

**Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 36
имени Гавриила Романовича Державина»**

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
методического объединения
от 25 августа 2017 г. №1

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МАОУ
«Школа №36»
от 29 августа 2017 г.
№ 37а/17-ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД.
5-8 КЛАСС»**

Количество часов: 238 часов

в том числе: 5 класс - 68 ч
6 класс – 68 ч
7 класс - 68 ч
8 класс – 34 ч

Составитель:
Волоскова Светлана Викторовна
учитель технологии

Великий Новгород
2017-2018 учебный год

Оглавление

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
Формы обучения и особенности курса	5
Планируемые результаты освоения учебного курса «Технология».....	6
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	9
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	28
ТРЕБОВАНИЯ К НОРМАМ ОЦЕНИВАНИЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ.....	41
УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ»	42
ПРИЛОЖЕНИЯ	45

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Для реализации программного содержания используется учебно-методический комплект:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 N 1897;
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования МАОУ средней школы № 36 имени Г. Р. Державина
- О. А. Кожина, Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2012г.;
- О.А Кожина, Е.А. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. «Технология. Технологии ведения дома»: 5,6,7,8 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017.

В программе указана специфика изучаемого предмета, образовательной области этого предмета. Структура программы отражает требования ФГОС. В учебном плане основной общеобразовательной программы школы на изучение направления образовательной области «Технология» отводится в 5-7 классах 2 часа в неделю, в 8 классе – 1 час в неделю. В соответствии с учебным планом образовательного учреждения в рабочей программе сокращено количество учебных часов в 8 классе с 68 до 34, соответственно сокращено количество часов на изучение каждого раздела.

Характеристика результатов и планируемые результаты, прежде всего, обосновываются средствами и формами обучения, организуемой деятельностью учащихся. Учебные пособия, оборудование, информационные технологии, интернет ресурсы, фронтальные, групповые формы обучения обеспечат учебную деятельность детей - разнообразную, посильную, эффективную. Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики каждого класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, с биологией при изучении физиологии питания; с физикой - устройства и принципов работы машин, механизмов,

приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Материально – техническое обеспечение описано в настоящей программе, его изменение фиксируется в паспорте учебного кабинета. Информационно – методические условия также отражены в программе. Организация учебного занятия осуществляется через урочную систему школы (согласно расписанию). Тематическое планирование является частью данной программы. Оно содержит название тем, разделов, объём часов, и формы контроля.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся 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 составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

В качестве дополнительных целей для учителя здесь выступают:

- формирование учебной мотивации учащихся и воспитанников школы;
- развитие у учащихся навыков творческой и поисково - исследовательской деятельности через метод проектов и исследовательскую работу на уроках и внеклассной работе;
- формирование готовности учащихся к участию в предметных и интеллектуальных мероприятиях и др.

Основные задачи обучения:

- организация работы детей по формированию у них научных понятий, которые являются результатом целенаправленной совместной теоретической деятельности педагога и обучающегося;
- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайнера и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
- подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Формы обучения и особенности курса

Основной формой обучения в технологии является работа в группе. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические и лабораторно-практические, творческие или проектные работы. Все виды практической деятельности направлены на освоение различных технологий обработки материалов, преобразования энергии, объектов природы и социальной среды.

Содержание предмета «Технология» наряду с традиционными образовательными технологиями может реализовываться в различных нетрадиционных формах: семинары, экскурсии, игры, лекции, семинары, просмотры образовательных фильмов, мастер — классы, конкурсы, консультации и т.д.

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 учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению. Метод проектов расширяет, дополняет и усиливает эти возможности, позволяя сделать учебно – воспитательный процесс более целостным, системным, ориентированным на общечеловеческие ценности, отвечающими целям и задачам современной школы. Ведущим в обучении технологии является личностно – ориентированный, активно – деятельностный, комплексный подход к учащимся, в процессе которого используются широкий спектр проблемных, поисковых, исследовательских методов, дизайн – анализ объектов проектной деятельности, различные специальные упражнения по выполнению трудовых операций. У учащихся формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся уважительному и доброжелательному отношению к другому человеку, его мнению, мировоззрению, учатся определять потребности общества, планировать свою деятельность и оценивать результаты своего труда. У учащихся формируется понимание ценности здорового и безопасного образа жизни, значения и роли семьи в жизни человека и общества, закладываются основы экологической культуры.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертёж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- овладение умениями совместной деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада и решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Планируемые результаты освоения учебного курса «Технология»

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования личностными, метапредметными и предметными.

Достижение учащимися планируемых результатов контролируется при текущем контроле при выполнении практических работ, заданий и упражнений в рабочей тетради, контрольных тестов, а также методом наблюдения по контрольным точкам, установленным в учебном плане. Личностные и метапредметные результаты проверяются при работе учащихся в группе, выполнении творческих работ и защите проектов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной образовательной школе:

- формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, к осознанному выбору будущих профессий и профессиональных предпочтений;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, культуре, традициям, ценностям народов России и народов мира;
- готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции);
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования с учетом общих требований Стандарта должны обеспечивать успешное обучение на следующей ступени общего образования.

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов; молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовление блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения продуктов;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую действительность и здоровье человека.

Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий»:**Выпускник научится:**

- снимать необходимые мерки с фигуры человека для построения чертежа швейного изделия;
- выполнять построение чертежей выкроек основных швейных изделий (фартука, блузы, юбки).

