

Принята
на педагогическом совете
МБОУ ОШ 7
Протокол №1 от 30. 08. 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ОШ 7
Ю.Е. Третьяков
Приказ №129/1 – ОД от 30. 08. 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предметная область Технология

Учебный предмет Технология (девочки)

Класс 5 – 8 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа по **технологии** разработана в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с Федеральным компонентом государственного стандарта общего образования от 5 марта 2004 г. №1089 (ред. От 31. 01. 2012) «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования»); Приказа Министерства образования РФ от 09. 03. 2004 №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»

Технология – это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создает новый рукотворный мир.

Данная рабочая программа для 7 - 8 классов является частью единого непрерывного курса технологии общеобразовательной школы. Способствует всестороннему развитию обучающихся, формированию у них способностей к самоизменению и самореализации, что создает условия для успешного вхождения в культурную и созидательную жизнь общества, самоопределению и самореализации личности.

Рабочая программа составлена с учетом индивидуальных особенностей обучающихся, обеспечивает право выбора обучающимися содержания образования и организации образовательного процесса в соответствии с их интересами и запросами в рамках государственного образовательного стандарта. Рабочая программа соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, в содержании календарно – тематического планирования предлагается реализовать актуальный в наше время компетентностный, личностно - ориентированный, деятельностный подходы.

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных. Творческих 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.

Задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Место предмета в базисном учебном плане

По учебному плану в 2014 – 2015 г. в МБОУ ОШ 7 согласно календарному учебному графику с учетом праздничных дней рабочая программа составлена на 70 часов с 5 – 7 класс 2 часа в неделю, 8 класс – 35 часов, 1 – час в неделю.

Обязательный минимум содержания программы.

Базовым для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление отделки изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Технология ведения дома.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

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

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.

Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных Потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Черчение и графика.

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Современное производство и профессиональное образование.

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Требования к уровню подготовки выпускников.

Общетеchnологические, трудовые умения и способы деятельности.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/понимать

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

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

Уметь

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

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

Планируемые результаты.

В результате изучения технологии обучающиеся должны **знать/ понимать**:

5 класс.

должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

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

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.

6–7 класс.

должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами),

окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной;

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, записывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.
- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

8 класс.

должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес - планирования;
- особенности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

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

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Общие учебные умения, навыки и способы деятельности.

Познавательная деятельность

Использование для познания окружающего мира различных методик (наблюдение, измерение опыт, эксперимент, моделирование и др.) – определение структуры объекта

познания, поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого. Умение разделять процессы на этапы, звенья: выделение характерных причинно – следственных связей.

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Сравнение, сопоставление, классификация, ранжирование объектов по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Умение различать факт, мнение, доказательство, гипотезу, аксиому.

Исследование несложных практических ситуаций. Выдвижение предположений, понимание необходимости их проверки на практике. Использование практических и лабораторных работ, несложных экспериментов для доказательства выдвигаемых предположений: описание результатов этих работ.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения, самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Информационно – коммуникативная деятельность

Адекватное восприятие устной речи и способность передавать содержание прослушанного текста в жатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания.

Осознанное беглое чтение текстов различных стилей и жанров, проведение информационно – смыслового анализа текста. Использование различных видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.). Владение монологической и диалогической речью. Умение вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение). Создание письменных высказываний. Адекватно передающих прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно). Составление плана, тезисов, конспекта. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснить «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка знакомых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари. Интернет – ресурсы и другие базы данных.

Рефлексивная деятельность.

Самостоятельная организация учебной деятельности (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.). Владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий. Поиск и устранение причин возникших трудностей. Оценивание своих учебных достижений, поведения, черт личности, своего физического и эмоционального состояния. Соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни.

Владение умениями совместной деятельности: согласие и координация деятельности с другими ее участниками: объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива; учет особенностей; учет особенностей различного ролевого поведения (лидер, подчиненный и др.)

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм. Использование своих прав и выполнение своих обязанностей как гражданина. Члена общества и учебного коллектива.

Требования ФГОС к обучающимся в 5-8 классах с позиций компетентностного подхода.

Компетентностный подход определяет следующие особенности содержания образования, которое представлено в виде тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. Например, в блоке «Культура дома» представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно-эстетической компетентности обучающихся. В блоках «Элементы машиноведения», «Технология изготовления одежды» и «Художественная обработка материалов» дидактические единицы содержат сведения об ассортименте и свойствах тканей, о безопасных приемах работы на швейной машине, о конструировании, моделировании и технологии изготовления швейных изделий. Это содержание обучения обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально-трудовой, ценностно-ориентационной, коммуникативной компетенций. В блоке «Гигиена девушки» - развитие культурно-эстетической, личностно-развивающей компетенций. Таким образом, обеспечивается взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с возрастными особенностями развития обучающихся.

Личностная ориентация образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств.

Деятельностный подход отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование личности, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Основой целеполагания является обновление требований к уровню подготовки обучающихся в системе технологического образования, отражающее важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта – переход от суммы «предметных результатов» (то есть образовательных результатов, достигаемых в рамках отдельных учебных предметов) к межпредметным и интегративным результатам.

Межпредметная интеграция образовательной области «Технология» осуществляется:

- Математикой (расчет количества продуктов, расчеты для построения, подсчет стоимости);
- Черчением (основы графической грамоты, построение чертежей одежды и шаблонов для изготовления предметов бытового назначения);
- Биологией (жиры, белки, углеводы, витамины, фазы развития растений);
- Русским языком (обогащение словарного запаса, развитие речи);
- Естествознанием, ОБЖ, экологией (деятельность людей в природе, влияние деятельности на состояние окружающей среды);
- ИЗО (зарисовка орнаментов, выбор и перевод рисунка для вышивки, аппликации, зарисовка моделей одежды);

- Физикой (электричество, принцип работы домашних приборов);
- Информатика (использование ПК и программных средств);
- Историей (история возникновения вещей, продуктов, костюма и т.д.);
- Литературой (поговорки, пословицы, произведения о труде, профессиях, людях).

Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как **общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности**, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса технологии учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности обучающихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков. Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий, межпредметных интегрированных уроков, игры? при проверке знаний, слайд-лекций, уроков-праздников (Масленица, Новый год и т. д.).

Стандарт ориентирован на **воспитание** школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания. Эти положения нашли отражение в содержании уроков. В процессе обучения должно быть сформировано **умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости** и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

Особенностью программы является то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности обучающихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

Учебный проект представляет собой вид учебной деятельности обучающихся, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;
- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющие конкретную потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделия;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критерием;
- исследования процесса планирования и изготовления изделия или услуги;
- изготовление изделия или оказание услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям обучающиеся должны:

Знать:

- как определять особенности людей;
- какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
- как планировать и реализовывать творческий проект;

Уметь:

- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
- формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Несмотря на то, что проект, включает большое количество компонентов, программой отводится 60-70 % учебного времени на изготовление изделия (включая учебный труд - упражнения на приобретение умений обработки материалов и использования инструментов, эксперименты, лабораторно-практические работы с материалами и т. п.).

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство предлагаемых проектов.

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определения цели выполняемой работы и ее значимости для учащегося, его семьи, школы, общества и переходе к мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

Выполнение упражнений предусматривает овладение определенными знаниями, умениями и навыками.

Этот метод включает в себя ряд специальных воспитательных приемов:

1. **Формирование сознания** (взглядов, убеждений, идеалов). Это методы разностороннего воздействия на сознание, чувства и волю обучающихся с целью формирования у них взглядов и убеждений личности, которая будет жить в демократическом обществе.

2. **Формирование творческих начал** (способностей, активности, самостоятельности, инициативности).

3. **Мотивация и стимулирование деятельности.** Исключительное влияние на мотивацию деятельности оказывает предоставление обучающихся права на самостоятельный выбор объекта проектирования и организацию труда.

4. **Организация деятельности и формирование опыта общественного поведения.**

5. **Контроль, самоконтроль и самооценка обучающихся деятельности.**

Технологии, формы и методы работы, которые используются для реализации данной программы.

Использую в своей работе технологию развивающего личностно-ориентированного образования и элементы технологии дифференцированного обучения. Выбор педагогических технологий основан на особенностях психофизического и социального развития ребенка в подростковом возрасте.

На уровне основного общего образования для подростка характерно самоутверждение среди сверстников и взрослых в совместной учебной и вне учебной деятельности на базе тех знаний и умений, которые приобретены в начальной школе. В этот период происходит формирование индивидуальных способов реализации тех норм и требований, которые предъявляет окружающий мир. У подростка возникает осознанное стремление участвовать в общественно необходимой работе, активно проявляется потребность в утверждении собственных представлений, мнений и оценок, регулирование отношений к нему разных людей.

Обучающимся на данном уровне характерно стремление строить общение в различных коллективах с учетом принятых норм взаимоотношений, рефлексией собственного поведения в них, умение оценивать свои личные возможности. Увеличивается потребность в самостоятельном определении своего поведения во всех сферах жизни. Создаются условия для выбора возможного будущего вида профессиональной деятельности, что предполагает сформированность достаточно устойчивых интересов и предпочтений, ориентации в различных сферах труда и общественно полезной деятельности. Возрастает потребность в самоутверждении при интимно-личностном общении со сверстниками, особенно противоположного пола. Содержание учебной деятельности должно включаться в общий социокультурный, общественно-экономический и личностный опыт подростков.

Используя современные педагогические технологии, получаю возможность обучать обучающихся в зоне их ближайшего развития.

Основной **формой** обучения является учебно-практическая деятельность обучающихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является **комбинированный урок**. А также: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; урок контроля умений и навыков. Кроме этого, используются нетрадиционные формы уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – деловая игра.

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами учащимся разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены.

Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам техники безопасности.

На уроках внимание обучающихся акцентируется на экологические аспекты их трудовой деятельности, в частности: уменьшение отходов производства, их утилизация или вторичное использование, экономия сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка производится на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание обращается на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Обучающиеся учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

Педагогические технологии, используемые в процессе обучения (элементы):

1. Личностно-ориентированная
2. Дифференцированное обучение.
3. Проблемное обучение
4. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
5. Здоровьесберегающая
6. ИКТ и Интернет – технологии.
7. Решение технологических задач.
8. Коллективные способы обучения.

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

- Распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и наличие в них современных научно-технических достижений;
- Возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- Выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- Возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- Возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся;
- Профориентационная, предпринимательская и экологическая направленность.

Содержание образования в образовательной области «Технология. Трудовое обучение» имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практических форм и методов организации занятий, которые составляют 70% учебного материала.

Основными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, решение прикладных задач, практические и лабораторно-практические работы, моделирование и конструирование, метод проектов. Важную роль в подготовке и развитии обучающихся играет творческая проектная деятельность. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся акцентируется внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнения макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, своего региона, города и экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

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

Каждый раздел программы включает в себя основные **теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда**. При этом предполагается, что

изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Творческая и проектная деятельность интегрируется с разделами программы.

Домашнее задание по учебникам на дом не задается.

Виды и формы контроля.

Тематический, текущий и итоговый контроль, самоконтроль.

Психолого-педагогическая характеристика ребенка с ЗПР. Система оценки достижения обучающимися с задержкой психического развития планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования

В 8 классах обучаются обучающиеся, имеющие задержку психического развития, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий .

Обучающиеся испытывают выраженные затруднения в усвоении учебной программы, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (школьных навыков, речи и др.), нарушениями в организации деятельности. Также имеются выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп, неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. У обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

У обучающихся с ЗПР отмечаются трудности произвольной саморегуляции, проявляющейся в условиях деятельности и организованного поведения, и признаки общей социально-эмоциональной незрелости. Также отмечается повышенная психическая истощаемость с сопутствующим снижением умственной работоспособности и устойчивости к интеллектуальным и эмоциональным нагрузкам.

Данные обучающиеся нуждаются в создании особых образовательных потребностей: адаптация основной общеобразовательной основной общего образования с учетом необходимости коррекции психофизического развития; обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды с учетом индивидуальных особенностей (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.); комплексное сопровождение, направленное на компенсацию дефицитов эмоционального развития, формирование осознанной саморегуляции познавательной деятельности и поведения; организация процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающегося с ЗПР с учетом темпа учебной работы ("пошаговом" предъявлении материала, дозированной помощи взрослого, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития); учет актуальных и потенциальных познавательных возможностей, обеспечение индивидуального темпа обучения и продвижения в образовательном пространстве; профилактика и коррекция социокультурной и школьной дезадаптации; постоянный (пошаговый) мониторинг результативности образования и сформированности социальной компетенции обучающегося, уровня и динамики психофизического развития; обеспечение непрерывного контроля за становлением учебно-познавательной деятельности обучающегося с ЗПР, продолжающегося до достижения уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно; постоянное стимулирование познавательной активности, побуждение интереса к себе, окружающему предметному и социальному миру; постоянная помощь в осмыслении и

расширении контекста усваиваемых знаний, в закреплении и совершенствовании освоенных умений;

специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью; постоянная актуализация знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения; использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения; развитие и отработка средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), формирование навыков социально одобряемого поведения; специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознанию возникающих трудностей, формирование умения запрашивать и использовать помощь взрослого;

Система оценки достижения обучающимися с задержкой психического развития планируемых результатов освоения адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования

Оценивание достижения обучающимися с ЗПР планируемых результатов необходимо при завершении каждого уровня образования, поскольку у обучающегося с ЗПР может быть индивидуальный темп освоения содержания образования и стандартизация планируемых результатов образования в более короткие промежутки времени объективно невозможна.

Специальные условия проведения текущей, промежуточной и итоговой (по итогам освоения аттестации обучающихся с ЗПР включают:

- особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную) с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР;

- привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя, наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий);

- присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности;

- адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:

- 1) упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению;

- 2) упрощение многозвеньевой инструкции посредством деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;

- 3) в дополнение к письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается педагогом вслух в медленном темпе с четкими смысловыми акцентами;

- при необходимости адаптирование текста задания с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР (более крупный шрифт, четкое отграничение одного задания от другого; упрощение формулировок задания по грамматическому и семантическому оформлению и др.);

- при необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка), организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию);

- увеличение времени на выполнение заданий;

- возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребенка проявлений утомления, истощения;

- недопустимыми являются негативные реакции со стороны педагога, создание ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию ребенка.

Основное содержание программы.

5 класс

Кулинария (16 час).

Вводное занятие. Вводный инструктаж по ИТБ.

Санитария и гигиена. Санитарные требования. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Содержание курса технологии в 5 классе. Правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в мастерской и бригады на кухне.

Физиология питания.

Общие сведения о питательных веществах и витаминах. 2 ч.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Бутерброды. Виды бутербродов. Горячие напитки. - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды к завтраку.

Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей. Виды овощей. Первичная обработка овощей. - 2 ч.
Тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Заготовка овощей и фруктов в прок.

Пищевая ценность овощей их переработка и нарезка. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Технологическая последовательность приготовления салатов. Требования к подаче готовых блюд. Виды салатов. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола. Составление меню на завтрак. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки. Праздничное чаепитие.

Подведение итогов по разделу «Кулинария».

Заготовка продуктов. Способы приготовления домашних запасов. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Технологии ведения дома (6 ч.)

Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой

Создание интерьера кухни, работа над эскизами. – 2 ч.

Создание интерьера кухни. Творческая работа – макет кухни – столовой. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Профессии, связанные с архитектурой и созданием интерьера.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение макета кухни – столовой.

Варианты объектов труда.

Зарисовка эскизов кухни. Описание своей кухни. Макет интерьера кухни.

Уход за одеждой

Ремонт одежды. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Наиболее уязвимые места одежды и способы ремонта одежды. Химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.

Практические работы

Декоративные заплатки. Работа по занимательной технологии.

Варианты объектов труда.

Образцы декоративных заплат. Головоломки, ребусы, кроссворды.

Творческие, проектные работы

Примерные темы проектов

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Макет кухни – столовой.

История появления фартука.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Черчение и графика. Творческий проект.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч).

Художественные ремесла. Традиционные виды рукоделия. – 2 ч.

Виды росписи по ткани. Узелковый батик. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

Русская вышивка – история, мотивы, орнамент. Применение вышивки. – 2 ч.

Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань. – 2 ч.

Виды ручных стежков и строчек. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Традиции своего народа.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Профессии, связанные с оформлением и отделкой одежды.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (4ч).

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения. – 2 ч.

Ткацкое производство. Получение ткани. Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства.

Творческая работа – выполнение куклы – закрутки. – 2 ч.

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

Профессии, связанные с текстильным производством.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Творческая работа – выполнение куклы – закрутки.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения. Кукла – закрутка.

Элементы машиноведения (6 ч)

История создания швейной машины. Бытовая швейная машина – назначение и устройство. – 2 ч.

Подготовка швейной машины к работе – выполнение пробных строчек. – 2 ч.

Машинные швы - работа на швейной машине. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Условные обозначения, термины в машиноведении.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек и швов на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Влажно – тепловая обработка образцов машинных швов.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек и швов, применяемых при изготовлении швейного изделия.

Учебный – творческий проект.

Конструирование и моделирование рабочей одежды – фартука (8 ч.)

Виды рабочей одежды. История появления фартука. – 2 ч.

Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок и запись результатов измерения. 2 ч.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в М 1:4 и натуральную величину. – 2 ч.

Моделирование фартука выбранного фасона, выполнение эскизных зарисовок фартука. Эскизные зарисовки фартука – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Модели фартуков. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды - фартука (20 ч.)

Подготовка выкройки фартука к раскрою. Экономная раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия. – 2 ч.

Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. – 2 ч.

Обработка деталей кроя. Низ изделия. Шов вподгибку с закрытым срезом. – 4 ч.

Обработка кармана. Соединение нижней части фартука с карманом. – 4 ч.

Обработка пояса фартука. Соединение нижней части фартука с поясом. – 4 ч.

Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой, аппликацией). – 2 ч.

Влажно – тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия. Самооценка. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Профессии, связанные с технологией обработки изделий.

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда.

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

Творческие, проектные работы

Примерные темы проектов

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Макет кухни – столовой.

История появления фартука.

Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Кулинария (16 ч.)

Вводное занятие. Вводный инструктаж по ИТБ и санитарной гигиены при работе, организация труда в кабинете (1 час).

Основные теоретические сведения

Содержание курса технологии в 6 классе. Правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Профессии людей следящих за соблюдением санитарно – гигиенических правил.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в мастерской и бригады на кухне.

Физиология питания (1 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Составление меню. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Кулинарное значение молока. Блюда из молока. – 2 ч.

Значение кисломолочных продуктов в питании.

Блюда из кисломолочных продуктов. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Варианты объектов труда

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

Понятие о пищевой ценности рыбы. Блюда из рыбы. – 2 ч.

Морепродукты. Рыбные консервы. Блюда из нерыбных продуктов моря. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Профессии, связанные с переработкой рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Виды круп и макаронных изделий.

Блюда из макаронных изделий. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Составление технологической карты.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Походные условия жизни. Приготовление обеда в походных условиях – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов. Квашение капусты 2 ч.

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Черчение и графика.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Свободная роспись по ткани - 4ч.

Виды росписи по ткани. Приемы стилизации реальных форм 2 ч.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Выполнение композиций - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы

Выполнение композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Лоскутная пластика – изготовление изделий в лоскутной технике (4 ч.)

Создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

Изготовление эскиза изделия - 2 ч.

Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Традиции своего народа. Эскиз изделия

Творческая работа - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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. Традиции своего народа.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Элементы материаловедения (4 ч.)

Волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения.- 2ч.

Творческая работа. Составление коллекции шерстяных и шелковых тканей - 2ч.

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (2 ч.)

Уход за швейной машиной. Устранение неполадок. Машинные швы. - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч.)

Требования к легкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки для построения чертежа юбки - 2ч.

Расчет конструкции по формулам. Построение основы чертежа юбок (прямая, клиньевая, коническая) в М 1:4 и натуральную величину - 4 ч.

Моделирование юбки выбранного фасона. Форма, силуэт, стиль при выборе фасона. 2 ч.

Основные теоретические сведения

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, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Учебный – творческий проект «Юбка».

Технология изготовления поясных швейных изделий (22 ч.)

Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия 2 ч.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Подготовка юбки к примерке - 2ч.

Примерка изделия, выявление дефектов и их исправление - 2ч.

Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения

Соединение деталей юбки. Обработка боковых срезов. - 2ч.

Обработка застёжки юбки. Пришивание застёжки – молния. - 4ч.

Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой - 4ч.

Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия, особенности ВТО.

Контроль и оценка качества изделия. Защита проекта. - 6ч.

Основные теоретические сведения

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

Требования к выполнению проекта. Обоснование проблемы и особенности. Выбор фасона юбки, зарисовка. Составления описания выбранной модели. Выбор ткани, отделки, фурнитуры. Экономический расчет, определяющий себестоимость изделия.

Практические работы

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

Работа в рабочей тетради.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (10 ч.)

Интерьер жилых помещений

Композиция в интерьере. Характерные особенности интерьера - 2 ч.

Роль освещения в интерьере. Влажная и сухая уборка - 2 ч.

Творческая работа «Оформление окон, дверей. Изготовление штор» - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.

Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Уборка помещений.

Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон.

Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.

Практические работы

Эскизы оформления интерьера квартиры. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

Варианты объектов труда.

Проработка эскизов интерьера отдельных зон квартиры. Разнообразные варианты оформления окон и дверей тканью.

Уход за одеждой и обувью

Современные средства ухода за бельевыми изделиями и обувью. Уход и хранение одежды - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы

Понятие об электрическом токе. Электромонтажные работы - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Творческие, проектные работы

Примерные темы проектов

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края – вышитые полотенца.

Изготовление сувенира в технике свободной росписи по ткани.

Макет оформления тканями окон и дверей.

Юбка «понёва» - национальный вид одежды.

7 класс
Кулинария (16 час).

Вводный инструктаж по ПТБ. Вводное занятие. Физиология питания. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи.

Изделия из теста. Виды теста. Изделия из дрожжевого теста. – 2 ч.

Технология приготовления бездрожжевого теста. Изделия из бездрожжевого теста. - 2 ч.

Технология приготовления песочного теста. Изделия из песочного теста. – 2 ч.

Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста. – 2 ч.

Технология приготовления слоёного теста. Изделия из слоёного теста. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог из песочного теста, торт, пряник, пирожные.

Сладкие блюда. Технология приготовления сладких блюд. – 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженных фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов. Варенье из яблок - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Черчение и графика.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)

Вязание крючком. История старинного рукоделия - 2 ч.

Изделия, связанные крючком, в современной моде - 2 ч.

Условные обозначения, раппорт узора и его запись - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков - 2 ч.

Макраме. Виды узлов и способы плетения - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (4 ч.)

Химические волокна. Искусственные и синтетические волокна Определение свойств ткани из искусственных и синтетических волокон 2 ч.

Использование тканей в костюмах. Творческая работа «Создание коллекции театральных костюмов» - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4ч.)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока универсальной швейной машины - 2 ч.

Наладка и уход за швейной машиной. Смазка швейной машины. - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины. Выметывание петли.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч.)

Виды плечевых изделий. Историческое развитие костюма - 2 ч.

Мерки для построения чертежа ночной сорочки. Снятие мерок - 2 ч.

Построение основы ночной сорочки в М 1:4, натуральную величину - 2 ч.

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование чертежа ночной сорочки - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы ночных сорочек.

Технология изготовления плечевого изделия (18 ч.)

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке - 2 ч.

Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных линий - 2 ч.

Сметывание изделия. Подготовка изделия к примерке - 2 ч.

Проведение примерки изделия. Исправление дефектов - 2 ч.

Стачивание плечевых срезов, обработка срезов - 2 ч.

Подкройная обтачка. Обработка срезов горловины подкройной обтачкой - 2 ч.

Окантовочный шов. Обработка пройм изделия. Обработка боковых срезов изделия. Бельевые швы - 2 ч.

Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Влажно – тепловая обработка изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта. - 4 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (8 ч.)

Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере - 2 ч.

Творческая работа. Оформление интерьера комнатными растениями - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

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

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

Профессии, связанные с оформлением комнатных растений в интерьере.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Электротехнические работы

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы - 2 ч.

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Творческие, проектные работы

Примерные темы проектов

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

Изготовление одежды для сна.

8 класс
Кулинария (5 ч.)

Вводный инструктаж по ИТБ. Физиология питания - 1 ч.

Основные теоретические сведения

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

Профессия диетсестры.

Практические работы

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Варианты объектов труда.

Составление суточного меню на одного члена семьи.

Технология приготовления пищи

Блюда из птицы - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы. Изготовление папильоток.

Сервировка стола - 1 ч.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Упаковка пищевых продуктов и товаров – 1 ч.

Основные теоретические сведения

Этикетки и надписи на упаковках. Информация на этикетках. Штриховой код. Экомаркировка.

Практические работы

Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Черчение и графика.

Рукоделие. Художественные ремесла (6 ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла – 1 ч.

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах - 1 ч.

Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель - 1 ч.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани.

Техника росписи ткани «холодный батик». Роль резерва и способы нанесения его на ткань - 1 ч.

Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Элементы материаловедения (1 ч.)

Синтетические волокна. Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон. - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Учебный проект. Конструирование и моделирование плечевого изделия (5 ч.)

Основные направления современной моды - 1 ч.

Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия.

Снятие мерок - 1 ч.

Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам - 1 ч.

Моделирование выбранного фасона - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления плечевого изделия

Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий (6 ч.)

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий.

Складки в швейных изделиях - 2 ч.

Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки. - 2 ч.

Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы) - 2 ч.

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Технологии ведения дома (6 ч.)

Семейное хозяйство. Бюджет семьи. – 2 ч.

Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений. Ремонт помещений. Наклейка обоев, плинтусов, элементов декоративных украшений - 1 ч.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Составление бизнес – плана семейной фирмы.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Электротехнические работы

Электротехнические устройства - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

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

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия

Современное производство и профессиональное образование (3 ч.)

Сферы производства и разделение труда - 1ч

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Роль профессии в жизни человека.

Пути получения профессионального образования - 1 ч.

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Творческий проект (3ч)

Творческие проектные работы. Выставка творческих работ.

Основные теоретические сведения.

Понятие о проекте. Последовательность его выполнения.

Практические работы.

Выполнение индивидуального творческого проекта с использованием полученных знаний.

Отчет о выполнении творческого проекта.

Выставка изделий.

Творческие, проектные работы

Примерные темы проектов

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Швейные изделия из журналов мод соответствующей сложности.

Выпечка из пресного теста.

Блюдо национальной кухни.

Семейный альбом (бумага, фотографии).

Игры для детей дошкольного возраста (бумага, ткань, пластик).

Выращивание и прививка растений.

Изделия народных промыслов в разной технике.

История развития моды.

Из истории костюма.

Торт ко дню рождения.

Интерьер моей кухни.

Салфетки для семьи в подарок.

Изготовление диванной подушки.

Одежда для дома.

Русские узоры.

Подарок для друга.

Отделка готового изделия.

Тематическое планирование.

5 класс

№ П/П	Тема урока	Содержание стандарта	Количество часов	Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
				Знать/понимать	Уметь и применять	
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ИТБ. Санитария и гигиена. Санитарные требования.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Организация труда, правила техники безопасности при работе, организация труда в кабинете.	2 ч	Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии при обработке пищевых продуктов.	Уметь работать с технической документацией. Уметь применять технику безопасности и санитарно- гигиенические требования при работе.	Фронтальный опрос

2.	Физиология питания. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	2 ч	Знать содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	Уметь составлять и определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах	Ответы на вопросы.
3.	Бутерброды. Виды бутербродов. Горячие напитки.	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Правила подачи горячих напитков.	2 ч	Знать виды бутербродов, продукты, используемые для их приготовления, способы нарезки продуктов, сроки хранения бутербродов. Знать правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Знать виды горячих напитков. Знать продукты для приготовления горячих напитков, правила безопасности при приготовлении горячих напитков. Иметь представление о видах трав используемых для приготовления целебных чаев.	Уметь готовить разные виды бутербродов, применять различные способы нарезки продуктов и оформить готовое блюдо. Уметь готовить горячие напитки.	Практические работы. Текущий контроль за действиями. Дегустация блюд. Рефераты.
4.	Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	Способы определения свежести яиц. Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Способы крашения и росписи яиц.	2 ч	Иметь представление о пищевой ценности яиц. Знать технологию приготовления блюд из яиц. Знать правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Знать традиции своего народа – православный праздник – Пасха.	Уметь определять свежесть яиц. Уметь выполнять первичную обработку яиц. Уметь готовить блюда из яиц. Выполнять эскизы художественной росписи яиц. Красить и расписывать яйца к празднику – Пасха.	Практические работы. Текущий контроль за действиями. Дегустация блюд. Рефераты.

5.	Блюда из овощей. Виды овощей. Первичная обработка овощей.	Виды овощей, используемые в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Пищевая ценность овощей их переработка и нарезка. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Виды салатов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.	2 ч	Знать виды овощей, Их пищевую ценность овощей их переработку и нарезку. Понимать влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Иметь представление о роли продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.	Уметь выполнять различные способы нарезки овощей.	Текущий контроль за действиями.
6.	Тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.		2 ч	Знать условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов, температуру и влажность в хранилище овощей и фруктов. Знать виды салатов. Знать технологическую последовательность приготовления салатов. Знать требования к подаче готовых блюд, иметь представление о сервировке стола. Знать правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Знать технологическую последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Правила жарения овощей и способы определения их готовности. Знать изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.	Уметь пользоваться ножом и кухонными приспособлениями. Применять различные способы приготовления домашних запасов. Применять приспособления при работе с овощами. Уметь готовить салаты из свежих овощей. Уметь готовить салаты из вареных овощей. Уметь выполнять фигурную нарезку овощей. Уметь оформлять готовое блюдо и сервировать стол	Демонстрация нарезанных овощей. Рефераты.

