определение учебных целей и задач;
- умение работать по самостоятельно составленному плану;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества;
- выполнение правил ТБ;
- экономное расходование материалов;
- отработка точности и координации движений в ходе практических работ;
- умение осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.

**Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать объективную трудность;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

**Регулятивные УУД учащихся 7 класса:**

**Ученик научится:**

- самостоятельно определять учебные цели и задачи;
- искать новые решения возникших технических или организационных проблем;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;
- самостоятельно выбирать способы деятельности;
- работать по самостоятельно составленному плану;
- выполнять правила гигиены учебного труда и ТБ;
- экономно расходовать материалы;
- отрабатывать точность и координации движений в ходе практических работ;
- организовывать свое рабочее место;
- оценивать степень успешности своего труда;
- осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.

**Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- адекватно оценивать объективную трудность;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;

*- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.*

### **Познавательные УУД учащихся 5 класса:**

#### **Ученик научится:**

- с помощью учителя выбирать темы проектов;
- с помощью учителя разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;
- осуществлять презентацию своих проектов.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- организовывать исследование
- делать умозаключения и выводы на основе аргументации.

### **Познавательные УУД учащихся 6 класса:**

#### **Ученик научится:**

- самостоятельно выбирать темы проектов;
- самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;
- оценивать результаты проектов.
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- давать определение понятиям;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста.

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование;
- организовывать исследование;
- делать выводы на основе аргументации.

### **Познавательные УУД учащихся 7 класса:**

#### **Ученик научится:**

- определять цель своей деятельности и выбирать темы проектов;
- разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты;
- оценивать результаты проектов в ходе их презентации.
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- давать определение понятиям;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование;
- организовывать исследование;



- делать выводы на основе аргументации.

### **Коммуникативные УУД учащихся 5 класса:**

#### **Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение;
- работать в группе;
- владеть навыками уважительных отношений в группе;
- презентовать свои проекты;
- работать с источниками информации (учебник).

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем; - сотрудничать на основе уважительного отношения к партнёрам;
- обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;

### **Коммуникативные УУД учащихся 6 класса:**

#### **Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение в ролевой игре;
- организовывать учебное взаимодействие в группе;
- овладеет навыками уважительных, культурных отношений в группе;
- формировать рабочие группы для выполнения мини-проектов;
- презентовать результаты проектной деятельности;
- работать с источниками информации (учебник, справочник).

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- учитывать разные мнения и интересы
- продуктивно разрешать конфликты; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем;
- уважительно относиться к партнёрам;

### **Коммуникативные УУД учащихся 7 класса:**

#### **Ученик научится:**

- слушать и слышать собеседника, учителя;
- аргументировать свое мнение в коллективной работе;
- организовывать учебное взаимодействие в группе;
- владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений в группе;
- формировать рабочие группы для выполнения проектов;
- публично презентовать результаты проектной деятельности;
- работать с источниками информации (учебник, справочник, компьютер).

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- продуктивно разрешать конфликты;

- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем;
- адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы.

## **Планируемые результаты изучения технологии**

### **5 класс**

#### **Ученик научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- организовывать рабочее место;
- выполнять измерения;
- выполнять упражнения с ручными инструментами;
- выполнять действия на основе технологической документации;
- выявлять дефекты и устранять их;
- различать виды древесных материалов;
- распознавать природные пороки древесины;
- соблюдать правила безопасности труда;
- различать виды проводов и инструменты для электромонтажных работ;
- с помощью учителя планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;

#### **Ученик получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;

- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## 6 класс

### **Ученик научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ, простые по конструкции изделия, пользуясь технологической документацией;
- организовывать рабочее место столяра;
- различать технологические пороки древесины;
- графически изображать детали призматической и цилиндрической формы;
- объяснять устройство и назначение сверлильного станка;
- соблюдать правила безопасной работы на токарном станке;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- осуществлять технологический процесс;
- выявлять дефекты и устранять их;
- классифицировать виды металлов;
- графически изображать объёмные детали;
- распознавать условные обозначения элементов электротехнических устройств на схемах;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- соблюдать правила безопасной работы;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

### **Ученик получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## 7 класс

### **Ученик научится:**

- распознавать технологические и декоративные свойства древесины;
- определять виды и способы соединений деталей в изделиях из древесины;
- графически изображать соединение деталей на чертежах;
- читать сборочные чертежи;
- классифицировать виды соединений;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных работ, простые по конструкции модели изделий, пользуясь технологической документацией;
- объяснять устройство и назначение токарно-винторезного станка;
- объяснять устройство и назначение фрезерного станка;
- контролировать качество своей работы;
- соблюдать правила безопасности;
- распознавать виды электрических датчиков;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