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- проектировать художественную отделку швейных изделий
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»:**Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов по различным традиционным технологиям.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта и желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. 2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни. 2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. *Практические работы*

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром. 2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой. 3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.). 4. Бутерброд с сельдью и маслом. 5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе. 6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной. 7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со

сливочным маслом и горчицей. 8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом. 9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. 2. Приготовление блюда из яиц. Примерный перечень блюд 1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные. 2. Яичница-глазунья. 3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной. 4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из свежих овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. 3. Приготовление салата из сырых овощей. 4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. 5. Приготовление одного блюда из вареных овощей. 6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). 7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом. 2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. 3. Салат из редьки с огурцами и сметаной. 4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение. 2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. 3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

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

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. 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. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. 2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. 3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. 5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 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 стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато-бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка. 2. Определение направления долевой нити в ткани. 3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач 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. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку. 2. Заправка верхней и нижней нитей. 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. РУЧНЫЕ И МАШИННЫЕ РАБОТЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, 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.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек. 2. Выполнение машинных швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. 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, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и

ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Соединение деталей изделия машинными швами. 5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Работа над проектом.

Практические работы

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Примерные направления проектной творческой деятельности

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. 2. Отделка швейного изделия вышивкой. 3. Оформление платка, салфетки в технике узелкового батика. 4. Пошив наряда для завтрака.

Резервное время (2 ч)

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или

сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисло-молочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Забвашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы 1. Кипячение и пастеризация молока. 2. Приготовление молочного супа или молочной каши. 3. Приготовление творога из простокваши. 4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд 1. Суп молочный рисовый. 2. Молочная лапша. 3. Манная каша. 4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес». 5. Каша пшеничная молочная с тыквой. 6. Сырники со сметаной. 7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами. 8. Запеканка творожная. 9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. подача готовых блюд к столу. *Практические работы*

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору). 2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом. 2. Пшеничная каша с тыквой. 3. Овсяная каша. 4. Рисовая каша с маслом. 5. Биточки пшеничные. 6. Гарнир из макаронных изделий к мясу. 7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая,

свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы 1. Определение свежести рыбы органолептическим методом. 2. Определение срока годности рыбных консервов. 3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. 4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. 5. Разделка соленой рыбы. 6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем. 2. Лещ вареный цельный. 3. Суп рыбный. 4. Салат из крабов или кальмаров. 5. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

(брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Основные теоретические сведения

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

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

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 и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения

размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей изделия. 7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. 2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. 3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. 4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. 5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой. 2. Удаление пятен с одежды. 3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. 2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 5. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)

Основные теоретические сведения

Работа над проектом.

Практические работы

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Примерные направления проектной творческой деятельности

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. 2. Изготовление сувенира в различных техниках. 3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. 4. Пошив нарядной блузы с цельнокроенным рукавом. 5. Пошив традиционной рубахи.

Резервное время (2 ч)

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. 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.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

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

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод. 2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины. 3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов. 4. Приготовление цукатов апельсиновых корок. 5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа. 3. Эскизная разработка модели швейного изделия. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 7. Влажно-тепловая обработка изделия. Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Плетение. Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. 2. Изготовление образцов вязания крючком. 3. Изготовление простых изделий в технике плетения. 4. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. 5. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. 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

1. Подбор бытовых приборов по их мощности. 2. Замена гальванических элементов питания. 3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)

Основные теоретические сведения

Работа над проектом.

Практические работы

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Примерные направления проектной творческой деятельности:

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

Резервное время (2 ч)

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (7 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюда национальной кухни на примере первых блюд

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашений.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (2 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. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы 1. Первичная обработка яблок или груш для компота. 2. Подготовка банок и крышек для консервирования. 3. Приготовление сиропа. 4. Стерилизация и закупорка банок с компотом. 5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. (5 ч)

Основные теоретические сведения

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния. Оформление интерьера детской комнаты.

Практические работы

1. Поиск и презентация информации об истории валяния. 2. Выполнение эскиза изделия. 2. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: варежки, салфетка, шарф, сумка, брошь, декоративное панно, подушка.

Тема 2. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX-XX века. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм в одежде. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (утилитарных, гигиенических, эстетических, экономических). Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигур человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая). Индивидуальный и массовый пошив одежды. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской одежды. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам и заданным размерам. Расчетные формулы для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных

рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойкой, апаш и др.) Способы моделирования рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорций в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Выбор ткани и художественной отделки изделий. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Практические работы

1. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа блузы или платья с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам. 3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. 4. Моделирование воротников и рукавов выбранного фасона. 5. Выполнение эскизов и выбор художественного оформления. 6. Изучение традиций оформления одежды своего региона. 7. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 3. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (7 ч)

Основные теоретические сведения

Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Обмеловка и раскрой ткани. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей края (вытачек, рельефов, складок, защипов), обработка застежки планкой, обработка прорезных петель, обметывание швов, обработка проймы или горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом, обработка прямых, овальных кокеток, обработка низа швейного изделия ручным и машинным способом. (обработка бортов, обработка воротников различных конструкций, обработка втачных рукавов (одношовного и двухшовного), обработка манжеты и соединение ее с рукавом, втачивание воротника в горловину, втачивание рукава в пройму.

Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки изделий и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. 2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях края. 3. Изготовление образцов поузловой обработки швейных изделий. 4. Обработка деталей края. 5. Скалывание и сметывание деталей края. 6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. 7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 8. Выполнение влажно-тепловой обработки готового изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия.

Примерный перечень изделий: блуза, платье с втачными рукавами.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. 2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. 3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. ВВЕДЕНИЕ В ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Семейный бизнес. Предпринимательская деятельность. Бизнес-план семейной фирмы.

Практические работы

1. Составление бизнес-плана семейной фирмы.

Тема 3. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Основная технология ремонта и отделки помещений. Инструменты для ремонта.

Практические работы

2. Подбор строительных материалов по каталогам.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА. ИСТОЧНИКИ СВЕТА. (1 ч)

Основные теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности. 2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. 3. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (2 ч)

Тема 1. ОСНОВЫ ВЫБОРА ПРОФЕССИИ. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРОФЕССИЙ. (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 технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. 2. Анализ профессионального деления работников предприятия. 3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса

Тема 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И КАРЬЕРА (1 ч)

Основные теоретические сведения

Анализ профессиональных возможностей школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями, связанными с получением и обработкой пищевых продуктов, технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практические работы

1. Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. 3. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

Раздел 6. Творческие, проектные работы (4 ч)

Основные теоретические сведения

Работа над проектом.