		Технологическая последовательность приготовления салатов. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Требования к подаче готовых блюд.				
7.	Сервировка стола. Составление меню на завтрак.	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. Правила поведения за столом.	2 ч	Знать традиции своего народа. Правила поведения за столом.	Уметь оформлять праздничный стол, Складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами. Уметь принять гостей и развлечь их играми, рассказами, стихами. Создание проектов по кулинарным темам.	Практические работы. Текущий контроль за действиями. Дегустация блюд. Рефераты.
8.	Заготовка продуктов. Способы приготовления домашних запасов.	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки их на хранение.	2 ч	Виды овощей, фруктов и ягод для заготовки впрок. Знать способы приготовления домашних запасов, условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище ягод, овощей и фруктов.	Уметь собирать и заготавливать ягоды, грибы, лекарственные травы, зелень для зимнего хранения. Уметь сушить фрукты, ягоды, грибы, коренья и лекарственные травы.	Практические работы. Текущий контроль за действиями. Дегустация блюд.

Технологии ведения дома (6 ч.)

9.	Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой Создание интерьера кухни, работа над эскизами.	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических	2 ч.	Знать краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Знать современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Иметь представление о разделении кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Иметь представление о разработке эскизов кухни – столовой.	Уметь использовать различные источники информации для повышения образования.	Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий.
		требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного			Уметь использовать различные источники информации для повышения образования. Уметь планировать интерьер кухни и декоративно оформлять его.	<p>Ответы на вопросы. Практическая работа. Контроль за действиями.</p> <p>Заслушивание мини – сочинений «Моя кухня»</p>
10.	Создание интерьера кухни. Творческая работа – макет кухни – столовой.	требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного	2 ч.	Иметь представление о создании интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Знать современные системы фильтрации воды. Иметь представление о разделении кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Знать отделку интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву и декоративное	Уметь использовать различные источники информации для повышения образования. Уметь планировать интерьер кухни и декоративно оформлять его. Уметь использовать в своей работе различные виды материалов, в том числе и бросовые материалы.	<p>Ответы на вопросы. Творческая работа над проектом. Контроль за действиями</p> <p>Выставка – презентация творческих работ.</p>

		изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Профессии, связанные с архитектурой и созданием интерьера.		украшение кухни изделиями собственного изготовления. Иметь представление о макете. Иметь представление о профессиях, связанных с архитектурой и созданием интерьера жилых помещений.		
11.	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	Наиболее уязвимые места одежды и способы ремонта одежды. Химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.	2 ч.	Иметь представление об уходе за одеждой. Знать наиболее уязвимые места одежды и способы ремонта одежды. Знать химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.	Уметь выполнять ремонт одежды. Уметь применять химические и природные средства защиты от моли и других насекомых.	Ответы на вопросы. Работа с головоломками, ребусами, кроссвордами. Разработка собственного кроссворда.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.						
Черчение и графика						
Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч).						
12.	Художественные ремесла. Традиционные виды рукоделия.	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани.	2 ч.	Знать виды росписи по ткани. Материалы и красители по ткани. Иметь представление о профессии художника по тканям. Знать безопасные приемы труда с	Уметь применять росписи по ткани, использовать красители по ткани. Уметь пользоваться безопасными приемами труда с красителями.	Ответы на вопросы. Творческая работа. Контроль за действиями
13.	Виды росписи по ткани. Узелковый батик.	и складывания ткани. Технология крашения ткани.	2 ч.	Иметь представление о способах завязывания узелков и красителями. складывания ткани для узелкового батика, технологии крашения ткани.	Уметь применять способы завязывания узелков и складывания ткани для узелкового батика, технологии крашения ткани. Создание проекта в узелковом батике.	Творческая работа над проектом. Контроль за действиями Выставка – творческих работ.

14.	Русская вышивка – история, мотивы, орнамент. Применение вышивки.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	2 ч.	Знать различные виды декоративно-прикладного искусства нашей страны, нашего региона. Иметь представление о применении вышивки в народном и современном костюме. Знать композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	Уметь использовать различные источники информации для повышения образования и применять полученные знания в своей работе. Уметь работать с орнаментом, композицией и раппортом в вышивке.	Фронтальный устный опрос. Практическая работа. Контроль за действиями.
15.	Выбор рисунка. Перевод рисунка на ткань.	Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	2 ч.	Знать региональный стиль вышивки. Иметь представление о традиционных орнаментах своего региона. Знать построение узора в художественной отделке изделия вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	Уметь переводить рисунок на ткань, изменять величину рисунка. Уметь переводить готовый рисунок на ткань. Уметь использовать холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета и цветовые контрасты в вышивке.	Заслушивание сообщений об истории появления вышивки и видах вышивки. Практическая работа. Контроль за действиями.
16.	Виды ручных стежков и строчек. Творческий проект.	Традиции своего народа.	2 ч.	Знать технологию выполнения простейших ручных швов. Иметь представление о творческом проекте по вышивке. Знать этапы выполнения проекта.	Уметь выполнять технологию выполнения простейших ручных швов. Уметь выполнять последовательность творческого проекта. Создание проекта – вышитое полотенце.	Практическая работа над проектом. Выставка - презентация своей работы
Элементы материаловедения (4ч).						
17.	Классификация	Классификация	2 ч.	Знать классификацию	Уметь определять волокна	Фронтальный опрос.

	текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения	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. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте х/б и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Профессии, связанные с текстильным производством.		текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Профессии, связанные с текстильным производством.	растительного происхождения.	Практические работы. Контроль за действиями.
18.	Ткацкое производство. Получение ткани. Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства. Творческая работа – выполнение куклы – закрутки		2 ч.	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Знать и чтить традиции своего народа.	Уметь выполнять полотняное переплетение, определять нить основы и утка. Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, кромку. Выполнять образец полотняного переплетения. Применять х/б ткани и уметь выполнять самодельные куклы-закрутки. Создание проекта – куклы – закрутки.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями. Ответы на вопросы, контроль за действиями. Практическая работа над проектом. Тест. Выставка творческих работ.

Элементы машиноведения (6 ч)

19.	История создания швейной машины. Бытовая швейная машина – назначение и устройство.	<p>Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения.</p> <p>Виды машин, применяемых в швейной промышленности.</p> <p>Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.</p>	2 ч.	<p>Иметь представление о бытовых универсальных швейных машинах, их технические характеристики.</p> <p>Знать виды машин, применяемых в швейной промышленности.</p> <p>Знать виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения.</p> <p>Знать правила безопасности при работе на швейной машине.</p>	<p>Уметь подготовить универсальную бытовую швейную машины к работе.</p> <p>Иметь представление о безопасных приемах труда при работе на швейной машине.</p> <p>Намотка нитки на шпульку.</p> <p>Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек и швов на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Регулировка длины стежка.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
20.	Подготовка швейной машины к работе. Выполнение пробных строчек	<p>Назначение основных узлов.</p> <p>Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p>	2 ч.	<p>Иметь представление о значении основных узлов. Знать виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Знать последовательность подготовки к работе на швейной машине.</p> <p>Правила выбора ниток и игл для шитья.</p> <p>Знать правила безопасности при работе на швейной машине.</p>	<p>Уметь подбирать машинные иглы и нитки для шитья конкретного вида ткани.</p> <p>Уметь запускать и регулировать работу швейной машины, наматывать нитку на шпульку, заправлять нижнюю и верхнюю нитку.</p> <p>Уметь выполнять на швейной машине строчки по прямым, закругленным и зигзагообразным линиям.</p>	<p>Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
21.	Машинные швы. Работа на швейной машине.	<p>Условные обозначения, термины в машиноведении.</p>	2 ч.	<p>Знать виды машинных швов и сферу их использования.</p> <p>Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым и с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.</p> <p>Знать правила безопасности при работе на швейной машине.</p>	<p>Уметь выполнять машинные швы и их влажно – тепловую обработку.</p> <p>Уметь выполнять влажно – тепловую обработку образцов машинных швов.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>

**Учебный – творческий проект.
Конструирование и моделирование рабочей одежды – фартука(8 ч.)**

22.	Виды рабочей одежды. История появления фартука.	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления	2 ч.	Знать виды рабочей одежды и требования к ней. Иметь представление о фартуке, как об одном из видов национального костюма. Иметь представление о национальном костюме своего региона.	Уметь различать виды рабочей одежды. Уметь понимать значение национального костюма.	Опрос. Ответы на вопросы. Практические работы. Контроль за действиями.
23.	Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок и запись результатов измерения	чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.	2 ч.	Знать приспособления для снятия мерок. Знать параметры фигуры человека, правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.	Уметь снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Уметь пользоваться сантиметровой лентой, для снятия мерок с фигуры человека.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
24.	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в М 1:4 и натуральную величину	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.	2 ч.	Знать правила построения и оформления чертежа. Иметь представление о масштабе. Знать типы линий в системе ЕСКД. Знать чертежные инструменты (лекало, линейка закройщика)	Уметь читать и строить чертеж фартука в М 1:4 и натуральную величину. Уметь использовать термины, применяемые при построении чертежа и снятии мерок. Уметь пользоваться чертежными инструментами и принадлежностями. Уметь читать и строить чертеж фартука в М 1:4 и натуральную величину.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
25.	Моделирование фартука выбранного фасона. Эскизные зарисовки фартука	Профессии,	2 ч.	Знать особенности моделирования рабочей одежды, понятие о композиции в одежде, выборе отделки швейных изделий. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование	Уметь выполнять моделирование фартука выбранного фасона. Уметь подготовить выкройку к раскрою изделия. Уметь читать готовые чертежи и технологические и	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.

		связанные с конструированием и моделированием одежды.		цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Профессии, связанные с конструированием и моделированием одежды.	инструкционные карты.	
Технология изготовления рабочей одежды - фартука (20 ч.)						
26.	Подготовка выкройки фартука к раскрою. Раскрой изделия.	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.	2 ч.	Иметь представление о процессе производства швейных изделий. Знать способы подготовки выкройки и ткани к раскрою. Знать приспособления и инструменты для раскроя и обработки изделия. Способы раскладки выкройки на ткань.	Уметь подготовить выкройку к раскрою. Подготовить ткань к раскрою Уметь экономно использовать ткань при раскросе фартука. Выполнить обмеловку и раскрой изделия.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
27.	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контурных и контрольных линий.	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.	2 ч.	Знать 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.	Уметь переносить контурные и контрольные линии. Уметь применять строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
28.	Обработка деталей кроя. Низ изделия. Шов вподгибку с закрытым срезом.	Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные	4 ч.	Иметь представление о способах обработки изделия после ручных швов.	Уметь правильно обрабатывать детали кроя после ручных стежков.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
29.	Обработка карманов.		4 ч.	Правила обработки накладных карманов.	Уметь правильно обработать накладной карман (вход в	Практическая работа.

	Соединение нижней части фартука с карманом.	графические обозначения и технология выполнения.		Приемы влажно – тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при выполнении работ.	карман, боковые и нижнюю сторону кармана.)	Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
30.	Обработка пояса фартука. Соединение нижней части фартука с поясом.	Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Профессии, связанные с технологией обработки изделий.	4 ч.	Знать приемы работы и технологическую последовательность обработки нижней части фартука и кармана. Знать приемы работы и технологическую последовательность обработки пояса Знать приемы работы и технологическую последовательность обработки и соединения фартука с поясом.	Уметь правильно определить место для кармана и соединить карман с нижней частью фартука Уметь правильно обработать концы пояса и выполнить ВТО пояса. Уметь правильно соединить пояс с нижней частью фартука и выполнить ВТО.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
31.	Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой, аппликацией)		2 ч.	Знать приемы отделочных работ с фартуком. Знать профессии, связанные с технологией обработки изделий	Уметь обрабатывать и выполнять отделку изделия при помощи отделочных материалов.	Практическая работа. Контроль за действиями.
32.	Влажно – тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия. Самооценка.		2 ч.	Знать приемы ВТО изделия. Требования к качеству готового изделия. Иметь представление о самооценке своего изделия.	Выполнять влажно – тепловую обработку изделия в целом. Уметь определять качество готового изделия. Создание проекта – фартук.	Ответы на вопросы. Презентация готового изделия.
	Итого.		70ч.			

6 класс.

№ П/П	Тема урока	Содержание стандарта	Количество часов	Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
				Знать / понимать	Уметь и применять	
Кулинария (16 ч.)						
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ИТБ и санитарной гигиены при работе. Физиология питания.	Содержание курса технологии в 6 классе. Правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профессии людей следящих за соблюдением санитарно – гигиенических правил. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности	2 ч.	Знать правила поведения в мастерской. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профессии людей следящих за соблюдением санитарно – гигиенических правил. Знать минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Иметь представление о роли минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Знать значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Иметь представление о суточной особенности в солях. Знать ПТБ при работе.	Уметь приводить помещение кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Уметь проводить сухую и влажную уборку. Уметь рационально размещать инструменты на рабочих местах. Применять безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Уметь применять различные моющие и чистящие средства. Оказывать первую помощь при ожогах, порезах и других травмах. Уметь составлять меню. Уметь работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную	Фронтальный опрос Ответы на вопросы.

		<p>организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.</p>			<p>потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.</p>	
2. 3.	<p>Кулинарное значение молока. Блюда из молока. Значение кисломолочных продуктов в питании. Блюда из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.</p>	<p>2 ч. 2 ч.</p>	<p>Знать кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательную ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Понимать значение кисломолочных продуктов в питании человека. Знать ассортимент кисломолочных продуктов. Знать виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Уметь выполнять первичную обработку крупы. Определять качество молока. Применять полученные знания в приготовлении молочного супа или молочной каши.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы. Дегустация блюд.</p>
4. 5.	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы. Блюда из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы. Блюда из нерыбных</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы</p>	<p>2 ч. 2 ч.</p>	<p>Иметь представление о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Знать возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Знать технологию и</p>	<p>Уметь подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы. Уметь определять свежесть рыбы. Уметь выполнять первичную обработку чешуйчатой рыбы.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p>

	продуктов моря.	разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.		санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Иметь представление о профессиях, связанных с переработкой рыбы. Знать ПТБ при работе.	Уметь варить и жарить рыбу в целом виде, звеньями, порционными кусками. Уметь определять готовность блюд из рыбы.	Ответы на вопросы. Дегустация блюд. Сообщения по теме.
6.	Виды круп и макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.	Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.	2 ч.	Знать виды круп и макаронных изделий. Иметь представление о правилах варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Знать технологию приготовления блюд из бобовых, обеспечивающих сохранение в них витаминов группы "В". Иметь представление о причинах увеличения веса и объема при варке. Знать ПТБ при работе.	Уметь подготовить к варке крупы, бобовые и макаронные изделия. Уметь определять необходимое количество жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Уметь составлять технологические карты.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация блюд.
7.	Походные условия жизни. Приготовление обеда в походных условиях.	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи	2 ч.	Иметь представление о сохранности продуктов в походных условиях. Знать продукты, используемые для приготовления блюд в походных условиях. Знать способы обеззараживания воды и технологию приготовления полуфабрикатов в походных условиях.	Уметь подготовить продукты к приготовлению в походных условиях. Применять полученные знания на практике. Уметь оказывать первую медицинскую помощь в случае пищевого отравления на природе. Знать ПТБ в походных условиях.	Практические работы. Текущий контроль за действиями. Рефераты.