**Ученик получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

**Особенности организации учебного процесса.**

Приоритетными методами обучения, по предмету «Технология», в 5,6,7 классах являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных и ремонтных работ, графических, расчетных и проектных операций.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки материалов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, расчетных и проектных операций. Занятия по направлению «Технология. Технический труд» проводятся на базе мастерских по обработке древесины, металла

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе

использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

## **Содержание программы**

### **5 класс**

#### **Технология создания изделий из древесных и поделочных материалов с использованием плоскостных деталей (22 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Древесина и ее применение. Лиственные и хвойные породы древесины. Характерные признаки и свойства. Природные пороки древесины: сучки, трещины, гниль. Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера. Профессии, связанные с производством древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж. Технический рисунок плоскостной детали. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов, фасок. Основные сведения о линиях на графических изображениях. Правила чтения графической документации по плоскостным деталям. Технологическая карта и ее назначение. Верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление, опиливание, отделка, соединение деталей, визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Экология заготовки и обработки древесины.

##### **Практические работы**

1. Распознавание лиственных и хвойных древесных пород по внешним признакам: цвету, текстуре.
2. Выявление природных пороков древесных материалов и заготовок. Определение видов древесных материалов по внешним признакам.
3. Чтение технического рисунка плоскостной детали: определение материала изготовления, формы, размеров детали, конструктивных элементов. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.
4. Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок; установка и закрепление заготовок в зажимах верстака; ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами (измерительной линейкой, столярным угольником, ножовкой, напильником, лобзиком, абразивной шкуркой, молотком, клещами).
5. Изготовление плоскостных деталей по техническим рисункам и технологическим картам; выявление дефектов и их устранение; соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места.

##### **Варианты объектов труда**

Плоскостные игрушки, игры, кухонные и бытовые принадлежности, декоративно-прикладные изделия.

#### **Технология изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки (22 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Металлы, их основные свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Листовой металл, жель, фольга. Проволока. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений. Чертеж (эскиз) деталей из тонколистового металла и проволоки. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов и т. п. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения графической документации для деталей. Слесарный верстак и его назначение. Ручные инструменты и приспособления для обработки тонколистового металла, их назначение.

Основные технологические операции обработки тонколистового металла и особенности их выполнения. Ручные инструменты и приспособления для обработки проволоки, их назначение. Основные технологические операции обработки проволоки и особенности их выполнения. Правила безопасности труда.

#### **Практические работы**

1. Распознавание видов металлов. Подбор заготовок для изготовления изделия.
2. Чтение чертежей деталей из тонколистового металла и проволоки. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.
3. Организация рабочего места.
4. Изготовление деталей из тонколистового металла по чертежу и технологической карте.
5. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Защитная и декоративная отделка изделия.
6. Изготовление деталей из проволоки по чертежу и технологической карте.
7. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.
8. Соблюдение правил безопасности труда.
9. Уборка рабочего места.

#### **Электротехнические работы (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Общее понятие об электрическом токе, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

##### **Практические работы**

1. Чтение простой электрической схемы.
2. Электромонтажные работы: ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами.

#### **Элементы техники (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о технике. Понятие о техническом устройстве. Основная функция технических устройств. Понятие о машине. Классификация машин. Типовые детали машин.

##### **Практическая работа**

Ознакомление с типовыми деталями машин.

#### **Проектные работы (16 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о творчестве, творческом проекте. **Подготовительный этап:** выбор и обоснование темы проекта (историческая и техническая справки, понятие об информации, источники информации, оформление списка литературы), формулировка идеи проекта.

**Конструкторский этап:** методы поиска новых технических решений, план разработки вариантов конструкций, выбор рациональной конструкции, конструкторская документация.

**Технологический этап:** технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация (план работы по изготовлению изделия).

**Этап изготовления изделия:** организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

**Заключительный этап:** элементы экономического и экологического обоснования; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту; защита проекта.