Практические работы

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Примерные направления проектной и творческой деятельности

1. Сервировка праздничного стола. 2. Изготовление сувенира в технике валяния. 3. Оформление жилой комнаты.

Резервное время (1 ч)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематическое планирование 5 класс (68 часов)

№ уро ка	№ по разде лу	Тема урока	Часы		Форма контроля	
			по разде лу	по тема м	Текущий контроль	Контрол ьные точки
КУЛИНАРИЯ			20 ч			
1	1	Физиология питания.		1		
2	2	Основы рационального питания.		1	Практическая работа	
3	3	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.		1	Опрос	
4	4	Кухонная посуда и уход за ней.		1	Лабораторно-практическая работа	
5	5	Интерьер кухни, столовой.		1	Практическая работа	
6	6	Планировка кухни, столовой.		1	Творческая работа	
7	7	Декоративное оформление интерьера кухни, столовой.		1	Творческая работа	
8	8	Кухонное оборудование и инвентарь. Кухонные принадлежности.		1	Практическая работа	
9	9	Сервировка стола.		1	Творческая работа	
10	10	Этикет.		1	Творческая работа	
11	11	Технология приготовления бутербродов.		1	Практическая работа	
12	12	Горячие напитки.		1	Практическая работа	
13	13	Блюда из яиц.		1	Практическая работа	
14	14	Оформление готовых блюд. Подача к столу.		1	Практическая работа	
15	15	Овощи.		1	Практическая работа	
16	16	Приготовление блюд из свежих овощей.		1	Практическая работа	
17	17	Тепловая обработка овощей.		1	Практическая работа	
18	18	Блюда из вареных овощей.		1	Практическая работа	
19	19	Запасы в домашнем хозяйстве.		1	Практическая работа	
20	20	Заготовка продуктов впрок.		1	Практическая работа	
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА			8 ч			
21	1	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного искусства.		1	Опрос	
22	2	Вышивка. Орнамент.		1	Творческая работа	

23	3	Материалы и инструменты для вышивки.		1	Практическая работа	
24	4	Виды простейших швов в вышивке.		1	Практическая работа	
26	5	Технология выполнения простейших вышивальных швов.		1	Практическая работа	
26	6	Обработка краев изделия.		1	Практическая работа	
27	7	Узелковый батик. История. Материалы.		1	Творческая работа	
28	8	Выполнение изделия в технике "узелковый батик".		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ			4 ч			
29	1	Классификация текстильных волокон.		1	Практическая работа	
30	2	Натуральные волокна растительного происхождения их свойства.		1	Практическая работа	
31	3	Технология производства ткани.		1	Практическая работа	
32	4	Виды ткацких переплетений.		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ			6 ч			
33	1	Механизмы технологических машин.		1	Практическая работа	
34	2	Бытовая универсальная швейная машина.		1	Практическая работа	
35	3	Подготовка швейной машины к работе.		1	Практическая работа	
36	4	Заправка верхней и нижней нити.		1	Практическая работа	
37	5	Основные машинные строчки и швы.		1	Практическая работа	
38	6	Регулировка длины стежка.		1	Практическая работа	
РУЧНЫЕ РАБОТЫ			2 ч			
39	1	Ручные работы.		1	Практическая работа	
40	2	Ручные стежки и строчки.		1	Практическая работа	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ			6 ч			
41	1	Рабочая одежда. Фартук.		1	Опрос	
42	2	Основные мерки. Правила снятия основных мерок.		1	Практическая работа	
43	3	Чертеж выкройки швейного изделия.		1	Практическая работа	
44	4	Построение чертежа фартука.		1	Практическая работа	
45	5	Моделирование фартука.		1	Творческая работа	
46	6	Подготовка выкройки к раскрою.		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ			12 ч			
47	1	Подготовка ткани к раскрою.		1	Опрос. Практическая	

					работа	
48	2	Раскрой фартука.		1	Практическая работа	
49	3	Схема пошива фартука. Правила обработки деталей кроя.		1	Практическая работа	
50	4	Обработка бретелей, пояса и нагрудника фартука.		1	Практическая работа	
51	5	Обработка накладного кармана.		1	Практическая работа	
52	6	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.		1	Практическая работа	
53	7	Художественная отделка швейного изделия.		1	Практическая работа	
54	8	Выполнение декоративной отделки фартука.		1	Практическая работа	
55	9	Обработка боковых и нижнего срезов фартука.		1	Практическая работа	
56	10	Обработка верхнего среза основной детали.		1	Практическая работа	
57	11	Окончательная и влажно-тепловая обработка изделия.		1	Практическая работа	
58	12	Контроль качества готового изделия.		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			10 ч			
59	1	Творческие проекты.		1	Опрос.	
60	2	Исследовательский этап.		1	Творческая работа	
61	3	Планирование последовательности работы над проектом.		1	Практическая работа	
62	4	Технологический этап работы над проектом.		1	Практическая работа	
63	5	Работа над проектом. Продолжение технологического этапа.		1	Практическая работа	
64	6	Завершение технологического этапа.		1	Практическая работа	
65	7	Аналитический этап. Подготовка пояснительной записки.		1	Практическая работа	
66	8	Подготовка к защите проекта. Подготовка итоговой выставки.		1	Практическая работа	
67	9	Итоговая выставка проектных работ.		1	Защита проектов	
68	10	Защита проектов.		1	Защита проектов	Защита проектов

Тематическое планирование 6 класс (68 часов)