		в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.				Тест.
8.	Заготовка продуктов. Квашение капусты	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.	2 ч.	Знать процессы, происходящие при солении и квашении. Иметь представление о консервирующей молочной кислоты. Знать сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Знать время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности, условия и сроки хранения. Знать ПТБ при работе.	Уметь применять первичную обработку овощей перед засолкой. Уметь подготовить тару для овощей. Уметь определить количество соли и специй. Уметь солить огурцы или томаты и заквашивать капусту.	Практические работы. Текущий контроль за действиями.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
Черчение и графика.**

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).
Свободная роспись по ткани**

9.	Виды росписи по ткани. Приемы стилизации реальных форм.	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного	2 ч.	Знать виды росписи по ткани. Материалы и красители. Знать технологию крашения ткани. Иметь представление о приемах стилизации реальных форм. Знать элементы декоративного решения реально существующих форм.	Уметь выполнять композиции, зарисовки природных мотивов с натуры и их стилизовать. Уметь подбирать ткани и красители, инструменты и приспособления для свободной росписи.	Творческая работа над проектом. Контроль за действиями Выставка творческих
----	--	--	-------------	--	---	--

		решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.				работ.
10.	Художественные особенности свободной росписи тканей. Выполнение композиций		2 ч.	Знать художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Знать приемы выполнения свободной росписи. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять свободную роспись с применением солевого раствора. Уметь закреплять рисунок на ткани. Уметь создавать композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. Создание проекта в свободной росписи по ткани.	
Лоскутная пластика – изготовление изделий в лоскутной технике						
11.	Создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Изготовление эскиза изделия	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в	2 ч.	Иметь представление о технике лоскутного шитья (пэчворке) Знать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута.	Уметь изготавливать эскизы изделия в технике лоскутного шитья. Уметь подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовить их к работе.	Фронтальный опрос Творческая работа над проектом. Контроль за действиями Выставка творческих работ.

12.	Возможности лоскутного шитья. Традиции своего народа. Эскиз изделия. Творческая работа	<p>композиции.</p> <p>Геометрический орнамент.</p> <p>Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.</p> <p>Традиции своего народа.</p>	2 ч.	<p>Иметь представление об орнаменте в декоративно-прикладном искусстве, симметрии и асимметрии в композиции, геометрическом орнаменте.</p> <p>Знать применение шаблонов в лоскутной пластике, о необходимости припусков на швы их величине и правилах раскроя деталей.</p> <p>Знать возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.</p> <p>Знать традиции своего народа.</p> <p>Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Уметь изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента.</p> <p>Уметь выполнить раскрой ткани с учетом направления долевой нити.</p> <p>Уметь с учетом технологии соединять детали между собой и с подкладкой. Уметь использовать прокладочные материалы.</p> <p>Создание проекта в лоскутной пластике.</p>	
-----	---	--	------	---	--	--

Элементы материаловедения (4 ч.)

13.	Волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения.	<p>Натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.</p> <p>Свойства</p>	2 ч.	<p>Знать натуральные волокна животного происхождения.</p> <p>Иметь представление о получении нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.</p>	<p>Уметь распознавать в тканях волокна и нити из хлопка, льна, шелка, шерсти, определять лицевую и изнаночную сторону ткани саржевого и атласного переплетения.</p>	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Творческая работа.</p> <p>Контроль за действиями</p> <p>Выставка творческих работ.</p>
14.	Творческая работа. Составление коллекции шерстяных и шелковых тканей	<p>натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.</p>	2 ч.	<p>Знать свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.</p> <p>Знать саржевые и атласные</p>	<p>Уметь различать саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.</p> <p>Уметь составлять коллекцию тканей саржевого и атласного</p>	

		<p>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.</p>		<p>переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Иметь представление о сравнительных характеристиках свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Знать ПТБ при работе.</p>	<p>переплетений.</p>	
--	--	--	--	---	----------------------	--

Элементы машиноведения (2 ч.)

15.	<p>Уход за швейной машиной. Устранение неполадок. Машинные швы.</p>	<p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Правила</p>	2 ч.	<p>Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Иметь представление о подборе толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Знать неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Знать правила безопасной работы на швейной машине.</p>	<p>Уметь регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Уметь заменять иглы в швейной машине. Уметь выполнять уход за швейной машиной, чистка и смазка.</p>	<p>Практические работы.</p> <p>Текущий контроль за действиями.</p>
-----	--	---	------	---	---	--

		безопасной работы на швейной машине.				
<p align="center">Творческий проект «Юбка» Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (10 ч.)</p>						
16.	<p>Требования к легкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки для построения чертежа юбки</p>	<p>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,</p>	2 ч.	<p>Знать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Знать конструкции юбок. Знать мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Иметь представление о прибавках к меркам на свободу облегания.</p>	<p>Уметь снимать мерки и записывать результаты измерений. Уметь производить расчет конструкции по формулам.</p>	<p>Практическая работа. Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Тест.</p>
17. 18.	<p>Расчет конструкции по формулам. Построение основы чертежа юбок (прямая, клиньевая, коническая) в М 1:4 и натуральную величину</p>	<p>клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах,</p>	4 ч.	<p>Знать условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Знать последовательность построения чертежа юбок.</p>	<p>Уметь строить основы чертежей юбок в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Уметь читать технологические карты и чертежи изделия. Уметь применять чертёжные инструменты для построения чертежа изделия.</p>	
19. 20.	<p>Моделирование юбки выбранного фасона. Форма, силуэт, стиль при выборе фасона. Построение юбки в натуральную величину.</p>	<p>чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный</p>	<p>2 ч.</p> <p>2ч.</p>	<p>Знать способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Иметь представление о форме, силуэте, стиле в одежде, индивидуальном стиле в одежде. Знать правила подготовки выкройки к раскрою.</p>	<p>Уметь выбрать модель юбки в зависимости от особенностей фигуры. Уметь моделировать юбки выбранного фасона. Уметь подготовить выкройку юбки к раскрою.</p>	

		стиль в одежде.				
Технология изготовления поясных швейных изделий (22 ч.)						
21.	Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия	<p>Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Требования к выполнению проекта. Обоснование проблемы и особенности.</p> <p>Выбор фасона юбки, зарисовка. Составления описания выбранной модели. Выбор ткани, отделки, фурнитуры. Экономический расчет, определяющий</p>	2 ч.	<p>Знать способы подготовки выкройки к раскрою.</p> <p>Знать особенности раскладки выкройки на ткани в клетку, в полосу, с ворсом.</p> <p>Знать правила ТБ при раскрое изделия.</p>	<p>Уметь экономно раскладывать выкройку на ткань.</p> <p>Применять способы раскроя ткани.</p>	<p>Практическая работа. Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Тест.</p> <p>Практическая работа над проектом. Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Тест.</p> <p>Презентация готового изделия.</p>

22.	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Подготовка юбки к примерке	себестоимость изделия.	2 ч.	Знать способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Знать технологию подготовки юбки к примерке. Знать правила ТБ при подготовке юбки к примерке.	Уметь прокладывать контурные и контрольные линии и точки на деталях кроя. Уметь скалывать и сметывать детали кроя. Уметь подготовить юбку к примерке.	
23.	Примерка изделия, выявление дефектов и их исправление		2 ч.	Знать правила проведения примерки и способы исправления дефектов. Знать правила ТБ при проведении примерки.	Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Обработка деталей кроя.	
24. 25.	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения Стачивание деталей юбки. Обработка боковых срезов.		2 ч.	Знать назначение и конструкцию стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технологию выполнения. Знать правила ТБ при выполнении швов 2 ч. Знать технологию обработки переднего и заднего полотнищ юбки. Знать правила ТБ	Уметь применять изученные швы на практике. Уметь применять технологию обработки переднего и заднего полотнищ юбки.	
26.	Обработка застёжки юбки. Пришивание застёжки – «молния»		4 ч.	Знать технологию обработки боковых швов и застёжки юбки. Знать правила ТБ	Уметь применять технологию обработки боковых швов и застёжки юбки.	
27.	Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса и соединение его с юбкой		4 ч.	Знать способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Знать правила ТБ	Уметь применять технологию обработки нижнего и верхнего срезов юбки.	

28.	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия, особенности ВТО. Контроль и оценка качества изделия. Защита проекта.		6 ч.	Знать способы обработки нижнего среза юбки. Знать особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Знать правила ТБ при ВТО Иметь представление о качестве готового изделия. Знать этапы выполнения творческого проекта.	Уметь применять художественное оформление к изделию. Уметь оценить качеств готового изделия. Создание проекта – юбка понёва Уметь оценивать выполненную работу и защищать её.	
Технологии ведения дома (10 ч.) Интерьер жилых помещений						
29.	Композиция в интерьере. Характерные особенности интерьера.	Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.	2 ч.	Иметь представление об интерьере квартиры и композиции в интерьере. Знать современные материалы в отделке квартиры. Иметь представление о функциональных зонах квартиры. Знать декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры.	Уметь организовать зоны отдыха, приготовления пищи, спален, столовой, детского уголка. Уметь использовать для оформления интерьера предметы ручного труда.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест. Презентация готового изделия.
30.	Роль освещения в интерьере. Влажная и сухая уборка.	Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Уборка помещений. Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры,	2 ч.	Иметь представление о роли и назначении освещения в квартире. Знать виды освещения и характеристики видов освещения. Иметь представление об уборке помещений.	Уметь проектировать освещение в квартире. Уметь разбираться в видах и характеристиках освещения квартиры. Уметь выполнять уборку помещений.	
31.	Творческая работа «Оформление окон, дверей.		2 ч.	Знать декоративное оформление окон, дверей. Иметь представление о шторах,	Уметь декорировать окна, двери. Уметь различать стили,	

	Изготовление штор»	ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.		гардинах, портьерах, ламбрекенах, жалюзи и тканях, применяемых при оформлении дверей и окон. Знать профессии, связанные с декоративным оформлением помещения. Знать санитарно- гигиенические требования к помещению и ПТБ.	подбирать сочетания цветов для оформления окон, дверей в комнатах.	
Уход за одеждой и обувью						
32.	Современные средства ухода за бельевыми изделиями и обувью. Уход и хранение одежды.	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	2 ч.	Знать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Иметь представление об оборудовании и приспособлении для сухой и влажной уборки. Знать ПТБ при работе.	Уметь удалять пятна с одежды. Уметь выполнять ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способом. Уметь закладывать на хранение шерстяные и меховые изделия. Уметь закладывать на летнее хранение зимнюю обувь. Выполнять влажную уборку дома.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
Электротехнические работы						
33.	Понятие об электрическом токе. Электромонтажные работы.	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических	2 ч.	Иметь общее понятие об электрическом токе. Знать виды источников тока и потребителей электрической энергии. Знать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Знать виды соединений элементов в электрических цепях. Знать условное графическое изображение	Уметь организовать рабочее место и использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Уметь выполнять механическое оконцевание, соединения и ответвления проводов. Уметь подключать провода к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Уметь выполнять сборку модели электроосветительного	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.

		<p>работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.</p> <p>Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.</p>		<p>элементов электрических цепей на электрических схемах. Знать электроустановочные изделия и виды проводов, приемы монтажа установочных изделий.</p> <p>Знать профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.</p> <p>Знать ПТБ при работе.</p>	<p>прибора из деталей электроконструктора. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током.</p>	
	Итого		70ч.			

7 класс.

№ П/П	Тема урока	Содержание стандарта	Количество часов	Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
				Знать / понимать	Уметь и применять	
Кулинария -16 часов.						
1.	Вводный инструктаж по ПТБ. Вводное занятие. Физиология питания.	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.	2 ч	Иметь представление о микроорганизмах. Знать полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Знать источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Иметь представление о пищевых инфекциях. Знать заболевания, передающиеся через пищу и профилактику инфекций. Знать о первой помощи при пищевых отравлениях.	Уметь определять доброкачественность продуктов. Уметь определять сроки годности консервов по маркировке на банке. Уметь оказать первую помощи при пищевых отравлениях.	Фронтальный опрос Ответы на вопросы.
2.	Изделия из теста. Виды теста. Изделия из дрожжевого теста.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	2 ч	Знать виды теста, рецептуру и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Иметь представление о влиянии соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.	Уметь определять готовность и доброкачественность готовых изделий из теста. Уметь оформлять праздничные пироги, торты, пряники, пирожные.	Практическая работа. Контроль за действиями.
3.	Технология	Влияние соотношения	2 ч			

4.	приготовления без дрожжевого теста. Изделия из без дрожжевого теста. Технология приготовления песочного теста. Изделия из песочного теста.	компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, без дрожжевого, песочного, бисквитного и слоёного теста.	2 ч	Знать виды начинок и украшений для изделий из теста. Знать способы обработки теста и приготовление изделий из разных видов теста, условия и сроки хранения изделий из теста. Знать технологию тепловой обработки теста. Знать технологию оформления праздничных пирогов, тортов, пирожных. Знать требования к качеству готовых изделий из теста. Знать профессии, связанные с изделиями из теста. Знать ПТБ при работе.		Ответы на вопросы. Дегустация блюд.
5.	Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из бисквитного теста. Технология приготовления слоёного теста. Изделия из слоёного теста.	Виды начинок и украшений для изделий из теста.	2 ч			
6.			2 ч			
7.	Сладкие блюда. Технология приготовления сладких блюд.	Сахар, его роль в кулинарии и в 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, сушёных, мороженных фруктов и ягод.	2ч	Знать значение сахара и его заменителя в питании человека. Иметь представление об ассортименте сладких блюд и десерта. Знать способы приготовления желе и мусса в домашних условиях, условия и сроки хранения сладких блюд. Знать технологию оформления блюд из сахара, ягод и фруктов. Иметь представление о профессиях, связанных с переработкой ягод и фруктов. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять приготовление сладких блюд и десерта в домашних условиях. Уметь украшать десертные блюда свежими или консервированными ягодами и фруктами.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация блюд.

		<p>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. Профессии, связанные с переработкой молока и молочных продуктов.</p>				
8.	<p>Заготовка продуктов. Варенье из ягод.</p>	<p>Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья.</p>	2 ч	<p>Знать о значении количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Знать способы определения готовности, условия и сроки хранения. Иметь представление о хранении свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Применять предварительную сортировку, нарезку и бланшировку плодов перед варкой. Уметь определять количество сахара. Уметь готовить варенье из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Уметь консервировать черную смородину с сахаром без стерилизации.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Дегустация блюд</p>

		Способы определение 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.				
--	--	---	--	--	--	--

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Черчение и графика.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)

9.	Вязание крючком. История старинного рукоделия	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	2 ч.	Знать виды декоративно - прикладного творчества Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания крючком. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с журналами мод и зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.	Фронтальный устный опрос. Практическая работа. Контроль за действиями. Презентация готовых работ.
10.	Изделия, связанные крючком, в современной моде.	Раппорт узора и его запись.	2 ч.	Знать материалы, инструменты и принадлежности для данного вида рукоделия. Знать изделия, связанные крючком, в современной моде. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с инструментами и материалами для вязания крючком. Уметь подготовить материалы к работе. Уметь выбрать крючок в зависимости от ниток и узора. Уметь определять количество петель и ниток.	