#### **Практические работы**

Обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и технической справки. Выбор рациональной конструкции изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения (эскиз или рисунок) проектируемого изделия. Составление плана изготовления изделия. Изготовление изделия. Разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы, оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЯ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТРУД

Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>5 КЛАСС</b>		
<b>Технология создания изделий из древесных и поделочных материалов с использованием плоскостных деталей (22 ч)</b>		
Технология создания изделий из древесных и поделочных материалов с использованием плоскостных деталей	Породы древесины. Виды древесных материалов. Виды декоративно-прикладного творчества — работы с древесиной. Графическое изображение деталей и изделий. Технологическая карта. Верстак, ручные инструменты и приспособления. Основные технологические операции и особенности их выполнения. Правила безопасности труда. Профессии, связанные с заготовкой и обработкой древесины. Экология заготовки и обработки древесины	Распознавание древесных пород. Чтение технического рисунка. Организация рабочего места. Изготовление плоскостных деталей по техническим рисункам и технологическим картам. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. Контроль качества. Работа в группе
<b>Технология изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки (22 ч)</b>		
Технология изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки	Металлы; их основные свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Типы графических изображений. Чертеж (эскиз) деталей из тонколистового металла и проволоки. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов. Основные технологические операции обработки тонколистового металла и проволоки. Правила безопасности труда	Распознавание видов металлов. Чтение чертежей деталей. Организация рабочего места. Изготовление деталей из тонколистового металла и проволоки по чертежу и технологической карте. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. Соблюдение правил безопасности труда. Работа в группе
<b>Электротехнические работы (4 часа)</b>		
Электротехнические работы	Общее понятие об электрическом токе. Условные графические обозначения на электрических схемах. Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для	Чтение электрической схемы. Сборка электрической цепи. Использование пробника для поиска обрыва в цепи. Соблюдение правил безопасности труда и электробезопасности

	электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	
<b>Элементы техники (4 ч)</b>		
Элементы техники	Понятие о технике. Понятие о техническом устройстве. Основная функция технических устройств. Понятие о машине. Классификация машин. Типовые детали машин	Сравнение типовых деталей машин
<b>Проектные работы (16 ч)</b>		
Проектные работы	Порядок выбора темы проекта. Методы обоснования конструкции изделия и этапов ее изготовления. Методы поиска информации об изделии и материалах. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Себестоимость. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Виды проектной документации. Способы экономической оценки	Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей или маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Конструирование и дизайн-проектирование. Выполнение эскиза изделия. Подготовка технической и технологической документации с использованием ПК. Изготовление изделия. Оценка себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Работа в группе.

## 6 КЛАСС

### **Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов с использованием деталей призматической и цилиндрической формы (22 ч)**

Виды пиломатериалов. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Технологические пороки древесины. Профессии, связанные с обработкой древесины и древесных материалов. Представления о способах изготовления деталей различных



геометрических форм. Графическое изображение деталей призматической и цилиндрической форм. Конструктивные элементы деталей и их графическое изображение.

Правила чтения чертежей деталей призматической и цилиндрической форм.

Ручные инструменты и приспособления для изготовления деталей призматической формы.

Устройство и назначение рейсмуса, стусла, строгальных инструментов (рубанка, шерхебеля), стамески. Инструменты и крепежные изделия для сборочных работ.

Сверлильный станок: устройство, назначение, приемы работы. Основные технологические операции и особенности их выполнения. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Организация рабочего места токаря. Ручные инструменты и приспособления для изготовления деталей цилиндрической формы на токарном станке. Назначение плоских и полукруглых резцов. Устройство штангенциркуля и способы выполнения измерений. Основные технологические операции точения и особенности их выполнения; контроль качества. Правила безопасности труда при работе на токарном станке.

### **Практические работы**

1. Определение видов пиломатериалов. Выбор пиломатериалов и заготовок с учетом природных и технологических пороков древесины.

2. Чтение чертежей (эскизов) деталей призматической и цилиндрической форм: определение материала, геометрической формы, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической карте.

3. Организация рабочего места столяра: подготовка рабочего места и инструментов; закрепление заготовок в зажимах верстака. Ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями и сверлении отверстий с помощью сверлильного станка.

4. Изготовление изделий из деталей призматической формы по чертежу и технологической карте: выбор заготовок, определение базовой поверхности, разметка с использованием рейсмуса; определение припуска на обработку; строгание заготовки, пиление с использованием стусла. Разметка и изготовление уступов, долбление древесины; соединение деталей вполдерева, на круглый шип, с использованием накладных деталей; предварительная сборка и подгонка деталей изделия. Сборка деталей изделия на клею, с использованием гвоздей и шурупов. Защитная и декоративная отделка изделия.

5. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

6. Соблюдение правил безопасности труда при работе ручными столярными инструментами и на сверлильном станке.