№ уро ка	№ по разде лу	Тема урока	Часы		Форма контроля	
			по разделу	по темам	Текущий контроль	Контроль ные точки
КУЛИНАРИЯ			16 ч			
1	1	Вводный урок. Техника безопасности и правила поведения в мастерской.		1	Опрос	
2	2	Физиология питания		1	Практическая работа	
3	3	Блюда из круп и бобовых		1	Практическая работа	
4	4	Блюда из макаронных изделий		1	Лабораторно-практическая работа	
5	5	Молоко и молочные продукты.		1	Лабораторно-практическая работа	
6	6	Блюда из молока.		1	Практическая работа	
7	7	Кисломолочные продукты.		1	Практическая работа	
8	8	Блюда из кисломолочных продуктов.		1	Практическая работа	
9	9	Рыба и морепродукты.		1	Практическая работа	
10	10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		1	Практическая работа	
11	11	Сервировка стола.		1	Практическая работа	
12	12	Этикет.		1	Творческая работа	
13	13	Заготовка продуктов		1	Практическая работа	
14	14	Способы приготовления домашних запасов.		1	Практическая работа	
15	15	Особенности подбора продуктов для обеда в походных условиях		1	Практическая работа	
16	16	Приготовление обеда в походных условиях		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ			2 ч			
17	1	Элементы материаловедения		1	Опрос	

18	2	Виды переплетений нитей в тканях		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ			4 ч			
19	1	Элементы машиноведения.		1	Опрос	
20	2	История швейной машины.		1	Опрос	
21	3	Регуляторы швейной машины.		1	Практическая работа	
22	4	Уход за швейной машиной.		1		
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ			8 ч			
23	1	Из истории одежды.		1	Творческая работа	
24	2	Стиль в одежде.		1	Творческая работа	
25	3	Построение чертежа конической юбки		1	Практическая работа	
26	4	Моделирование конической юбки		1	Практическая работа	
27	5	Построение чертежа клиньевой юбки		1	Практическая работа	
28	6	Моделирование клиньевой юбки		1	Практическая работа	
29	7	Построение чертежа основы прямой юбки		1	Практическая работа	
30	8	Моделирование прямой юбки		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ			14 ч			
31	1	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.		1	Практическая работа	
32	2	Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия		1	Практическая работа	
33	3	Подготовка деталей кроя к обработке. Сборка изделия к первой примерке.		1	Практическая работа	
34	4	Первая примерка. Дефекты посадки.		1	Практическая работа	
35	5	Машинные швы. Правила обработки деталей кроя.		1	Практическая работа	
36	6	Обработка вытачек и складок.		1	Практическая работа	
37	7	Обработка срезов боковых и нижнего срезов.		1	Практическая работа	
38	8	Соединение деталей юбки.		1	Практическая работа	
38	9	Обработка застежки тесьмой-молнией		1	Практическая работа	
40	10	Обработка застежки планкой, на пуговицы, крючки		1	Практическая работа	

41	11	Обработка притачного и цельнокроенного пояса		1	Практическая работа	
42	12	Обработка верхнего среза юбки притачным или цельнокроенным поясом		1	Практическая работа	
43	13	Обработка нижнего среза юбки.		1	Практическая работа	
44	14	Окончательная отделка изделия.		1	Практическая работа	
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла.			10 ч			
45	1	Лоскутное шитье. Виды. Техники. Материалы.		1	Творческая работа	
46	2	Раскрой ткани.		1	Практическая работа	
47	3	Технология соединения деталей между собой.			Практическая работа	
48	4	Соединение верха лоскутного изделия с подкладкой. Выстегивание лоскутного изделия .		1	Практическая работа	
49	5	Техники свободной росписи по ткани.		1	Практическая работа	
50	6	Свободная роспись с применением соляного раствора.		1	Практическая работа	
51	7	Свободная роспись с применением масляных красок.		1	Практическая работа	
52	8	Закрепление рисунка на ткани. Оформление готового изделия.		1	Практическая работа	
53	9	Орнамент. Украшение одежды.		1	Творческая работа	
54	10	Изделия из бисера. Вышивка.		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА			2 ч			
55	1	Уборка жилища.		1	Практическая работа	
56	2	Уход за одеждой и обувью		1	Практическая работа	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ			2 ч			
57	1	Электроосветительные приборы.		1	Практическая работа	
58	2	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			10 ч			
59	1	Творческие проекты.		1	Опрос.	
60	2	Исследовательский этап		1	Творческая работа	

61	1	Планирование последовательности работы над проектом		1	Практическая работа	
62	2	Технологический этап работы над проектом		1	Практическая работа	
63	1	Работа над проектом. Продолжение технологического этапа.		1	Практическая работа	
64	2	Завершение технологического этапа.		1	Практическая работа	
65	1	Аналитический этап. Подготовка пояснительной записки.		1	Практическая работа	
66	2	Подготовка к защите проекта. Подготовка итоговой выставки.		1	Творческая работа	
67	1	Итоговая выставка проектных работ.		1	Творческая работа	
68	2	Защита проектов		1	Защита проектов	Защита проектов

Тематическое планирование 7 класс (68 часов)

№ урока	№ по разделу	Тема урока	Часы		Форма контроля	
			по разделу	по темам	Текущий контроль	Контрольные точки
КУЛИНАРИЯ			16 ч			
1	1	Физиология питания		1	Опрос	
2	2	Понятие о микроорганизмах.		1	Практическая работа	
3	3	Изделия из теста.		1	Практическая работа	
4	4	Тесто для пельменей.		1	Лабораторно-практическая работа	
5	5	Блины и оладьи.		1	Лабораторно-практическая работа	
6	6	Тесто для блинов и оладий		1	Практическая работа	
7	7	Дрожжевое тесто		1	Практическая работа	
8	8	Ассортимент изделий из дрожжевого теста		1	Практическая работа	
9	9	Изделия из пресного слоеного теста.		1	Практическая работа	