11.	Условные обозначения, раппорт узора и его запись.		2 ч.	Знать условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Знать что такое раппорт узора и его запись. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять различные виды петель, составлять и читать схемы вязания. Уметь выполнять набор петель крючком. Уметь изготовить образцы вязания крючком. Создание проекта вязанного крючком.	
12.	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме.	2 ч.	Знать промыслы, распространенные в регионе проживания. Знать способы плетения и технологию ткачества поясов на дощечках. Иметь представление об отделке пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п. Знать материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать инструменты, приспособления, материалы для плетения. Уметь изготавливать пояса, тесьму, шнур способом плетения. Уметь изготавливать пояса методом ткачества на дощечках.	Фронтальный устный опрос. Практическая работа. Контроль за действиями. Презентация готовых работ.
13.	Макраме. Виды узлов и способы плетения	Макраме. Виды узлов макраме.	2 ч.	Знать что такое макраме. Знать материалы, используемые для макраме. Знать виды узлов макраме. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать материалы для макраме. Уметь выполнять узлы макраме. Создание проектов способом плетения.	
Элементы материаловедения (4 ч.)						
14.	Химические волокна. Искусственные и синтетические волокна. Определение свойств ткани из искусственных и	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных	2 ч.	Знать технологию производства и свойств искусственных и синтетических волокон и тканей. Знать сложные переплетения нитей в тканях (репс, саржа, атлас). Знать ПТБ при работе. Знать свойства тканей из	Уметь определять свойства ткани из искусственных волокон. Уметь определять раппорт в сложных переплетениях. Уметь определять свойства искусственных и синтетических	Фронтальный устный опрос. Лабораторно – практическая работа. Контроль За действиями.

	синтетических волокон	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. Иметь представление об использовании тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Знать способы ухода за изделиями из искусственных волокон. Знать ПТБ при работе.	волокон, и ткани.	Индивидуальный письменный опрос. Творческая работа. Индивидуальный текущий контроль. Тестовые задания. Выставка творческих работ
15.	Использование тканей в костюмах. Творческая работа над созданием коллекции театральных костюмов.	искусственных волокон.	2 ч.	Иметь представление о разработке театральных костюмов с использованием искусственных и синтетических тканей. Знать национальные и художественные традиции и современные тенденции в развитии сценических видов искусства. Знать ПТБ при работе.	Уметь использовать ткани из искусственных и синтетических волокон при изготовлении одежды, театральных костюмов.	
Элементы машиноведения (4 ч.)						
16.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство челнока универсальной швейной машины.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного	2 ч.	Знать виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Иметь представление об устройстве качающегося челнока универсальной швейной машины. Знать принцип образования двухниточного машинного стежка. Знать ПТБ при работе.	Уметь разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Уметь обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.	Ответы на вопросы. Практическая работа. Контроль за действиями.
17.	Наладка и уход за швейной машиной. Смазка швейной машины.	машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.	2 ч.	Знать назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Знать способы наладки швейной машины. Знать ПТБ при работе.	Уметь применять зигзагообразную строчку для художественного оформления изделий. Уметь устранять неполадки в работе швейной машины.	

Учебный проект. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч.)

18.	Виды плечевых изделий. Историческое развитие костюма.	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Дизайн - анализ плечевого изделия. Конструирование плечевого изделия. Способы	2 ч.	Знать о видах женского легкого платья и спортивной одежды. Иметь представление о дизайне - анализе плечевого изделия. Знать конструирование плечевого изделия и способах изготовления выкроек.	Уметь выполнять дизайн - анализ плечевого изделия.	Опрос. Ответы на вопросы. Практические работы. Контроль за действиями.
19.	Мерки для построения чертежа ночной сорочки. Снятие мерок.	изготовления выкроек. Стандартные (типовые) мерки. Размер изделия. Мерки для построения выкройки плечевого изделия. Детали плечевого изделия с цельнокроёным	2 ч.	Знать стандартные (типовые) мерки, размер изделия. Знать мерки для построения выкройки плечевого изделия. Знать детали плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Знать название контурных срезов детали изделия. Знать прибавки для свободного облегания.	Уметь определять свой размер и снимать мерки и записывать результаты измерений.	
20.	Построение основы ночной сорочки в М 1:4, натуральную величину.	рукавом. Название контурных срезов детали изделия. Прибавки для свободного облегания. Построение чертежа цельнокроеной	2 ч.	Знать построение чертежа цельнокроеной основы. Знать чертежные инструменты и приспособления для выполнения чертежа. Знать типы линий применяемые для построения чертежа.	Уметь построить основу чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Уметь читать чертеж и технологическую карту для построения чертежа.	
21.	Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование чертежа ночной сорочки	основы. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Профессии модельер – конструктор, художник – модельер.	2 ч.	Знать особенности моделирования плечевых изделий и зрительные иллюзии в одежде. Знать профессии модельер – конструктор, художник – модельер. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять эскизные разработки модели швейного изделия. Уметь моделировать изделие выбранного фасона. Уметь подготовить выкройку к раскрою.	

Технология изготовления плечевого изделия (18 ч.)

22.	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.</p>	<p>Краткая формулировка задачи. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию.</p> <p>Последовательность изготовления изделия</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Декатирование.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою</p> <p>План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуски на швы. Правила раскроя деталей изделия</p> <p>Контрольные и контурные линии. Подготовка деталей кроя к обработке</p> <p>Виды обтачек для обработки среза горловины изделия. Технология обработки горловины обтачкой</p> <p>Технология обработки горловины изделия обтачкой</p> <p>Соединение плечевых и боковых срезов изделия. Обметывание срезов швов одним из способов. Обработка</p>	2 ч.	<p>Знать краткую формулировку задачи проекта. Иметь представление об исследованиях по выбору лучшей идеи для проекта. Знать дизайн-анализ аналогичных изделий. Знать требования к изделию и последовательность изготовления изделия</p> <p>Знать расчет количества ткани на изделие. Декатирование ткани.</p> <p>Знать ПТБ при работе.</p>	<p>Уметь подготовить ткань к раскрою</p> <p>Уметь составить план раскладки деталей выкройки на ткани. Уметь выполнить припуски на швы.</p> <p>Уметь правильно раскроить детали изделия</p>	<p>Практическая работа над проектом.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Тест.</p>
						<p>Практическая работа над проектом.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Тест.</p> <p>Презентация</p>

		нижнего среза изделия Виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т. п.) Виды презентации проекта				готового изделия.
23.	Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных линий		2 ч.	Знать контрольные и контурные линии. Иметь представление о подготовке деталей кроя к обработке Знать ПТБ при работе.	Уметь правильно проложить контрольные и контурные линии. Уметь подготовить детали кроя к обработке	
24.	Смётывание изделия. Подготовка изделия к примерке		2 ч.	Знать приемы смётывания изделия и подготовки изделия к примерке Знать ПТБ при работе.	Уметь подготовить изделие к примерке.	
25.	Проведение примерки изделия. Исправление дефектов		2 ч.	Знать последовательность проведения примерки изделия и исправление дефектов Знать ПТБ при работе.	Уметь проводить примерку изделия и исправлять дефекты после примерки.	
26.	Стачивание плечевых срезов, обработка срезов		2 ч.	Знать соединение плечевых и боковых срезов изделия. Знать обметывание срезов швов одним из способов. Знать виды обтачек для обработки среза горловины изделия и технологию обработки горловины обтачкой Технология обработки горловины Окантовочным швом. Знать ПТБ при работе.	Уметь соединять плечевые и боковые швы и обрабатывать края срезов. Уметь обрабатывать горловину изделия разными способами.	
27.	Подкройная обтачка. Обработка срезов горловины подкройной обтачкой		2 ч.			
28.	Окантовочный шов. Обработка пройм изделия.		2 ч.	Знать виды бельевых швов и технологию их выполнения. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять бельевые швы.	
	Обработка боковых срезов изделия. Бельевые швы			Знать обработку боковых срезов изделия бельевыми швами.	Уметь выполнять бельевые швы и применять их в изделии.	

29.	Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Выполнение отделочных работ изделия Влажно – тепловая обработка изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта.		4 ч.	Знать обработку нижнего среза изделия и виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т. п.) Знать ПТБ при работе. Знать влажно – тепловую обработку изделия. Иметь представление о контроле и оценке готового изделия Знать виды презентации проекта Знать ПТБ при работе.	Уметь обрабатывать нижний срез изделия и выполнять отделку готового изделия. Уметь выполнять ВТО изделия и презентовать его.	
-----	--	--	-------------	---	---	--

Технологии ведения дома (4 ч.)

30.	Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере.	Характеристика основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.	2 ч.	Знать характеристики основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Иметь понятие об экологии жилища и микроклимат в доме. Знать современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Знать ПТБ при работе.	Уметь разбираться в основных характеристиках систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Уметь поддерживать экологию жилища и микроклимат в доме. Уметь пользоваться современными приборами и устройствами для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.	Практическая работа над проектом. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест. Презентация готового изделия.
31.	Творческая работа. Оформление интерьера комнатными	температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.	2 ч.	Иметь представление о роли освещения в интерьере. Знать требования к интерьеру прихожей, детской комнаты и	Уметь подбирать и садить декоративные комнатные растения. Уметь выполнять эскизы интерьера детской	Практическая работа. Контроль за действиями.

	растениями.	Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Профессии, связанные с оформлением комнатных растений в интерьере.		способы оформления интерьера. Иметь представление об использовании в интерьере декоративных изделий собственного изготовления и использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Знать профессии, связанные с оформлением комнатных растений в интерьере. Знать ПТБ при работе.	комнаты, прихожей. Уметь подбирать на основе рекламной информации современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи. Создание проекта по интерьеру.	Ответы на вопросы.
--	--------------------	--	--	---	--	--------------------

Электротехнические работы (2 ч.)

32.	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и	2 ч.	Знать электроосветительные приборы и пути экономии электрической энергии. Знать лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки. Знать электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Иметь представление об использовании коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Знать схемы	Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Уметь заменять гальванические элементы питания. Иметь представление об изучении зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.	Ответы на вопросы. Практические работы. Контроль за действиями.
-----	---	---	-------------	---	--	---

		<p>область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.</p>		<p>подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Знать ПТБ при работе.</p>		
	Итого		70 ч			

8 класс.

№ П/П	Тема урока	Содержание стандарта	Количество часов	Требования к уровню подготовки выпускника		Вид и формы контроля
				Знать / понимать	Уметь и применять	
Кулинария (5 ч.)						
1.	Вводный инструктаж по ИТБ. Физиология питания.	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Профессия диетсестры.	1 ч.	Знать общие понятия об обмене веществ, виды питания. Знать пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, факторы, влияющие на обмен веществ. Знать калорийность пищи. Иметь представление о вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека. Знать профессию диетсестры.	Уметь рассчитать калорийности блюд. Уметь составлять суточное меню.	Фронтальный опрос. Ответы на вопросы.
2.	Блюда из птицы.	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к	1 ч.	Знать виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Знать виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы, время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Знать оформление готовых блюд при подаче к столу. Знать ПТБ при работе.	Уметь определять качество птицы. Уметь выполнять первичную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Уметь разделять птицу и украшать перед подачей к столу. Уметь изготавливать папильотки.	Практические работы. Текущий контроль за действиями.

		столу.				
3.	Сервировка стола.	Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.	1 ч.	Знать приготовление закусок, десерта и пр. Знать требования к качеству и оформлению готовых блюд. Знать способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Знать правила поведения за столом и приема гостей, как дарить и принимать цветы и подарки. Знать время и продолжительность визита. Знать ПТБ при работе.	Уметь составлять меню, выполнять расчет количества и стоимости продуктов. Уметь сервировать стол к обеду. Уметь аранжировать стол цветами, складывать салфетки различными способами. Уметь изготавливать приглашения к празднику.	Практические работы. Текущий контроль за действиями.
4.	Заготовка продуктов.	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения	1 ч.	Знать способы консервирования фруктов и ягод, преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Знать стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Знать время стерилизации, условия максимального сохранения витаминов в компотах, условия и сроки хранения компотов.	Уметь выполнять первичную обработку фруктов и ягод для компота. Уметь готовить банки и крышки для консервирования. Уметь готовить сахарный сироп, бланшировать фрукты перед консервированием. Уметь стерилизовать и укупоривать банки с компотом.	Практические работы. Текущий контроль за действиями.

		комготов.				
5.	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	Этикетки и надписи на упаковках. Информация на этикетках	1 ч.	Знать информацию, присутствующую на упаковке.	Уметь прочесть информацию, присутствующую на упаковке.	Практическая работа.
<p align="center">Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Черчение и графика. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (4 ч.)</p>						
6.	Рукоделие. Художественные ремесла.	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	1 ч.	Знать виды декоративно - прикладного творчества Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания на спицах. Знать ПТБ при работе.	Уметь работать с журналами мод и зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.	Практическая работа над проектом. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
7.	Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.		1 ч.	Знать ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Знать изделия, связанные спицами, в современной моде. Знать ПТБ при работе.	Уметь подбирать спицы в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнять простые петли различными способами.	
8.	Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель.		1 ч.	Знать материалы, инструменты и принадлежности для данного вида рукоделия. Знать изделия, связанные спицами, в современной моде. Знать ПТБ при работе.	Уметь убавлять, прибавлять и закрывать петли. Соединять петли по лицевой и изнаночной стороне. Уметь вязать двумя нитками разной толщины и выполнять образцы и изделия в технике вязания на спицах.	Практическая работа над проектом. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.

						Презентация готового изделия.
9.	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.		1 ч.	Знать условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Знать что такое раппорт узора и его запись. Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять различные виды образцов. Создание проекта вязанного на спицах	
Художественная роспись ткани (2 ч.)						
10.	Техника росписи ткани «холодный батик». Роль резерва и способы нанесения его на ткань.	Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.	1 ч.	Знать технику росписи ткани «холодный батик». Знать инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика».	Уметь выполнять эскизы росписи. Уметь выполнять подбор резерва, красителей, инструментов. Уметь подготовить ткань и перевод рисунка на ткань.	Практическая работа над проектом. Контроль за действиями. Презентация готового изделия.
11.	Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.		1 ч.	Иметь представление о роли резерва и способах нанесения его на ткань. Знать способы нанесения и закрепления краски	Уметь выполнить сувенир в технике «холодный батик». Уметь закрепить рисунок на ткани. Создание проекта в технике «холодный батик»	
Творческий проект (3ч)						
12.	Творческие проектные работы. Выставка творческих работ.	Введение, цель, задачи проекта. Понятие о проекте. Последовательность выполнения проекта	3 ч.	Иметь представление, что такое проект. Знать последовательность его выполнения, этапы выполнения проекта.	Уметь выполнять этапы проекта. Уметь работать с источниками информации. Уметь сделать вывод по проделанной работе.	Выставка – презентация творческих работ.

Элементы материаловедения (1 ч.)

13.	Синтетические волокна. Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.	Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.	1 ч.	Знать материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Знать сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Знать размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. Знать ПТБ при работе.	Уметь определять синтетические и искусственные нити в тканях. Проводить исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.	Практическая работа над проектом. Контроль за действиями. Презентация готовых работ
-----	--	---	------	--	--	--

Учебный проект. Конструирование и моделирование плечевого изделия (5 ч.)

14.	Основные направления современной моды.	Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа основы. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования основы плечевого изделия.	1 ч.	Знать основные направления современной моды. Знать выбор модели с учетом особенностей фигуры.	Уметь разбираться в народном костюме и применять основные направления моды.	Опрос. Ответы на вопросы. Практические работы. Контроль за действиями.