7. Организация рабочего места токаря: установка ростовых подставок, подготовка и рациональное размещение инструментов; подготовка и закрепление заготовки, установка подручника, проверка станка на холостом ходу. Выполнение рациональных приемов работы при изготовлении изделий на токарном станке по обработке древесины.

8. Изготовление деталей цилиндрической формы на токарном станке. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда при работе на токарном станке.

### **Варианты объектов труда**

Игрушки и настольные игры, инструменты для подвижных игр, ручки, изделие для украшения интерьера, кормушки, готвальни, кухонные и бытовые принадлежности.

### **Технология изготовления изделий из сортового проката и искусственных материалов (22 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Металлы и сплавы, основные технологические свойства металлов и сплавов. Основные способы обработки металлов: резание, пластическая деформация, литье. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с обработкой

металлов. Сталь как основной конструкционный сплав. Инструментальные и конструкционные стали. Виды сортового проката. Виды искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов.

Представления о геометрической форме детали и способах ее получения. Графическое изображение объемных деталей. Конструктивные элементы деталей и их графическое изображение. Основные сведения о видах проекций деталей на чертежах. Правила чтения чертежей деталей и изделий. Особенности работы с металлом на сверлильном станке. Назначение ручных инструментов и приспособлений для изготовления деталей и изделий из сортового проката. Способы работы с инструментами. Назначение инструментов и приспособлений для изготовления заклепочных соединений. Виды заклепок. Основные технологические операции изготовления деталей из сортового проката и искусственных материалов, особенности их выполнения: правка, разметка, резание ножовкой, опилование кромок, сверление отверстий, рубка зубилом, гибка, отделка. Технология соединения деталей в изделии на заклепках.

Соблюдение правил безопасности труда. Профессии и специальности рабочих, занятых выполнением слесарных и слесарно-сборочных работ.

### **Практические работы**

1. Чтение чертежа детали: определение материала, геометрической формы, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.
2. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по чертежу и технологической карте.
4. Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок на слесарном верстаке; закрепление заготовок в тисках; ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами и на сверлильном станке.
5. Защитная и декоративная отделка изделия.
6. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием технологий художественной обработки материалов.

### **Варианты объектов труда**

декоративного оформления интерьера, слесарный инструмент, предметы бытового назначения.

### **Электротехнические устройства (4 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Организация рабочего места при выполнении электротехнических работ. Условные обозначения элементов электротехнических устройств на принципиальных схемах.

Электромагнит и его применение в электротехнических устройствах. Принцип действия и устройство электромагнитного реле.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

### **Практические работы**

1. Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства.
2. Разработка схем моделей электротехнических установок и устройств с электромагнитом.

### **Элементы техники (4 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о рабочей машине. Технологические машины и их рабочие органы. Транспортные машины и их рабочие органы. Принципы резания в технике. Принципы вращения в технике. История появления наземных транспортных машин. Водный и воздушный транспорт. Транспортирующие машины.

### **Практические работы**

1. Решение технических задач.

2. Сбор и обработка информации для сообщения.

### Проектные работы (16 ч)

#### Основные теоретические сведения

Подготовительный этап: правила выбора темы проекта, обоснование темы, историческая и техническая справки, оформление списка литературы, формулировка идеи проекта.

**Конструкторский этап:** требования к конструкции изделия, решение конструкторских задач, выбор рациональной конструкции и материала изделия, преобразование в новые формы, необходимая документация.

Технологический этап: выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснования, рекламное объявление; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту, защита проекта.

#### Практические работы

Выбор и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и технической справки. Выбор рациональной конструкции изделия и материала, разработка формы изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения (эскиз, рисунок или схема) проектируемого изделия. Составление плана изготовления изделия. Изготовление изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы; оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

### Тематическое планирование 6 класс

Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
<b>Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов с использованием деталей призматической и цилиндрической формы (22 ч)</b>		
Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов с использованием деталей призматической и цилиндрической формы	Виды пиломатериалов. Графическое изображение деталей. Устройство и назначение ручных инструментов. Основные технологические операции. Токарный станок по дереву. Основные технологические операции точения. Правила безопасности труда. Вопросы экологии. Профессии, связанные с производством древесных материалов и обработкой древесины	Выбор пиломатериалов и заготовок. Чтение чертежей (эскизов) деталей призматической и цилиндрической форм. Изготовление изделий из деталей призматической формы по чертежу и технологической карте. Изготовление деталей цилиндрической формы на токарном станке. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. Контроль качества
<b>Технология изготовления изделий из сортового проката и искусственных материалов (22 ч)</b>		
Технология изготовления изделий из сортового проката	Металлы и сплавы. Сталь как основной конструкционный сплав. Виды и назначение	Чтение чертежа детали и сборочного чертежа. Подбор заготовок. Организация рабочего