10	10	Песочное тесто.		1	Практическая работа	
11	11	Сладкие блюда.		1	Практическая работа	
12	12	Холодные десерты.		1	Творческая работа	
13	13	Горячие сладкие блюда.		1	Практическая работа	
14	14	Приготовления компотов и киселей.		1	Практическая работа	
15	15	Заготовка продуктов		1	Практическая работа	
16	16	Приготовление ягодных и фруктовых консервов		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ.			2 ч			
17	1	Химические волокна		1	Опрос	
18	2	Свойства искусственных и синтетических волокон		1	Практическая работа	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ.			2 ч			
19	1	Приспособления к швейной машине.		1	Практическая работа	
20	2	Виды и причины неполадок в работе швейной машины и способы их устранения.		1	Практическая работа	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕННЫМ РУКАВОМ			8 ч			
21	1	Основы конструирования плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.		1	Творческая работа	
22	2	Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.		1	Творческая работа	
23	3	Построение чертежа основы плечевого изделия		1	Практическая работа	
24	4	Работа с готовыми выкройками из журналов мод		1	Практическая работа	
25	5	Моделирование плечевого изделия		1	Практическая работа	
26	6	Виды воротников и рукавов.		1	Практическая работа	
27	7	Построение чертежа воротника		1	Практическая работа	
28	8	Подготовка выкройки к раскрою		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ			14 ч			
29	1	Подготовка ткани к раскрою.		1	Практическая работа	
30	2	Раскрой блузы.		1	Практическая работа	

31	3	Подготовка блузы к примерке		1	Практическая работа	
32	4	Проведение первой примерки		1	Практическая работа	
33	5	Выявление и исправление дефектов		1	Практическая работа	
34	6	Обработка подкройной или косой обтачки горловины блузы		1	Практическая работа	
35	7	Обработка горловины блузы		1	Практическая работа	
36	8	Обработка низа цельнокроенных рукавов		1	Практическая работа	
37	9	Обработка боковых срезов блузы		1	Практическая работа	
38	10	Обработка боковых швов блузы		1	Практическая работа	
39	11	Обработка подбортов блузы		1	Практическая работа	
40	12	Обработка нижнего среза блузы		1	Практическая работа	
41	13	Окончательная отделка блузы		1	Практическая работа	
42	14	Влажно-тепловая обработка блузы		1	Практическая работа	
РУКОДЕЛИЕ			10 ч			
43	1	Вязание крючком. История рукоделия.		1	Творческая работа	
44	2	Технология, материалы, инструменты для вязания крючком.		1	Практическая работа	
45	3	Типы петель. Условные обозначения.		1	Практическая работа	
46	4	Вязание прямого полотна		1	Практическая работа	
47	5	Схемы для вязания. Журналы по вязанию.		1	Практическая работа	
48	6	Вязание полотна по кругу		1	Практическая работа	
49	7	Плетение. Ручное ткачество.		1	Практическая работа	
50	8	Материалы и инструменты для ткачества и плетения.		1	Практическая работа	
51	9	Выполнение изделия в технике ручного ткачества		1	Творческая работа	
52	10	Оформление готового изделия		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА			4 ч			
53	1	Эстетика и экология жилища		1	Практическая работа	

54	2	Интерьер прихожей, детской комнаты.		1	Творческая работа	
55	3	Комнатные растения в интерьере		1	Практическая работа	
56	4	Декоративное цветоводство и фитодизайн		1	Творческая работа	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ			2 ч			
57	1	Электроосветительные приборы		1	Практическая работа	
58	2	Электронагревательные приборы		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ, ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			10 ч			
59	1	Творческие проекты.		1	Опрос.	
60	2	Исследовательский этап		1	Творческая работа	
61	1	Планирование последовательности работы над проектом		1	Практическая работа	
62	2	Технологический этап работы над проектом		1	Практическая работа	
63	1	Работа над проектом. Продолжение технологического этапа.		1	Практическая работа	
64	2	Завершение технологического этапа.		1	Практическая работа	
65	1	Аналитический этап. Подготовка пояснительной записки.		1	Практическая работа	
66	2	Подготовка к защите проекта. Подготовка итоговой выставки.		1	Творческая работа	
67	1	Итоговая выставка проектных работ.		1	Творческая работа	
68	2	Защита проектов		1	Защита проектов	Защита проектов

Тематическое планирование 8 класс (34 часа)

№ у р о к а	№ по раз дел у	Тема урока	Часы		Форма контроля	
			по разделу	по темам	Текущий контроль	Контроль ные точки
КУЛИНАРИЯ.			7 ч			
1	1	Физиология питания		1	Опрос	
2	2	Блюда из птицы		1	Практическая работа	
3	3	Приготовление блюд из мяса птицы		1	Лабораторно- практическая работа	
4	4	Блюда национальной кухни		1	Практическая работа	
5	5	Сервировка стола. Этикет.		1	Практическая работа	
6	6	Заготовка продуктов		1	Практическая работа	
7	7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров		1	Практическая работа	
РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.			5 ч			
8	1	Валяние. История валяния.		1	Творческая работа	
9	2	Мокрое валяние.		1	Практическая работа	
10	3	Выполнение изделия в технике мокрого валяния.		1	Практическая работа	
11	4	Сухое валяние.		1	Практическая работа	
12	5	Выполнение изделия в технике сухого валяния.		1	Практическая работа	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ			4 ч			
13	1	История костюма. Современные направления моды.		1	Творческая работа	
14	2	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом		1	Творческая работа	
15	3	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом		1	Практическая работа	

16	4	Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ			7 ч			
17	1	Подготовка ткани к раскрою.		1	Практическая работа	
18	2	Перевод контрольных и контурных линий		1	Практическая работа	
19	3	Обработка деталей кроя блузки.		1	Практическая работа	
20	4	Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка к первой примерке		1	Практическая работа	
21	5	Проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов.		1	Практическая работа	
22	6	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ		1	Практическая работа	
23	7	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия		1	Практическая работа	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА			4 ч			
24	1	Бюджет семьи.		1	Практическая работа	
25	2	Рациональное планирование расходов.		1	Практическая работа	
26	3	Введение в предпринимательскую деятельность		1	Практическая работа	
27	4	Ремонт помещений		1	Практическая работа	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ			1 ч			
28	1	Электротехнические устройства. Источники света.		1	Практическая работа	
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ			2 ч			
29	1	Основы выбора профессии. Классификация профессии.		1	Практическая работа. Тест.	
30	2	Профессиональное образование и карьера		1	Практическая работа.	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ			4 ч			
31	1	Творческие проекты. Исследовательский этап.		1	Практическая работа	

32	2	Творческие проекты. Технологический этап		1	Практическая работа	
33	3	Подготовка пояснительной записки к защите проектов		1	Практическая работа	
34	4	Защита проектов		1	Защита проектов	Защита проектов

ТРЕБОВАНИЯ К НОРМАМ ОЦЕНИВАНИЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Нормы оценки знаний:

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы:

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, 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 технической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технической дисциплины, техники безопасности, 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.

Основные формы контроля:

- практическая и лабораторно-практическая работа;
- опрос;
- тесты;
- защита проекта.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО КУРСУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Шкафы – 5 шт,
Учебные парты – 8 шт.,
Ученические стулья – 16 шт,
Доска интерактивная – 1 шт
Проектор – 1 шт,
Программно-аппаратный комплекс учителя – 1шт,
Рабочее место учителя – 1 комплект,
Столы для швейных машин – 14 шт,
Машины швейные – 15 шт,
Оверлок – 1 шт,
Доска гладильная – 1 шт,
Утюг – 1 шт,
Ширма примерочная – 1 шт,
Зеркало для примерок - 1 шт,
Наборы для вышивания и рукоделия – 16 шт,
Кухонная мебель – 1 комплект,
Столы рабочие – 4 шт,
Плиты электрические – 2 шт,
Вытяжки – 2 шт,
Комплект посуды и кухонного инвентаря – 4 комплекта,
Набор столовых приборов и посуды – 18 шт.

Методические и учебные пособия

1. Руководство по санитарно-пищевому анализу с применением тестовых средств/под ред. К.х.н. А. Г. Муравьева –СПб.: «Крисмас+», 2016
2. Попова Г.П. Технология. 5-8 класс: поурочные планы по учебнику Крупской Ю.В, Симоненко В.Д. - 2-е изд., испр. и доп.- Волгоград: Учитель, 2009.-319с.
3. Хохлова М.В., Самородский П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология: Программы начального и основного общего образования. Сборник. – М.: Вентана – Граф, 2008. -192с
4. Технология. 5-8 класс: поурочные планы по учебнику Ю. В. Курупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие) \ авт-состю Г. П.ю попова. – Волгоград: Учитель, 2007ю -319 с.
5. Технология: программа: 5-8 классы/А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. – М. :Вентана-Граф, 2014, 144с
6. Сасова И.А.Метод проектов в технологическом образовании школьников: 7 класс. Пособие для учителя. - М.: Вентана-Графф, 2007.-176с.
7. Сасова И.А. Сборник проектов по курсу «Технология – 5». Пособие для учителя. – М.: Вентана - Графф, 2003. – 144с.
8. Кудакова Е. Н. кожа О. А. Филаткина И. А. Мельник А. а., Муравьев А. Г. Санитарно-пищевая мини-экспресс-лаборатория учебная «СПЭЛ-У». Методические рекомендации для учителя.-СПб.:Крисмас+, 2016

9. Культура питания. Энциклопедический справочник. Издательство «Белорусская Энциклопедия» имени Петруся Бровки. 1993 г. -542с.

Справочная и учебная литература

1. Банакина Л. В. Лоскутное шитье из полос: Техника. Приемы. Изделия Энциклопедия. М.: АРТ-ПРЕСС КНИГА, 2008
2. Боуз П. 101 идея чудесных превращений одежды с помощью бисера, тесьмы, красок, аппликаций, вышивки. Издательская группа «КонтентС», 2003.-144с.
3. Васильев М., Васильева С. Традиционный новгородский костюм. - СПб., 2010. – 347 с.
4. Воронова О. Домашний декоратор.- М.: Эксмо, 2008.-200с.
5. Горяева Н. Островская О. Декоративно – прикладное искусство в жизни человека. - М., Просвещение, 2003. – 176 с.
6. Гутина А. Мастера волшебного узора. - Лениздат ,1979. – 75 с.
7. Дикинсон Д, Гудвин Д. Детские праздники.: Пер с английского. – М.: АРТ – РОДНИК, 2003.- 160с.
8. Дроздова О. Е. Пэчворк. Орнаменты и изделия. – М. «Мода и рукоделие», 2001
9. Емельянова Т. Д. Декоративная вышивка в быту. – Л.: «Легкая индустрия», 1966
Божьева Н. П. Русский орнамент в вышивке: традиция и современность
Учебное пособие. – М. : Северный паломник, 2008
10. Ермакова В.И. Основы кулинарии. Учебник для 8-11 кл. общеобразовательных учреждений.-3-е изд.-М.: Просвещение, 2000.- 190с.
11. Золотая книга рукоделий/сост. Григорьева А. – М.: Белый город, 2008
12. И. Ю. Карельская, А. А. Власова, Т. П. Лепина. Для тех, кто вяжет.-
13. Иголлка-волшебница: Кн. для учащихся 5-8 кл. сред. шк.- М.: Просвещение, 1998.- 142с.
14. Как шить красиво: Пер с англ./ Предисл. В. Зайцева. – К 16 М.: Мир. 1990. – 368с., ил.
15. Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М. Сов. Россия, 1990. – 256 с.
16. Ковалев Н. И., Усов В. В. Рассказы о тайнах домашней кухни: Справ. Изд. М.: Химия, 1993
17. Колпакова Н. Маленькие чудеса. - «Детская литература», 1981. – 205 с.
18. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. Советская энциклопедия, 1984. – 707с.
19. Литвинец Э.Н., Коноплева Н.П. Учитесь вышивать. Вторая жизнь вещей (О коже) - М.: Знание, 1991.-144с.
20. Лузанова В. А. Овощи на столе – здоровье на сто лет. –М.: СП «Интербук», С.: «Старт», 1990. – 232с.
21. Маерова К. Дубинская К. Русское народное прикладное искусство. - М., «Русский язык», 1990. – 269 с.
22. Мазурик Т. А. Лоскутное шитье. От ремесла к искусству. СПб.: «Паритет», 2000
23. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики.– М.: Изд – во ЭКСМО – Пресс, 1998. – 110 с.
24. Миловский А. Народные промыслы. - М., «Мысль», 1994. – 397 с. 2000. – 575 с.
25. Осипова Е. «Ткачество. Новгородские традиции и современность». - М.. « Искусство и ремесло», 2010. – 213 с.
26. Парулина О.В. Мир игрушек и подделок – Смоленск: Русич, 2000. – 336 с.
27. Рогозина Н.И. Бабушкины уроки. Народное искусство Русского Севера. - М., «ВЛАДОС», 2001. 222 с.
28. Рубцова Е. Поделки для девочек. – М.: Эксмо, 2008. -112с.
29. Рукоделие. Популярная энциклопедия/ Гл. ред. Р 85 И.А. Андреева .-М.: Большая Рос. энциклопедия, 1993.-287с.

30. Скурихин И.М. Книга о вкусной и здоровой пище. - Москва: ВО «Агропромиздат», 1993. – 368с.
31. Соснина Н. Шангина И. «Русский традиционный костюм». – «Искусство – СПб» 2006. – 399 с.
32. Техники лоскутного шитья/Пер. с англ. _ М.: «Ниола-Пресс», 1997
33. Уханова И. Народное декоративно-прикладное искусство городов и посадов Русского севера конца 17-19 веков. - СПб., 2001. – 307 с.
34. Цамуталина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития: Академия, К: Академия Холдинг, 2000. – 192с.

Дидактический материал

Для решения познавательных и информационно-коммуникативных задач процесса обучения данный календарно-тематический план предусматривает использование следующего дидактико-технологического оснащения, включая словари, справочники:

- Плакаты по темам: «Технология обработки ткани (Рукоделие)», «Технология обработки ткани (Машиноведение)», «Технология обработки ткани (Материаловедение)», «Технология изготовления швейных изделий», «Кулинария».
- Журналы и книги по рукоделию, кулинарии.
- Наглядные пособия по вышивке, вязанию, бисеру и другим видам рукоделия.
- Инструкционные карты по вышивке, изготовлению фартука.
- Тесты по разделам.
- Готовые творческие проекты учащихся.

Средства, реализуемые с помощью компьютера:

- библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);
- электронная библиотека «Технология»
- электронное приложение к учебнику «Технология. Обслуживающий труд»
- презентации по ключевым темам курса;
- электронные учебные пособия (Энциклопедия рукоделия. В. 1,5,6; Этикет)
- <http://eor.edu.ru>
- <http://schooledlection.edu.ru>
- <http://learningapps.org/createApp.php>
- <https://www.youtube.com/>
- <http://u-center.info/technology-work/technol-spel-u/tsp-freshnessmeat>
- <http://u-center.info/technology-work/technol-spel-u/tsp-freshnessfish>
- <http://u-center.info/technology-work/technol-spel-u/adulterated-milk>
- <http://u-center.info/technology-work/technol-spel-u/spel-pokasateli>
- <http://u-center.info/libraryteacher/visual/spel-u-visual>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1

Контрольная работа №1 Проверка знаний по теме «Кулинария».

1. Салатными заправками являются:

- а) майонез;
- б) сметана;
- в) уксус;
- г) растительное масло.

Ответ: а); б); г).

2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет;
- б) да.

Ответ: б).

3. К столовым приборам не относится:

- а) ложка;
- б) дуршлаг;
- в) вилка;
- г) нож.

Ответ: б).

4. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;
- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
- в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

Ответ: в).

5. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

- а) крутые желток и белок;
- б) жидкие желток и белок;
- в) жидкий желток, крутой белок.

Ответ: в).

Критерии оценивания работы:

- 3 балла – оценка «3»
- 4 балла – оценка «4»
- 5 баллов – оценка «5»

Приложение №2

Тест №2 Проверка знаний по теме «Материаловедение».

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько).

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка.

Ответ: а); б); г).

2. Долевая нить при растяжении:

- а) изменяет свою длину;
- б) не изменяет своей длины.

Ответ: б).

3. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

Ответ: б).

4. К гигиеническим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) намокаемость;
- в) драпируемость;
- г) воздухопроницаемость;
- д) пылеемкость.

Ответ: б); г); д),

5. Ткань, окрашенная в один цвет, называется:

- а) окрашенная;
- б) однотонная;
- в) гладкокрашенная;
- г) отбеленная;
- д) цветная.

Ответ: б); в).

Критерии оценивания работы:

3 балла – оценка «3»

4 балла – оценка «4»

5 баллов – оценка «5»

Приложение №3

Тест №3 Проверка знаний по теме «Машиноведение».

Отметьте знаком <<+>> все правильные ответы (один или несколько)

1. В машинной игле ушко находится:

- а) в середине иглы;
- б) рядом с острием;
- в) там же, где у иглы для ручного шитья.

Ответ: б).

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность заправки нижней нити швейной машины.

- А. Провести нить через косую прорезь шпульного колпачка
- Б. Вставить шпульный колпачок в челночное устройство
- В. Вытянуть нижнюю нить наверх через отверстие в игольной пластине
- Г. Намотать нить на шпульку
- Д. Заправить нить под прижимную пружину шпульного колпачка
- Е. Вставить шпульку в шпульный колпачок

Ответ: 1 - Г, 2 - Е, 3 - Д, 4 - А, 5 - Б, 6 - В.

3. Игла и прижимная лапка по окончании работы швейной машины должны быть оставлены в следующем положении:

- а) игла и лапка — в верхнем положении;
- б) игла и лапка — в нижнем положении;
- в) игла — в нижнем, лапка — в верхнем положении;

- г) лапка — в нижнем, игла — в верхнем положении;
 д) не имеет значения.

Ответ: б).

4. В бытовой швейной машине имеются регуляторы:

- а) длины стежка;
 б) ширины стежка;
 в) ширины зигзага;
 г) натяжения верхней нити.

Ответ: а); в); г).

5. Обрыв верхней нити может произойти по причине:

- а) неправильного положения прижимной лапки;
 б) слишком большого натяжения верхней нити;
 в) неправильной заправки верхней нити;
 г) неправильной установки иглы;
 д) вставленного не до упора челночного устройства шпульного колпачка.

Ответ: б); в); г); д).

Критерии оценивания работы:

- 3 балла – оценка «3»
 4 балла – оценка «4»
 5 баллов – оценка «5»

Приложение № 4

Тест №3 по теме «Снятие мерок для построения выкройки фартука»



Заполните пропуски в таблице:

Название мерки	Графическое обозначение	Правила снятия	Мерка записывается в размере...
Полуобхват талии		Снимается по линии _____ по самому _____ месту фигуры человека.	
		Снимается по линии _____ по _____ точкам _____.	
	Дн	Снимается от линии _____ до желаемой длины _____	
Длина нижней части		Снимается от линии _____ до желаемой длины _____	Полном



По каким признакам можно определить, что модель готова к снятию мерок? (назвать два признака).



Какие инструменты и приспособления нужны для снятия мерок?

Ответы к тесту по теме «Снятие мерок для построения выкройки фартука» 5 класс

1. Заполните пропуски в таблице:

Название мерки	Графическое обозначение	Правила снятия	Мерка записывается в размере...
Полуобхват талии	<u>Ст</u>	Снимается по линии тали <u>и</u> по самому узкому месту фигуры человека.	<u>Половинном</u>
<u>Полуобхват бедер</u>	<u>Сб</u>	Снимается по линии бедер по выпуклым точкам ягодиц .	<u>Половинном</u>
Длина нагрудника	Дн	Снимается от линии тали <u>и</u> вверх до желаемой длины	<u>Полном</u>
Длина нижней части	<u>Днч</u>	Снимается от линии тали <u>и</u> вниз до желаемой длины	Полном

- По каким признакам можно определить, что модель готова к снятию мерок? (назвать два признака). **На талию надета резинка, модель стоит прямо, ровно.**
- Какие инструменты и приспособления нужны для снятия мерок? **Сантиметровая лента, резинка.**

Критерии оценивания работы:

- 1 балл – оценка «3»
- 2 балла – оценка «4»
- 3 балла – оценка «5»

Приложение №5

1. Бутерброды по способу приготовления бывают:

- холодные
- сырые
- горячие

Обозначь цифрами порядок

2. Установи последовательность первичной обработки овощей:

- сортируют
- нарезают
- очищают
- промывают
- моют

Отметьте знаком + правильные ответы

3. Если вы закончили еду, то следует положить

- нож слева, а вилку справа от тарелки
- нож справа, а вилку слева от тарелки
- нож и вилку на тарелку, скрестив между собой
- нож и вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо
- нож и вилку слева от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе

Отметьте знаком + правильные ответы

4. Блюдами для завтрака являются:

1. суп
2. каша
3. студень
4. яичница
5. мясо заливное

Отметьте знаком + правильные ответы

5. Бутерброды бывают:

1. открытые
2. рубленные
3. канапе
4. крупные

Отметьте знаком + правильный ответ

6. Как правильно перемешивать салат?

1. вилкой
2. одной ложкой
3. двумя ложками

Отметьте знаком + правильный ответ

7. Что такое набивная ткань?

1. набили скалками
2. разрисовали кисточками
3. напечатали рисунок краской

Отметьте знаком + правильный ответ

8. Что находится по краям ткани?

1. тесьма
2. кромка
3. край

Отметьте знаком + правильные ответы

9. По каким признакам определяют лицевую сторону ткани?

1. блестящая
2. матовая
3. гладкая

Отметьте знаком + правильный ответ

10. Что служит сырьем для получения хлопчато-бумажных тканей?

1. лен
2. мохер
3. хлопок

Отметьте знаком + правильный ответ

11. Летом холодит, а зимой греет:

1. льняная ткань
2. хлопчатобумажная ткань.

Отметьте знаком + правильный ответ

12. Как называется место соединения деталей ткани?

1. стежок

2. шов
3. строчка

Отметьте знаком + правильный ответ

13. Какого цвета должна быть нитка при выполнении машинных строчек?

1. в цвет ткани
2. контрастного цвета
3. не имеет значения

Отметьте знаком + правильный ответ

14. Чертеж швейного изделия нельзя построить без:

1. ножниц
2. линейки закройщика
3. булавок

Отметьте знаком + правильный ответ

15. Когда мы соединяем детали между собой, нужно ли делать закрепку в начале и в конце строчки?

1. да
2. нет
3. затрудняюсь ответить

Отметьте знаком + правильный ответ

16. При раскрое фартука нужно обводить выкройку по контуру?

1. да
2. нет

Отметьте знаком + правильный ответ

17. Какая деталь есть только на швейной машине с ручным приводом?

1. педаль
2. маховое колесо
3. ручка

Отметьте знаком + правильный ответ

18. Назовите деталь, которая прижимает ткань к игольной пластине:

1. игла
2. игловодитель
3. лапка

19. При работе на швейной машине сидеть надо на поверхности стула.

Стул стоит.....

20. Что можно делать на канве цветными нитками

.....

Правильные ответы:

№ п/п	ответ
1.	1.3
2.	1- сортируют;

	2- моют; 3- очищают; 4- промывают; 5- нарезают
3.	4
4.	2,4
5.	1,3
6.	3
7.	3
8.	2
9.	1,3
10.	3
11.	1
12.	2
13.	1
14.	2
15.	1
16.	1
17.	3
18.	3
19.	всей; напротив иглы
20.	вышивать

Критерии оценивания работы:

5-12 баллов – оценка «3»

12-16 баллов – оценка «4»

16-20 баллов – оценка «5»