15.	Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия. Снятие мерок.	Виды художественного оформления изделия.	1 ч.	Знать мерки, необходимые для построения чертежа основы изделия. Знать способы снятия мерок.	Уметь читать чертежи, снимать мерки и записывать результаты измерений.	
16.	Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.		1 ч.	Знать конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона.	Уметь построить основу чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам. Уметь построить основу чертежа в натуральную величину или копировать чертеж готовой выкройки из журнала мод, его проверить и корректировать по снятым меркам.	
17.	Моделирование выбранного фасона.		2 ч.	Знать способы моделирования и виды художественного оформления изделия.	Уметь моделировать основу выбранного фасона. Уметь выбрать художественное оформление и подготовить выкройку к раскрою.	

Технология изготовления плечевого изделия (6 ч.)

18.	Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий Складки в швейных изделиях.	Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек.	2 ч.	Знать пооперационную обработку поясных швейных изделий. Иметь представление о применении складок в швейных изделиях. Знать ПТБ при работе.	Уметь изготавливать образцы пооперационной обработки поясных швейных изделий. Уметь раскладывать выкройку на ворсовой ткани и раскраивать изделие. Уметь обрабатывать детали кроя, скалывая и сметывая детали кроя.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
-----	---	---	-------------	--	---	--

19.	Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки.		2 ч.	Знать правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Знать виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Знать технологию обработки вытачек.	<p>Уметь обрабатывать верхний край притачным поясом. Уметь проводить примерку, выявлять и исправлять дефекты. Уметь стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Уметь обрабатывать низ потайными подшивочными стежками.</p> <p>Уметь выполнять окончательную отделку изделия. Уметь выполнять режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.</p>	
20.	Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).	2 ч.	Знать ПТБ при работе. Знать обработку карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы). Знать ПТБ при работе.	Уметь выполнять обработку карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).	
Технологии ведения дома (5 ч.)						
21.	Семейное хозяйство. Бюджет семьи.	Анализ бюджета семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного	2 ч.	Знать рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Права потребителя и их защиту. Возможности выбора объекта	<p>Уметь ориентироваться на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Проектировать изделия или услуги. Выполнять расчет</p>	<p>Практическая работа. Контроль за действиями.</p>

		бюджета. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.		или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах.	примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.	
22.	Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений.	Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.	1 ч.	Знать характеристику распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Иметь представление об инструментах для ремонтно-отделочных работ.	Уметь выполнять эскизы жилой комнаты (гостиной, спальни), подбирать строительно-отделочные материалы по каталогам. Уметь определять гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
23.	Ремонт помещений. Наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.	Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий	1 ч.	Иметь представление о подготовке поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Знать технологию нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейку обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.	Уметь выбрать обои, краски, элементы декоративных украшений интерьера по каталогам.	
24.	Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.	Экологическая безопасность материалов и технологий	1 ч.	Знать экологическую безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Знать профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.	Уметь выполнять эскизы оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.	

		выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.				
25.	Санитарно-технические работы.	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.	1 ч.	Знать правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Знать устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Знать причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках, способы ремонта. Иметь представление о соблюдении правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Знать профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.	Уметь работать с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Уметь подбирать по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета	Фронтальный опрос Ответы на вопросы.
Электротехнические работы						
26.	Электротехнические устройства.	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной	1 ч.	Знать схему квартирной электропроводки, способы определения места расположения скрытой	Уметь определять расход и стоимость электрической энергии.	Фронтальный опрос Ответы на вопросы.

		<p>электропроводки.</p> <p>Способы определения места расположения скрытой электропроводки.</p> <p>Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.</p> <p>Пути экономии электрической энергии.</p> <p>Виды и назначение автоматических устройств.</p> <p>Автоматические устройства в бытовых электроприборах.</p> <p>Простейшие схемы устройств автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>		<p>электропроводки.</p> <p>Знать подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.</p> <p>Знать пути экономии электрической энергии.</p> <p>Знать виды и назначение автоматических устройств.</p> <p>Знать простейшие схемы устройств автоматики.</p> <p>Знать влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Знать профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>	<p>Иметь представление о схеме квартирной электропроводки.</p> <p>Уметь собирать модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.</p> <p>Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности.</p>	
--	--	--	--	---	---	--

Современное производство и профессиональное образование (3 ч.)

27.	Сферы производства и разделение труда.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные	1 ч.	Знать сферы и отрасли современного производства, основные структурные подразделения	Уметь выполнить анализ структуры предприятия легкой промышленности. Уметь выполнить анализ	Практическая работа. Контроль за действиями.
-----	---	---	-------------	---	--	--

		<p>подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.</p>		<p>производственного предприятия. Иметь представление о разделении труда. Знать приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Знать влияние техники и технологий на виды и содержание труда.</p>	<p>профессионального деления работников предприятия.</p>	<p>Ответы на вопросы. Тест. Экскурсии на предприятия города.</p>
28.	<p>Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.</p>	<p>технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>1 ч.</p>	<p>Знать понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Знать факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>Ознакомиться с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.</p>	

29.	Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования.	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	1 ч.	Знать роль профессии в жизни человека. Знать виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Иметь представление о региональном рынке труда и его конъюнктуры. Знать профессиональные качества личности и их диагностику. Знать источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Знать возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	Знакомиться с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Уметь анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Уметь применять поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Уметь выполнять диагностику склонностей и качеств личности. Уметь строить планы профессионального образования и трудоустройства.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест. Экскурсии на предприятия города
	Итого		35 ч.			

Материально-техническое обеспечение программы.

Раздел «Кулинария» - один из основных в курсе «Технология». На занятиях в кабинете кулинарии обучающиеся последовательно изучают все технологические этапы приготовления кулинарных блюд от хранения и первичной обработки сырья до приготовления пищи и её потребления. В кабинете выделены 3 функциональные зоны: зона теоретической подготовки (где обучающиеся получают теоретические знания), кухня-лаборатория (где обучающиеся выполняют практические работы), обеденная зона (где проходит дегустация приготовленных блюд). В зоне теоретической подготовки у каждой учащейся имеется свое место; стол учителя; стол с видеомаягнитофоном, видеоплеером, телевизором; классная - магнитная доска; у входа в кабинет – умывальник для мытья рук. Для демонстрации экранных пособий проекционную аппаратуру и экран переносят из мастерской по обработке ткани. При выполнении практических работ класс делится на 3 бригады, у каждой бригады своё рабочее место. Каждое из этих мест рассчитано на 3-5 человек, что создает условия для участия в разнообразных видах деятельности каждого члена бригады. Кухня-лаборатория оснащена всем необходимым оборудованием и приспособлениями для обработки пищевых продуктов. В обеденной зоне расположены обеденные столы и зеленый уголок, который создает уют и располагающую обстановку для приёма пищи и проведения праздников.

В оборудование общего назначения, имеющееся в кабинете кулинарии, входят: холодильник, микроволновая печь, шкафы с чайной и столовой посудой.

Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Кулинария»:

Таблицы: «Консервирование», «Приготовление первых блюд», «Холодные блюда», «Выпечка», «Приготовление вторых блюд из мяса».

Инструкционные карты по приготовлению блюд:

5 класс – по разделу программы;

6 класс – по разделу программы;

7 класс – по разделу программы.

Контрольные задания (в тестовой форме).

Кассеты, диски кулинарных рецептов, украшений праздничного стола.

Карточки инструктажа по технике безопасности и санитарной гигиены.

Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома» также являются основными разделами в курсе «Технология». Знакомство и работа по этим разделам проходит в кабинете обработки ткани. Кабинет разделен на 2 функциональные зоны: рабочее место учителя, рабочие места обучающихся индивидуального и коллективного пользования.

Индивидуальные рабочие места обучающихся оборудованы с учетом их возрастных особенностей и располагаются в кабинете таким образом, чтобы свет падал с левой стороны. В кабинете установлено 11 рабочих столов, укомплектованных универсальными швейными машинами «Janome» и «brother» с электрическим приводом.

Рабочие места коллективного пользования. Отдельные столы, на которых установлены: 2 крае обметочные машины – оверлок, 2 вышивальные машины с программным управлением и компьютер. Вдоль стены расположены шкафы с учебниками, демонстрационным материалом, выставка творческих проектов; тумбы с ящиками для хранения инструментов и приспособлений, катушек с нитками и шпульками; два места для влажно-тепловой обработки швейных изделий (в него входят: утюг с терморегулятором, напольная гладильная доска с подставкой для утюга, кронштейн для поддержания шнура, резиновый коврик). В углу установлена примерочная кабина с трельяжем.

Рабочее место учителя включает: учительский стол, демонстрационный стол, классную - магнитную доску.

Учебно-методическое обеспечение программы по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома»:

Для ручной обработки ткани в кабинете имеются инструменты и приспособления: иглы ручные, ножницы, булавки с колечком, наперстки, резцы портновские.

Для конструирования и моделирования швейных изделий предусмотрены выкройки в натуральную величину, а для построения выкройки в масштабе 1:4 линейки закройщика - К. Для снятия мерок обучающиеся используют сантиметровые ленты, гдеучатся приёмам снятия мерок работая в парах.

Для изучения тем по материаловедению и проведению лабораторных работ в кабинете имеются образцы волокон, лупы текстильные с семикратным увеличением. Инструкционные карты по технологии обработки швейных изделий: 5 кл., 6 кл., 7 кл.

Технология обработки фартука – 5 класс.

Технология обработки поясного изделия – 6 класс.

Технология обработки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 7 класс.

Пособия по моделированию изделий.

Интерьер дома – образцы оформления интерьера кухни, гостиной, дизайн окон, комнатные растения.

Технология оформления детской одежды.

Папки с декоративно – прикладным творчеством (лоскутное шитье, вышивка, вязание, роспись по ткани, виды орнаментов, кружево, имитация кружев).

Образцы творческих проектных работ обучающихся.

Диски с презентациями, образцами вышивок, традиционными праздниками, головными уборами, национальными костюмами.

Материалы, способствующие профессиональной ориентации обучающихся.

Контрольные задания (тесты). Карточки инструктажа по технике безопасности в кабинете обработки ткани.

Учебно-методическое обеспечение программы.

Используемые учебники:

5 класс

Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2012. – 254 с.; ил.

6 класс.

Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2013. – 287 с.; ил.

7 класс.

Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /Н. В. Синица, О. В. Табурчак, О. А. Кожина и др.; Под ред. В. Д. Симоненко - 3 изд. перер. – М.: Вентана – Граф, 2011. – 176 с.; ил.

8 класс.

Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.:

учебник для общеобразовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, Н. Б. Рыкова и др. – М.: Дрофа, 2011. – 222 с.; ил.

Дополнительная литература для обучающихся.

1. Андреева А. Ю. Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг. Санкт-Петербург «Паритет». 2005г. – 256 с.
2. Баришова М. Узоры вышивки крестом. Братислава. Издательство РПД «Праца». 1984г.

3. Бисер в вышивке. М.: Издательство «Ниола-Пресс». 2008г. 96 с.
4. Буровик К. А. Родословная вещей. 2-е издание. М.: Издательство «Знание» 1991г. - 58 с.
5. Вешкина О. Декупаж. Креативная техника для хобби и творчества. М.: «Эскмо» 2008 г. 240 с.
6. Гильман Р. А. Художественная роспись ткани. М.: Владос. 2005 г. – 58 с.
7. Горожанина С. В., Зайцева Л. М. Русский народный свадебный костюм. М.: «Культура и традиции». 2003г. – 305 с.
8. Гусакова М. А. Аппликация. М.: «Просвещение» 1982г. 150 с.
9. Даль В. И. Иллюстрированный толковый словарь русского языка, современное написание. М.: «АСТ. Астрель. Хранитель». 2006г. – 650 с.
10. Дацковский С. Б. Растения и косметика. Пермь. Издательство «Урал-Песс» 1995г.- 98 с.
11. Ерзенкова Н. В., Ефименко Р.М. Обновление одежды. – Минск, «Полымя» 1988 г. – 190 с.
12. Жданова А. С., Островская М. Д. Календарь народных примет, обычаев и обрядов. М.: «Мир книги». 2008г. – 224 с.
13. Журналы мод, по рукоделию.
14. Закржевская Е. Д., Марсаль С. В. 110 увлекательных поделок из пуговиц. Ростов – на – Дону «Феникс» 2006г.- 205 с.
15. Изысканная вышивка гладью. Издательский дом «Ниола 21-й век» 2006г. – 205 с.
16. К. Лителло. Аппликация. Техника и искусство. М.: Издательство «Эксмо». 2003г.- 185 с.
17. Кожохина С. К. Батик. Все о картинках на ткани. Ярославль. Академия развития. 2006 г. 159 с.
18. Костикова И. Ю. Школа лоскутной техники. М.: «Культура и традиции». 1997г. 105 с.
19. Кудряшова Т. Украшения для интерьера в технике «ТЕРРА». М.: «Эксмо». 2008г. – 175 с.
20. Ляукина М. Бисер. Техника. Приемы. Изделия. М.: «АСТ. Пресс книга». 2001г. - 90 с.
21. Максимова М. Кузьмина М. Лоскутики. М.: Издательство. «Эскиммо-Пресс». 1998г. – 280 с.
22. Мег Эвершед. Объёмная вышивка крестом. Сувениры. Игрушки. Подарки. М.: Издательская группа «КОНТЕНТ». 2008г. – 112 с.
23. Наниашвили И. Н., Соцкова А. Г. Иконы. Рушники. Картины. Вышивка нитью и бисером. Харьков: Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга». 2009г.- 94 с.
24. Основы моделирования, кройки и шитья. М.: Издательство «Сталкер» 2005г. – 287 с.
25. Полянский В. И. Композиция в художественных ремёслах. Екатеринбург. Издательство «Сократ». 1999 г. - 204 с.
26. Ракитина И. В., Кнушевицкая Н. А. Головные уборы. Какие они? М.: 2006 г. – 204 с.
27. Селиванова Т. А. Изделия из кожи. М.: Издательский дом МСП. 2005 г. – 100 с.
28. Таран Р. Ф. Лоскутная фантазия. Художественная аппликация. М.: Издательство «АСТ» 2007г. - 207 с.
29. Терещенко А. В. История культуры русского народа. М.: «Эксмо» 2007г. – 736 с.
30. Тина Арранкоски. Изделия из бумажных верёвочек. Цветы. Гирлянды. Аксессуары. М.: Издательство «Ниола-Пресс». 2007г. – 160 с.
31. Уют в вашем доме. Шторы. М.: Издательство «Внешсигма». 2000г – 304 с.
32. Хелен Пирс. Объёмная вышивка. М.: Издательский дом. «Ниола 21-й век» 2000г.-112 с.
33. Хессайон Д. Г. Всё о комнатных растениях. М.: Издательство «Кладезь». 1996г. - 206 с.
34. Хромова С. Гобелены. М.: Профиздат. 2008 г. – 112 с.

35. ШирлиЭшер, Джейн Бейтмен. Фелтинг. Стильные поделки и аксессуары из не пряженой шерсти. М.: Издательская группа «КОНТЕНТ». 2007г. 118 с.

Литература для учителя

1. Александрова А.Г., Капустина Н.В.Изобразительное искусство и художественный труд. – Волгоград: Учитель,2004
2. Государственные образовательные стандарты
3. Комиссаржевский Ф. История костюма. – М.: Современный литератор,1999. – 309 с.
4. Матяш Н.В. Проектная деятельность младших школьников.–М.: Вентана–Граф,2004. – 112 с.
5. Меренков А. В. Самоопределение в сфере образования и профессиональной деятельности. Программа для 5-7 классов. Екатеринбург. Центр «Учебная книга». 2006 г. – 105 с.
6. Морозова Л.Н. Технология 5 -11 класс. Проектная деятельность обучающихся. – Волгоград: Учитель,2007. – 204 с.
7. Неретина Л.В. Конспекты уроков по изобразительному искусству, мифологии и фольклору. – М.ВЛАДОС,2004. –200 с.
8. Образование человека: от личностного успеха к гражданскому обществу – материалы областных педагогических чтений. – Екатеринбург, 2004
9. Павлова М.Б. Метод проектов в технологическом образовании школьников. – М.: Вентана – Граф,2003. – 201 с.
10. Петрова Е. Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс, девочки. М., «5 за знания». 2006 г.-208 с.
11. Пряхников Н. С. Профориентация в школе: игры, упражнения, опросники. 8-11 классы. М., «Вако» 2005 г. – 288 с.
12. Сасова И. Б. Технология : 5-8 классы : М., Вентана-Граф, 2007 г. – 205 с.
13. Сасова И.А. Сборник проектов. – М.: Вентана – Граф,2004. 144с.
14. Симоненко В. Д. Рабочая тетрадь для обучающихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) М., Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 г. - 90 с.
15. Симоненко В. Д. Рабочая тетрадь для обучающихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) М., Издательский центр «Вентана-Граф» 2007 г. – 90 с.
16. Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. Л. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. М., Издательство «Просвещение» 2006 г. -239 с.
17. Симоненко В.Д. Сборник творческих проектов обучающихся – Волгоград: Учитель,2005. – 272 с.
18. Соколова В. А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 классах. М., Дрофа. 2007 г. – 235 с.
19. Степанова Е. Н. Педагогический контроль в процессе воспитания. Методические рекомендации. М., «Сфера». 2006 г. – 256 с.
20. Школа и производство \ Журналы №4 – 8\2007 г. №1 – 4\2008 г.

Учебное электронное издание

Методические рекомендации преподавателям по курсу «Технология» 5-9 класс

Учебное электронное издание «Технология» (5-9) входит в серию «Библиотека электронных наглядных пособий» и предназначено для применения в учебном процессе учреждениями образования Российской Федерации, а также для самостоятельного использования учащимися дома, в библиотеке, медицентре и т.д.

Издание подготовлено в соответствии с проектом Федерального компонента Государственного Стандарта общего образования по Технологии.

Электронное издание является органической частью комплекса средств обучения, разработанных для образовательной области Технология, учебники, таблицы, видео фильмы, слайды, транспаранты и т.д.

Программа курса «Технология» основывается на изучении школьниками основ политехнических знаний и приобретении умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Основными целями образовательной области «Технология» являются:

- приобретение школьниками технологических знаний, выработка умений осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, использовать энергию и информацию;
- развитие творческих способностей обучающихся на основе их природных задатков в процессе разнообразной практической деятельности;
- создание условий для творческого решения школьниками практических задач, с которыми они могут встретиться в различных сферах своей деятельности, включая ведение домашнего хозяйства и проведение досуга;
- способствовать становлению у обучающихся активной гуманистической природосообразной жизненной позиции, ответственности за результаты своего труда, усвоению современной технологической культуры, воспитанию трудолюбия и культуры труда.

Содержание обучения в образовательной области «Технология» предусматривает обязательное изучение школьниками наиболее распространенных технологий и способов труда.

Обучение обучающихся в образовательной области «Технология» строится на основе конкретных технологических процессов. Независимо от выбранных технологий во взаимосвязи с ними должно осваиваться общетрудовое содержание обучения по следующим сквозным тематическим линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- творческая проектная деятельность;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- история развития технологии и техники.

Решить поставленные перед образовательной областью «Технология» задачи в рамках традиционных методик преподавания достаточно сложно. Вместе с развитием содержания образования развиваются и методики преподавания. Одной из наиболее перспективных методик является применение в учебном процессе информационных компьютерных технологий. Они позволяют обогатить учебный процесс иллюстративным и справочным материалом, значительно расширяют зрительный ряд предъявляемой информации.

Данное электронное издание создано для учителя «Технологии» и ориентировано на содержание предмета, заложенное в действующий проект стандарта образования. Издание содержит дополнительную и расширяющую информацию к учебникам и учебным пособиям по предмету.

По своему назначению электронное издание многофункционально. Учитель получает обширный материал для подготовки к занятиям. Это особенно важно для школ, территориально удаленных от крупных культурных и образовательных центров страны. При наличии в школе соответствующих аппаратных средств учитель может организовать на занятиях широкую демонстрацию учебного материала.

Следует иметь ввиду, что между отдельными темами, разделами, и фрагментами нет логической взаимосвязи. Содержание диска представляет собой обширную базу данных, которая может быть использована учителем при построении различных методик проведения занятий. Кроме того, структурная организация диска позволяет учителю постоянно дополнять имеющиеся разделы собственными иллюстративными и справочными материалами.

Учебные материалы с учетом школьной программы структурированы по следующим разделам:

1. ОБРАБОТКА ДЕРЕВА

1.1. Древесные материалы

1.1.1. Натуральная древесина

1.1.2. Искусственные древесные материалы

1.1.3. Дефекты в древесных материалах

1.2. Инструменты для обработки древесины

1.2.1. Верстаки

1.2.2. Маркировочные, измерительные инструменты, приспособления

1.2.3. Режущие и профилирующие инструменты

1.2.4. Механизмы и инструменты для сверления отверстий

1.2.5. Инструменты и детали для крепежа

1.2.6. Инструменты для отделки деталей и изделий из древесины

1.2.7. Электрифицированные инструменты.

1.2.8. Технологические машины

1.3. Технологии обработки древесных материалов

1.3.1. Работы с ручными механическими инструментами

1.3.2. Работа с электрифицированными инструментами и на станках

1.3.3. Соединение деталей.

1.3.4. Отделка деталей и изделий

1.4. Художественная обработка дерева

1.4.1. Резьба

1.4.2. Роспись

1.4.3. Точение

1.4.4. Инкрустация

2. ОБРАБОТКА МЕТАЛЛОВ

2.1. Инструменты для обработки металла

2.1.1. Измерительные и разметочные инструменты

2.1.2. Инструменты для резки металла

2.1.3. Инструменты, элементы крепежа и материалы для соединения деталей

2.1.4. Металлорежущие станки

2.2. Технологии обработки металлов.

2.2.1. Ручное резание и опилование

2.2.2. Обработка давлением

2.2.3. Сверление, точение, фрезерование, строгание, шлифование.

2.2.4. Механическое соединение деталей.

2.2.5. Пайка и сварка.

2.2.6. Термическая обработка.

2.3. Машиноведение

- 2.4.1. Основные виды механизмов
- 2.4.2. Технологические машины
- 2.4. Художественная обработка металлов
 - 2.5.1. Чеканка
 - 2.5.2. Дифовка (выколотка)
 - 2.5.3. Электрохимическая обработка
 - 2.5.4. Просечка металлов
 - 2.5.5. Ковка, литье

3. КУЛИНАРИЯ

- 3.1. Основы рационального питания
 - 3.1.1. Физиология питания
 - 3.1.2. Пищевая ценность продуктов
- 3.2. Обработка пищевых продуктов
 - 3.2.1. Механическая обработка
 - 3.2.2. Тепловая обработка
- 3.3. Технология приготовления
 - 3.3.1. Первые блюда
 - 3.3.2. Закуски
 - 3.3.3. Вторые блюда
 - 3.3.4. Напитки
 - 3.3.5. Изделия из теста
 - 3.3.6. Оформление блюд
- 3.4. Сервировка стола и этикет
 - 3.4.1. Сервировка стола
 - 3.4.2. Этикет

4. РАБОТА С ТЕКСТИЛЬНЫМИ И ПОДЕЛОЧНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

- 4.1. материаловедение
 - 4.1.1. Происхождение волокон
 - 4.1.2. Производство тканей
 - 4.1.3. Виды переплетений
 - 4.1.4. Отделочные, прокладочные, утепляющие материалы
- 4.2. Машиноведение
 - 4.2.1. История швейной машины
 - 4.2.2. Швейная машина
- 4.3. Конструирование и моделирование одежды
 - 4.3.1. История костюма
 - 4.3.2. Системы конструирования
 - 4.3.3. Моделирование
- 4.4. Технология изготовления швейных изделий
 - 4.4.1. Стежки, строчки, швы
 - 4.4.2. Машинные швы
 - 4.4.3. Влажно-тепловая обработка
 - 4.4.4. Технология обработки швейных изделий
- 4.5. Рукоделие
 - 4.5.1. Вышивка
 - 4.5.2. Вязание
 - 4.5.3. Плетение
 - 4.5.4. Роспись по ткани
 - 4.5.5. Работа с мехом и кожей
 - 4.5.6. Лоскутное шитье

5. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

5.1. Интерьер

5.1.1. История интерьера

5.1.2. Основные элементы

5.1.3. Цвет и свет

5.1.4. Состав и Функциональное назначение

5.2. Ремонтно-строительные работы

5.2.1. Подготовка к ремонту стен, потолков, деревянных и металлических поверхностей

5.2.2. Окраска стен, потолков, дверей и оконных рам

5.2.3. Отделка стен и потолков обоями

5.2.4. Укладка напольных виниловых и ковровых покрытий

5.2.5. Укладка плитки

5.3. Санитарно-технические работы

5.3.1. Схема и состав систем водоснабжения и канализации

5.3.2. Инструменты, приспособления и детали для ремонта

5.3.3. Технологии ремонта водоснабжения и канализации.

6. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

6.1. Электрическая цепь

6.1.1. Условные графические обозначения

6.1.2. Схемы электрических цепей осветительных электроустановок

6.2. Электромонтажные работы

6.2.1. Инструменты для электромонтажных работ

6.2.2. Элементы электрической цепи жилого помещения

6.2.3. Технологии монтажа и ремонта элементов квартирной электрической цепи

6.3. Химические источники и электрические машины

6.3.1. Аккумуляторы

6.3.2. Генераторы

6.3.3. Электрические двигатели

6.4. Электронные устройства

6.4.1. Схемы простых электронных устройств

6.4.2. Бытовая техника

Базу данных электронного издания составляют информационные материалы, позволяющие проиллюстрировать каждую тему указанных разделов.

Исходными материалами для наполнения базы данных являются изображения и схемы инструментов, станков, видов трудовой деятельности, произведения декоративно - прикладного искусства, видео фрагменты, иллюстрирующие разные виды работ, анимация производственных процессов.

Каждый объект базы данных мультимедиа каталога атрибутируется не только по таким характеристикам как название, автор, время создания. Оно «привязано» к конкретным темам курса учебной программы. Один и тот же объект мультимедиа каталога может быть использован учителем как наглядный материал при объяснении разных тем.

Содержание библиотеки электронных наглядных пособий имеет достаточное количество информационных объектов применительно к каждой теме учебного курса, чтобы преподаватель, ведущий занятия по любой из них, мог найти необходимый иллюстративный материал.

Кроме того, создан набор готовых наглядных пособий (лекций) по темам учебного курса, который преподаватель может использовать на уроках, беря за основу сопроводительного материала прилагаемые методические рекомендации или сообразуясь с

собственным опытом преподавания. Такие пособия (лекции) включают заранее подготовленные, расположенные в определенном, методически обоснованном, порядке информационные объекты мультимедиа каталога.

Имеется возможность копирования текста или другой иллюстрации с компакт-диска для дальнейшей распечатки для использования распечатанного материала в качестве раздаточного на уроке.

Для корректной работы электронного издания необходим компьютер, удовлетворяющий следующим требованиям:

Процессор Pentium 450;
оперативная память 64 Мб;
видеоадаптер с видеопамью не менее 8 Мб;
монитор с разрешением 800х600 пикселей, 16-bit цветности;
привод для компакт-дисков CD-ROM не менее 12;
операционная система Windows 2000.

Основная задача интерфейса электронного издания – обеспечить пользователю комфортную среду для активной творческой работы.

Поскольку одной из целей электронного издания является предоставление учителю материалов по курсу «Технология» для подготовки наглядных материалов к уроку, в электронное издание включен каталог с поисково-справочной системой, редактор для подготовки наглядных материалов (лекций), а также программа-реализатор для демонстрации лекций.

1. Мультимедиа каталог - база данных мультимедиа компонентов. Информационные объекты, включенные в библиотеку каталога атрибутируются по: названию, автору, дате создания, разделу, теме и параграфу курса учебной программы, ключевым словам.

2. Редактор – инструмент для самостоятельного создания электронных наглядных пособий (лекций).

3. Лекции – средства для презентации самостоятельно созданных или поставляемых с изданием на диске наборов электронных наглядных пособий.

Кроме того, электронное издание содержит:

словарь терминов;
справочные материалы по персоналиям;
библиографию;
список интернет-ресурсов;
блокнот для работы с текстовой информацией по объектам;
портфель для самостоятельной работы с графическими, видео объектами, интерактивными иллюстрациями;
средства поиска объектов по разнообразным критериям.

Практика применения компакт-дисков (CD-ROM) в учебном процессе показывает, что CD-ROM вносит корректировку в систему приемов, применяемых преподавателем в русле традиционных методик. Это объясняется и несопоставимо большим объемом визуальной и аудиоинформации, предоставляемой CD, интересом современных школьников к мультимедийным технологиям, и возможностью для учителя применять интересные методические приемы, уделять больше внимания развитию творческих способностей обучающихся.

Как может учитель, ведущий соответствующий курс, организовать работу с помощью нового CD-ROMа? Остановимся на нескольких этапах урока.

Проведение предварительного контроля знаний обучающихся в образовательной области «Технология»

На этом этапе работы чрезвычайно важно соблюсти корректность, то есть не стремиться продемонстрировать обучающимся степень их незнания, а попытаться показать, что те знания, которые они получают в курсе «Технологии», расширяют их представления о том, как в течение столетий люди изменяли мир вокруг себя, как происходило развитие техники и технологий в различных сферах деятельности человека.

Учитель может задать, например, такие вопросы:

Из какой части растения получают льняное волокно?

Назовите известные вам виды инкрустаций?

Почему ушко в машинной игле находится около ее острия, а не вблизи тупого конца как в ручной швейной игле?

Трудно рассчитывать на то, что ответы обучающихся будут исчерпывающими. Но именно здесь и можно продемонстрировать одну из важных функций CD-ROMа – поиск по заданному слову. Для ответа на вопросы учителя один из обучающихся (или поочередно несколько обучающихся) запросят информацию соответственно на слова «лен», «инкрустация», «игла» и т.п. и через несколько секунд получают информацию, достаточную для того, чтобы ответить на вопросы.

Представляется, что такой урок может быть не менее интересным, чем просто рассказ учителя о значении курса «Технология», хотя, конечно, одно не исключает другого.