и искусственных материалов	искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Конструктивные элементы деталей и их графическое изображение. Правила чтения чертежей. Назначение ручных мерительных, обработочных инструментов и приспособлений для изготовления деталей и изделий из металлов и искусственных материалов. Технологии слесарно-сборочных работ. Правила безопасности труда	места. Изготовление изделий из сортового проката и искусственных материалов по чертежу и технологической карте. Соединение деталей изделия на заклепках. Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Контроль качества
<b>Электротехнические устройства (4 ч)</b>		
Электротехнические устройства	Условные обозначения элементов электротехнических устройств на принципиальных схемах. Электромагнит и его применение в электротехнических устройствах. Принцип действия и устройство электромагнитного реле. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств	Чтение электрических схем цепей. Разработка схем моделей электро-технических установок и устройств. Работа в группе
<b>Элементы техники (4 ч)</b>		
Элементы техники	Понятие о рабочей машине. Технологические машины и их рабочие органы. Принцип резания в технике. Принцип вращения в технике. История появления наземных транспортных машин. Водный и воздушный транспорт. Транспортирующие машины	Решение технических задач. Сбор и обработка информации для сообщения
<b>Проектные работы (16 ч)</b>		
Проектные работы	Порядок выбора темы проекта. Методы обоснования конструкции изделия и этапов ее изготовления. Методы поиска информации об изделии и материалах.	Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей или маркетинговых опросов. Поиск и презентация необходимой информации. Применение ПК при проектировании изделий.

	<p>Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Применение ПК при проектировании. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Себестоимость. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Виды проектной документации. Способы экономической оценки.</p>	<p>Соблюдение стандартов на массовые изделия. Конструирование и дизайн-проектирование. Выполнение эскиза изделия. Подготовка технической и технологической документации с использованием ПК. Изготовление изделия. Оценка себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Работа в группе</p>
--	---	---

## 7 КЛАСС

### **Технология изготовления изделий из древесных и подделочных материалов с использованием сложных соединений (24 ч)**

Строение древесины. Технологические и декоративные свойства древесины. Зависимость области применения древесины от ее свойств. Правила сушки и хранения древесины.

Профессии, связанные с созданием изделий из древесины и древесных материалов.

Понятие о многодетальном изделии и его графическом изображении. Виды и способы соединений деталей в изделиях из древесины. Угловые, срединные и ящичные шиповые соединения, их элементы и конструктивные особенности. Способы фиксации деталей. Способы отделки изделий. Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей и материалов. Правила чтения сборочных чертежей. Себестоимость производства и порядок ее расчета.

#### **Практические работы**

1. Выбор породы древесины, вида пиломатериалов и заготовок для изготовления изделия с учетом основных технологических и декоративных свойств, минимизации отходов.

2. Анализ образца или изображения многодетального изделия: определение назначения, количества и формы деталей изделия, определение их взаимного расположения, способов и видов соединения деталей изделия.

3. Изготовление деталей изделия по чертежу с применением ручных инструментов и технологических машин. Соединение деталей изделия на шипах с использованием ручных инструментов и приспособлений. Сборка изделия.

Защитная и декоративная отделка изделия. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности

труда при работе ручными инструментами и на технологических машинах.

Расчет примерной себестоимости изделия.

#### **Варианты объектов труда**

Шкафчики, ящики, полки, скамейки, садовая мебель, игрушки, модели и игры, дидактические пособия, кормушки, готвальни, кухонные и бытовые принадлежности.

## **Технология изготовления изделий из металла и искусственных материалов с использованием точеных деталей (18 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Металлы и сплавы, их механические свойства. Виды термообработки. Основные способы изменения свойств металлов и сплавов. Особенности изготовления изделий из пластмасс.

Профессии, связанные с созданием изделий из металлов и пластмасс. Точность обработки и качество поверхности деталей. Графическое изображение деталей цилиндрической формы. Представления о способах получения деталей цилиндрической формы. Конструктивные элементы деталей и их графическое изображение: отверстия, уступы, канавки, фаски. Основные сведения о видах проекций деталей на чертеже. Правила чтения чертежей.