Использование электронного издания на традиционном занятии

Изучение тем курса «Технология» проводится в соответствии с задачами, выдвинутыми программой, и учебным планом. Для выполнения этих задач можно пойти традиционным путем: использовать материалы диска как справочные и иллюстративные при подготовке к очередному занятию, сопровождая рассказ последовательным включением тех или иных изображений, видеосюжетов или интерактивных иллюстраций. Тем более, что с целью экономии времени учителей, в диск включены несколько наборов готовых наглядных материалов по ряду обязательных тем программы:

Виды ткацких переплетений

Рукоделие

Создание театрального костюма

Украшение блюд

Художественная обработка дерева

Художественная обработка металлов

и др.

Раздел диска «Механическая обработка овощей» необходим учащимся начиная с 5-го класса, когда проводятся практические занятия по приготовлению салатов из сырых овощей, вторых блюд из овощей и т.д. Электронное пособие содержит уникальный материал, в котором показаны не только различные способы нарезки овощей (соломкой, брусочками, дольками, спиралькой и др.), но и правильные безопасные приемы выполнения нарезки в динамике с использованием специальных приспособлений.

Такой вариант отличается от демонстрации художественного альбома или включения магнитофона лишь тем, что все материалы собраны компактно в одном месте.

Компакт-диск предоставляет также возможность интерактивных игровых действий учащегося при выполнении самостоятельных упражнений. Примером такого задания является сервировка стола. На экране слева расположен стол, который необходимо сервировать, а справа – посуда и столовые принадлежности. Учащийся должен перенести изображения столовых приборов с помощью «мыши» на стол в требуемую позицию. Если обучающийся «положил» вилку или ложку неправильно, то она вернется на правую сторону экрана. Такая игра интересна и полезна одновременно.

Творческое использование материалов, предлагаемых электронным изданием

Главная методическая особенность настоящего электронного издания - в предоставлении учителям и обучающимся возможности поиска самостоятельных решений, не выходя за рамки программы по «Технологии». База данных мультимедиа каталога электронного издания, в данном случае, является основой для создания преподавателями «собственных» электронных наглядных пособий (с возможностью фильтрации материала по тому или иному параметру) для использования на уроках с помощью программы-реализатора, включенной в диск для осуществления демонстрации самостоятельно подготовленных наглядных пособий.

Представляется, что в том случае, когда учитель использует CD-ROM, он должен поставить перед собой и перед обучающимися дополнительную задачу: обучение поиску информации, а значит приобретения знаний, с помощью CD-ROMа.

Кажется очевидным, что работа с CD-ROMом требует меньше затрат времени, а поиск нужной информации осуществляется проще, но, что самое главное, эта информация доступна учителю и обучающемуся независимо от географического положения школы, где они работают и учатся.

И если распределение информации в рамках курса сделано программой, то распределение умений поиска и сбора нужной информации по урокам может сделать сам учитель. Для этого, разумеется, он должен предварительно сам освоить CD-ROM: и по содержанию, и по функциональным возможностям. Необходимо ознакомиться с содержанием диска в полном объеме, чтобы иметь представление о возможностях его использования в учебном процессе. Сделать это можно, руководствуясь инструкцией, находящейся на диске и контекстной подсказкой в каждом интерфейсе издания (кнопка «Помощь»).

По нашему представлению, на первых уроках учащимся было бы полезно овладеть следующими умениями:

1. Умение из основного интерфейса выйти в тот компонент CD-ROMа, где может находиться интересующая информация.

2. Умение воспользоваться функцией «Поиск» в том случае, когда отсутствует представление о том, в каком тематическом разделе находится искомая информация.

3. Более сложное умение работать с Редактором, то есть создавать собственные наглядные пособия.

Овладение перечисленными умениями целесообразно на первых занятиях, когда работа с диском проводится в основном учителем или вместе с учителем. Так, например, для того, чтобы новый термин, введенный в рассказ учителя, был воспринят и усвоен, будет лучше, если обучающиеся смогут прочитать его определение на экране. Для этого нужно показать, как в разделе «Справочники», «Словарь терминов» найти нужную информацию.

Конечно, часть обучающихся старших классов, особенно живущих в больших городах, с детства играют в компьютерные игры и пользуются Интернетом. Они владеют компьютером и легко сами справятся с любым CD-ROMом. Наши рекомендации адресованы преимущественно той школе, тому учителю и, которые только осваивают новые мультимедийные технологии.

Самая интересная и творческая работа, которая возможна с использованием CD-ROMа это работа в разделах «Редактор» и «База данных». Пользователю получает возможности:

- самостоятельно подбирать экспонаты по избранной теме или проблеме в новую лекцию;
- пополнять мультимедиа каталог новыми экспонатами, в том числе и через Интернет;
- готовить свои комментарии к мультимедиа экспонатам, если предлагаемые кажутся недостаточными или, наоборот, избыточными;
- разрабатывать и сохранять собственные шаблоны для наглядных пособий и контрольных карточек;

- сохранять необходимую информацию, создавая персональные наборы наглядных пособий (лекций) учителей и обучающихся.

Наборы информационных объектов мультимедиа каталога, создаваемые пользователем, называются «Портфели». Каждый пользователь может создать один или несколько "Портфелей". В любой момент содержимое «Портфеля» может быть удалено пользователем.

Поможет преподавателю и «Блокнот», куда пользователь может последовательно помещать текстовые материалы.

Названные возможности работы предполагают использование на уроках элементов исследовательской, аналитической работы обучающихся, когда им предлагаются не готовые формулировки, а материал для анализа.

Простота работы с данным компакт-диск позволяет учителю проводить уроки так называемой открытой методики, когда учитель рассказывает обучающимся, как он готовил урок. Это будет способствовать выработке у обучающихся более сложных умений, связанных не только с поиском информации, но и с ее отбором, фильтрацией и компиляцией. Такое методическое решение будет своеобразной подготовкой обучающихся к выполнению самостоятельных творческих заданий с помощью компакт-диска.

Творческие задания могут выполняться на уроке, дома и в качестве контрольных заданий. Предполагается, что в этих случаях формулировки заданий должны несколько отличаться от формулировок программы, находиться как бы на пересечении тем, ограниченных теми или иными условиями.

Разумеется, первые лекции должны быть очень простыми и составленными из материалов, присутствующих на CD-ROMe. Когда эта процедура будет освоена, то станут возможными и задания на составление более сложных лекций, например, с введением информации из Интернета или других источников.

Возможен и такой вариант, когда составленные дома (или во внеурочное время на школьном компьютере) лекции становятся материалом очередного занятия. Тогда учитель корректирует, при необходимости, материал, собранный обучающимися.

Интересное использование материалов диска возможно и на этапе контроля, как промежуточного, так и итогового. Учитель может приготовить несколько вариантов контрольных заданий или даже индивидуальное задание каждому обучающемуся. Это задания, построенные по принципу занимательной викторины, веселого теста и т.д. Оценка работы обучающегося в этом случае может складываться из двух показателей. Первое – правильность ответа. Второе – умение исправить допущенную ошибку, используя возможности диска. Таким образом, в конце курса учитель сможет проверить не только то, какой содержательный материал был усвоен обучающимися, но и то, какими умениями работы с CD-ROM'ом они овладели.

Авторам представляется, что педагогический эффект от творческих заданий, выполненных с помощью компакт-диска, может быть двойным. Во-первых, это приобретение знаний, необходимых каждому современному молодому человеку для полноценного общения в своей среде, а также и в мире взрослых, а во-вторых, усвоение приемов работы с мультимедийным продуктом, обучение поиску нужной информации, умению логически рассуждать и действовать в рамках некоторого данного объема информации.

Рассмотрим пример, как можно воспользоваться информацией электронного диска на занятиях по конструированию одежды. Лучше всего начать занятие с истории данного элемента одежды. Для этого на диске представлены характерные модели одежды 17-20 веков, лучшие образцы костюмов, признанные классическими произведениями декоративно-прикладного искусства. Обучающиеся могут рассмотреть основные особенности стилевых решений одежды, сравнить силуэты, фактуру тканей, крой, цветовое решение, виды отделки одежды разных времен. Это формирует у обучающихся представление о стиле вообще и

конкретном временном направлении моды. При конструировании и моделировании одежды и при выполнении творческого проекта эти сведения будут крайне полезны.

От точного измерения фигуры зависит качество изделия. Поэтому очень важно сформировать правильные приемы измерения фигуры человека. На изображении наглядно показано положение сантиметровой ленты. Его можно использовать как учителю во время объяснения нового материала, так и учащимися при проведении практической работы по снятию мерок.

На материалах этого раздела диска можно быстро показать разницу между коническими юбками в зависимости от коэффициента расширения, их отличие от прямых и клиньевых юбок. Демонстрация поэтапного способа построения основы чертежа юбки и брюк с подробным описанием помогут учащимся выполнить эту непростую практическую работу.

Электронный диск окажет учителю неоценимую помощь в эстетическом воспитании обучающихся. В разделах «Художественная обработка дерева», «Художественная обработка металлов», «Рукоделие» учитель найдет большое количество иллюстраций произведений декоративно-прикладного искусства: инкрустация и резьба по дереву, чеканка по металлу, узоры вышивки, прекрасные орнаменты павлово-посадских платков и вологодского кружева. Произведениями искусства представлены также история костюма и история интерьера.

Интерьер – это сравнительно новый раздел «Технологии», по которому практически отсутствуют методические материалы. Диск предоставляет учителю обширный материал по истории интерьера, вариантам оформления интерьера кухни, гостиной, детской комнаты, кабинета, спальни, приведены примеры использования в оформлении интерьера комнатных растений, различных светильников, произведений декоративно-прикладного искусства.

Поскольку «Технология» интегрирует в себе знания, полученные учащимися в других образовательных областях, может быть полезным использование компакт-дисков других школьных предметов, таких как химия, биология, изобразительное искусство и др.

Технические средства обучения.

1. Компьютер.
2. Принтер.
3. Мультимедийный проектор.
4. Ноутбук, подключенный к сети интернет.
5. Телевизор.
6. DVD – проигрыватель.
7. Серия «Кулинарный рай»: Русская кухня. / Электронная программа.- М.: «МедиаХауз», 2007.
8. Кулинария и этикет-Букасофт, 2007
9. Русская кухня-Медиа Хауз, 2007
10. Цифровые образовательные ресурсы с сайтов:
11. <http://school-collection.edu.ru/>; <http://www.it-n.ru>; <http://www.viki.rdf.ru>; proshkolu.ru; Образовательный портал «Азбука.kz» noreply+feedproxy@google.com; "PwPt.ru" noreply@pwpt.ru

Приложения.

Критерий оценивания.

Результатом оценки знаний и умений обучающихся является отметка, выставяемая в журнал. Ставится за фактические знания и умения, предусмотренные учебной программой. Применяя личностно-ориентированное обучение в предмете «Технология» при оценке знаний и умений отмечаются слабые и сильные стороны каждого конкретного учащегося. При этом учитываются индивидуальные особенности обучающихся: застенчивость, болезненность, замедленность умственного или физического развития, самоуверенность и др. Принимается во внимание причины, связанные с недоброкачественным материалом, неисправным инструментом, отсутствием оборудования и т. п.

- Проверка знаний обучающихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов и т. д.)
- Проверка умений обучающихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

Текущие и итоговые знания и умения обучающихся оцениваются по пятибалльной системе.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Нормы оценки тестовых работ.

Оценка «3» ставится за 70% правильно выполненных заданий, «4» – за 80% - 90% правильно выполненных заданий, «5» – за правильное выполнение всех заданий.

Для сокращения времени, затрачиваемого на итоговый контроль, используются тестовые задания, при этом используются тесты нескольких видов:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;
- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.

Творческие работы.

Выделяется время на обсуждение ученических творческих работ с точки зрения их содержания, выразительности, оригинальности. Обсуждение работ активизирует внимание обучающихся, формирует опыт творческого общения. Периодически проводятся выставки творческих работ, что даёт учащимся возможность в новых условиях заново увидеть и оценить свои работы, ощутить радость успеха.

Многообразие видов деятельности и форм работы с учащимися стимулирует их интерес к предмету и является необходимым условием формирования личности.

Контрольно - измерительные материалы.

5 класс

1. Тесты по разделам программы

6 класс

1. Тесты по разделам программы

7 класс

1. Тесты по разделам программы

7 класс

1. Тесты по разделам программы

Темы проектов для девочек

5 класс

- Игрушки — объемные или плоскостные (ткани, наполнитель).
- Простейшие виды одежды (топ с завязками, фартук с завязками, наряд для куклы — ткань).
- Панно для украшения комнаты (ткань, бисер, использование народных промыслов и т. п.).
- Воскресный завтрак.
- Блюдо из черствого хлеба.
- Прихватки (ткань — лоскутная техника).
- Открытка, упаковка (бумага).
- Рамка для фото (папье-маше).
- Изделия народных промыслов (лоза, флористика).
- Фартук — элемент русского национального костюма.
- Фартук древний и современный.
- Осенние хлопоты — заготовка овощей.
- Праздничный стол из салатов.
- «Дитя солнца» — хлопок в быту и технике.
- Русский лен — современный шелк.
- Вышивка — древнее рукоделие.
- Этот удивительный бутерброд!
- Обрезки ткани для пользы дела.
- Овощи — лекари.
- Игрушки — подушки.
- Тайны бабушкиного сундука.
- Веселые лоскутки.
- Электробытовые приборы — наши помощники.

6 класс

- Коническая юбка (ткань).
- Шорты (ткань).
- Шляпка (из разных материалов).
- Предметы интерьера (ткань).
- Подарок (вышивка крестом, вязание крючком).
- Изделия народных промыслов (любые техники).
- Пудинг на основе крупяных каш.
- Блюдо из творога.
- Выращивание рассады (томаты, перец и т. п.).
- Я иду в гости (этикет).
- Из истории посуды, столовых приборов.
- Подарок своими руками.
- Виды десерта.
- Семейный праздник.
- Русские узоры.
- Воротник.
- Подарок для друга.
- Интерьер моей квартиры.
- Мой двор — продолжение моего дома.
- Костюмы в творчестве А.С. Пушкина.
- Бисероплетение.
- Салфетки для праздничного стола.
- Платье, сшитое своими руками.

7 класс

- Конический сарафан (ткань).
- Юбка - шорты (ткань).
- Предметы интерьера (ткань).
- Изделия для друзей или дома (в технике вязания или вышивки).
- Фестиваль блинов (из разного теста).
- Салаты (овощи, фрукты).
- Праздничный ужин.
- Выращивание растений на школьном участке.
- Оформление клумбы, цветника.
- Семейный праздник.
- Подарок для друга.
- Я жду гостей (этикет).
- Как накрыть праздничный стол (этикет).
- Подарок своими руками.
- Виды тепловой обработки продуктов.
- Изделия из лоскутов.
- Юбка своими руками.
- Современная одежда.
- Одежда для отдыха

8 класс

- Швейные изделия из журналов мод соответствующей сложности.
- Выпечка из пресного теста.
- Блюдо национальной кухни.
- Семейный альбом (бумага, фотографии).
- Игры для детей дошкольного возраста (бумага, ткань, пластик).
- Выращивание и прививка растений.
- Изделия народных промыслов в разной технике.
- История развития моды.
- Из истории костюма.
- Торт ко дню рождения.
- Интерьер моей кухни.
- Салфетки для семьи в подарок.
- Изготовление диванной подушки.
- Одежда для дома.
- Русские узоры.
- Подарок для друга.
- Отделка готового изделия.