Виды соединений и их классификация. Резьбовое соединение и его конструктивные особенности. Типовые детали резьбовых соединений. Графическое изображение резьбовых соединений на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей и материалов. Правила чтения сборочных чертежей. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приемы работы. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Виды и назначение токарных резцов. Основные элементы токарного резца. Фрезерный станок: устройство, назначение, приемы работы. Инструменты и приспособления для работы на фрезерном станке. Виды и назначение фрез. Основные элементы фрез. Основные операции фрезерной обработки и особенности их выполнения: черновое и чистовое фрезерование поверхностей. Ручные инструменты и приспособления для нарезания резьбы на стержнях и в отверстиях, сборки изделия; их устройство и назначение. Метрическая резьба. Основные технологические операции изготовления резьбы на стержнях и отверстиях. Контроль качества. Правила безопасности труда.

Профессии и специальности рабочих, занятых выполнением токарных и фрезерных работ.

### **Практические работы**

1. Чтение чертежа детали цилиндрической формы: определение материала, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.
2. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по чертежу и технологической карте.
3. Организация рабочего места токаря. Ознакомление с рациональными приемами работы на токарном станке.
4. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда.

### **Варианты объектов труда**

#### **Электротехнические работы (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков: механические, контактные, биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

#### **Ремонтно-отделочные работы (4 ч)**

##### **Основные теоретические сведения**

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды обойных клеев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

### **Практические работы**

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка.

Подбор и составление перечня инструментов.

Выбор краски по каталогам.

Подбор обоев по каталогам и образцам.

Выбор обойного клея под вид обоев.

Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### **Варианты объектов труда**

Учебные стенды, стены с дефектами в классных комнатах и рекреациях школы. Образцы обоев.

Проспекты клеев и красок. Справочники и рекламные буклеты строительных и отделочных материалов.

### **Элементы техники (4 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Понятие о механизме. Способы передачи механического движения. Понятие о передаточном отношении. Понятие о кинематической цепи. Условные обозначения элементов на кинематических схемах.

#### **Практические работы**

Чтение кинематических схем. Решение технических задач.

### **Проектные работы (14 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы. Конструкторский этап: конструкторские задачи, выбор рациональной конструкции, основы композиции, конструкторская документация.

Технологический этап: план работы по изготовлению изделия, технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологическое обоснование; выбор формы рекламы и сбыта; выводы по итогам работы, отчет по проекту, защита проекта.

#### **Практические работы**

Составление индивидуальной программы исследовательской работы.

Выбор объекта проектирования, выявление потребности в изделии и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и

технической справки. Выбор рациональной конструкции изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения проектируемого изделия. Изготовление изделия.

Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы, оформление отчета о проделанной работе, защита проекта.

### **Тематическое планирование 7 класс**

<b>Тема урока</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>Основные виды деятельности учащихся</b>
<b>Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов с использованием сложных соединений (24 ч)</b>		
Технология изготовления изделий	Характеристика основных пород древесины. Многодетальное	Выбор пиломатериалов и заготовок. Чтение

из древесных и поделочных материалов с использованием сложных соединений	изделие и его графическое изображение. Правила чтения сборочных чертежей. Виды соединений деталей и их графическое изображение. Способы фиксации деталей. Способы декоративной отделки изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины. Себестоимость производства	сборочных чертежей. Изготовление деталей изделия по чертежу с применением ручных инструментов и технологических машин. Сборка изделия. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Расчет примерной себестоимости изделия. Работа в группе
<b>Технология изготовления изделий из металла и искусственных материалов (18 ч)</b>		
Технология изготовления изделий из металла и искусственных материалов	Основные способы изменения свойств металлов и сплавов. Особенности изготовления изделий из пластмасс. Точность обработки деталей. Процессы резания на токарно-винторезном станке. Графическое изображение деталей цилиндрической формы. Способы получения деталей цилиндрической формы	Чтение чертежа детали цилиндрической и призматической формы и сборочного чертежа. Организация рабочего места токаря и фрезеровщика. Соблюдение правил безопасности труда. Работа в группе
<b>Электротехнические работы (4 ч)</b>		
Электротехнические работы	Виды датчиков. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Изучение схем квартирной электропроводки. Работа в группе
<b>Ремонтно-отделочные работы (4 ч)</b>		
Ремонтно-отделочные работы	Виды ремонтно-отделочных работ в доме. Современные строительные и отделочные материалы. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Способы декорирования интерьера. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ	Подготовка поверхностей стен помещений под покраску или оклейку. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски, клеев и обоев по каталогам. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами. Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием





