Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №4

г.Миньяра Челябинской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена на школьном | Рекомендована к утверждению | Утверждаю. |
| методическом объединении | на методическом совете школы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ | (Скарлыгина Е.Н.) |
| от « \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. | от « \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_г. | Приказ № \_\_\_\_\_\_ |
| \Согласовано\ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | от « \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_г. |

|  |
| --- |
| **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** |
| **ПО ТЕХНОЛОГИИ** |
|  |
| **для 5-9 класса (базовый уровень)** |
| **на 2014-2015 учебный год** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Рабочую программу разработала:** | **Коровина Марина Александровна** |
| **Должность:** | **Учитель \технологии\ первой категории** |
| **Подпись разработчика:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |
| **2014 год** | |

**Содержание**

**рабочей программы**

1.Паспорт рабочей программы

2.Нормативные документы

3. Пояснительная записка

*3.1 Общая характеристика курса.*

*3.2Место курса в учебном плане.*

*3.3 Содержание курса*

4. Тематическое содержание курса

5. Календарно-тематическое планирование

6. Учебно - методический комплекс

7 Требования к уровню подготовки обучающихся

8. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки

9.Дополнительные материалы: электронные издания, интернет ресурсы, литература учителя

**1.Паспорт рабочей программы**

Программа: Ю. Л Хотунцев В.Д Симоненко «Технология. Трудовое обучение. 5-11кл» М./ Просвещение 2005г

Статус программы: учебная рабочая программа

Назначение программы:

* для обучающихся образовательная программа обеспечивает реализацию их права на информацию об образовательных услугах, права на выбор образовательных услуг и права на гарантию качества получаемых услуг;
* для педагогических работников МКОУ СОШ № 4 программа определяет приоритеты в содержании \_образования и способствует интеграции и координации деятельности по реализации общего образования;
* для администрации МКОУ СОШ № 4 программа является основанием для определения качества реализации общего \_начального \_образования.

Количество часов в неделю по программе2

Количество часов в неделю по учебному плану 2

Количество часов в год 68

**2.Нормативные документы**

Рабочая программа по технологии составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

**Федеральный уровень**

1. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта общего образования (приказ МОиН РФ от 05.03.2004 №1089).

2. Закон РФ «Об образовании» (ст. 32, п.2.6, ст. 32, п.2.7, ст. 32 п.7, ст.14).

3. Типовое положение об образовательном учреждении (утверждено постановлением Правительства РФ от 19 марта 2001г. № 196 с изменениями и дополнениями от: 23 декабря 2002г., 1 февраля, 30 декабря 2005г., 20 июля 2007г., 18 августа 2008г., 10 марта 2009г.).

4. Федеральный базисный учебный план для ОУ РФ, реализующих программы общего образования (приказ МО РФ от 09.03.2004 №1312).

5. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в ОУ на 2012-2013 учебный год (приказ МОиН РФ от 27.12.2011 №2885).

6. Примерные (типовые) образовательные программы, рекомендованные к использованию Министерством образования и науки РФ.

7. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 (введены с 01.09.2011).

**Региональный уровень**

1. Государственный образовательный стандарт общего образования (региональный компонент Челябинской области).

2. Областной базисный учебный план общеобразовательных учреждений Челябинской области (приказы Министерства образования и науки Челябинской области от 01.07.2004 № 02-678, № 04-387 от 5.05.2008г, 06.05.2009г., приказ об изменениях от 24.02.2012 №24-370)

3. Письмо Министерства образования и науки Челябинской области «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях» (от 31.07.2009 г. № 103/3404).

4. Методические рекомендации об особенностях преподавания учебных предметов в ОУ Челябинской области (приложение к письму МОиН Челябинской области от

**Локальный уровень**

1. Устав МКОУ СОШ №4 г.Миньяра АМР Челябинской области.

2. Государственный образовательный стандарт общего образования (компонент образовательного учреждения) – отражается в целях, задачах образовательной программы школы.

3. Образовательная программа МКОУ СОШ №4 г.Миньяра АМР Челябинской области.

4. Положение о структуре, разработке и утверждении рабочих программ МКОУ СОШ №4 г.Миньяра АМР Челябинской области №74/1 от 13.05.2010.

5. Учебный план МКОУ СОШ №4 г.Миньяра на 2013-2014 учебный год

6. Приказ директора школы «Об утверждении рабочих программ на 2013-2014 учебный год» .

**3.Пояснительная записка**

**3.1 Характеристика курса.**

В школе «Технология» - интегративная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии. Показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Предусматривается изучение этой области с 1по 11класс в объеме 808 ч. Структурная модель обучения включает в себя базовое (инвариантное) содержание и дополнительные курсы допрофессиональной и профессиональной подготовки. Под базовым содержанием понимается минимальный объем знаний и умений, которые должны быть сформированы у всех учащихся в пределах времени отводимого на изучение образовательной области «Технология».

*Цель предмета*: подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

*Задачи предмета*:

1.Формирование качеств думающей, активно действующей личности.

2.Формирование знаний и умений использования средств при преобразовании материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовка учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и жизненных ценностей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально – экономическим условиям.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперативную деятельность учащихся. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 10 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая , завершенная работа, соответствующая возрастным особенностям учащегося. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

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. Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому Базисному учебному плану в 9-ом классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования рекомендовано дополнительно выделить из регионального компонента и компонента образовательного учреждения дополнительно один час в неделю в 8-ом классе и 2 часа в неделю в 9-ом классе. При этом национально-региональные особенности содержания могут быть представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

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

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

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

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**3.3Описание места предмета в учебном плане.**

Данная программа разработана для обучения школьников с V по IX класс с учетом использования времени национально-регионального компонента.

Количество часов в неделю по программе2

Количество часов в неделю фактически 2

Количество часов в год 68

**3.3 содержание курса**

ПРОГРАММА 5 КЛАСС

***Вводное занятие***

Содержание и задачи курса. Режим работы в мастерской, инструктаж по технике безопасности.

Уход за кухонной посудой.

***Кулинария****.*

*Физиология питания*

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия ,способствующие лучшему пищеварению. Витамины, их состав, классификация, методы сохранения в пище и при кулинарной обработке. Суточная потребность в витаминах.

Практическая работа:

Составление меню для завтрака.

*Сервировка стола к завтраку*

Расчет количества продуктов. Столовые приборы и посуда, расположение их на столе, правила пользования. Правила подачи блюд к завтраку, культура поведения за столом.

Практическая работа:

Сервировка стола к завтраку.

*Классификация и роль овощей в питании человека*

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Виды овощей их классификация,содержание питательных веществ. Первичная обработка овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей:сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки овощей, механизация на производстве и в быту.

Практическая работа:

1. Первичная обработка картофеля.

2. Варка картофеля и приготовление пюре.

*Приготовление блюд из свежих овощей*. *Механическая обработка овощей*.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка растительным маслом, майонезом, уксусом, сметаной. Оформление салатов продуктами входящими в состав салатов ( изготовление цветов, животных и т.д).

Практические работы:

1.Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Нарезка овощей для салата и винегрета.

3.Приготовление салата из свежих овощей.

*Приготовление блюд из вареных овощей*. *Тепловая обработка овощей*.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы, способы варки, варка в различных жидкостях, бесконтактная варка. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки Практические работы:

1. выполнение строчек на бумаге, отработка приемов работы на швейной машине.

2. Включение и выключение махового колеса, намотка нитки на шпульку.

3.Заправка верхней и нижней нитей, обратный ход машины.

4 Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

5.Выполнение машинных швов: стачной шов в вразутюжку и взаутюжку.

***Влажно – тепловая обработка швейных изделий.***

Технические условия и терминология при выполнении В.Т.О. Правила безопасной работы и организация рабочего места. Выбор режима работы в зависимости от вида ткани. Понятие пооперационной и окончательной В.Т.О.

Практическая работа:

1. Утюжка швов и оформление альбома.

***Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука)***

*Конструирование и моделирование фартука*

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплутационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, пропорции и т.д). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, Сочетание ткани по цвету, тесьма). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4

3. Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.

4. Выполнение эскизных зарисовок фартуков.

5. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

*Технология изготовления фартука*

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные и графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов. Обработка накладных карманов и бретелей. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание). Определение места положения карманов. Накалывание, наметывание, настрачивание на нижнюю часть. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно- тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Приемы влажно- тепловой обработки, организация рабочего места. Контроль качества готового изделия.

Практические работы:

1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.

2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).

3. Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.

4. Прокладывание контурных и контрольных линий на деталей кроя.

5. Обработка деталей кроя.

6. Обработка карманов и бретелей.

7. Соединение деталей кроя стачным и настрочным швами.

8. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).

9. Влажно-тепловая обработка изделия.

10. Определение качества готового изделия.

***Рукоделие***

*Лоскутная пластика*

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево и т.д. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для работы: ткани, тесьма, тюль и т.д. Подготовка материалов к работе: прочность окраски, подбор по цвету, фактуре и рисунку. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой, использование подкладочных материалов.

Практические работы:

1.Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

2. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики.

3. Изготовление подставки под горячую посуду.

*Вышивка*

Традиции края в вышивке, вязании, плетении и т.д. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своей области, села. Инструменты и приспособления для традиционных художественных ремесел. Правила работы с ножницами, иглами, булавками. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Способы перевода рисунка на ткань зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без угла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения ручных швов(стебельчатого, тамбурного, вперёт иголку и др.).Рабочие место вышивальщицы. Правильная подсадка и постановка рук во время работы.

Практические работы.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. сбор коллекции образов декоративно-прикладного искусства края.

3. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям

4. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

5. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.

6. Перевод рисунка на ткань.

7.Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.

9. Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

***Творческая проектная деятельность. Резерв учебного времени***

ПРОГРАММА 6 КЛАСС

***Вводное занятие***

Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

***Кулинария***

*Физиология питания*

Минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практическая работа:

1.Составление меню, обеспечивающего сточную потребность организма в минеральных солях.

*Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.*

Составление меню на ужин из двух- трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Практическая работа:

Сервировка стола к ужину.

*Заготовка продуктов*

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты – приготовление в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки хранения

Практические работы:

1. Варенье из крыжовника, вишни, яблок и т.д.

2. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

*Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря*

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. Рыбные полуфабрикаты. Методы определения качества рыбы, условия и сроки хранения. Шифр на консервных банках. Первичная обработка рыбы. Санитарные условия первичной обработки. Мытье посуды, применение дезинфицирующих средств. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров, кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды применяемых при первичной обработке рыбы и при приготовлении полуфабрикатов. Обработка, хранение, использование пищевых рыбных отходов.

Практические работы:

1. Определение свежести рыбы органолептическим способом

2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов: салат

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и т.д. Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, Крупенников, котлет, биточков. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд.

Практические работы:

1.Первичная обработка продукта.

2.Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

*Блины, оладьи, блинчики*

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре, скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами, начинками. Оборудование, посуда, инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практическая работа:

1.Подготовка продуктов, определение качества.

2.Выпечка блинов по выбору.

*Блюда из молока*

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения. Первичная обработка молока. Безопасные приемы работы с кухонными инструментами, оборудованием , кипящими жидкостями. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении блюд из молока.Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и концентрированного молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Практические работы:

1. Кипячение и пастеризация молока.

2. Приготовление молочного супа или каши.

***Интерьер жилого дома***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Использование современных материалов в отделке квартиры. Подбор штор, мебели, занавесей, накидок, ковров и т.д. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Виды и формы светильников. Уборка жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники, моющих средств, инструменты и приспособления. Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практические работы:

1.Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, комнаты.

***Элементы материаловедения***

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условия прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а так же нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Примерный перечень лабораторно – практических работ:

1. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.

3. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

***Элементы машиноведения, работа на швейной машине***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида тканей. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы: 1. Регулировка качества машинной строчки.

2. Замена иглы в швейной машине.

***Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки***

*Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбки*

Эксплутационные, гигиенические, эстетические требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей, мерки для построения основы чертежа, условные обозначения мерок, правила снятия мерок, прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани. Последовательность построения основы чертежа конической и клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Расчетные формулы. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и т.д.). Способы моделирования конической и клиньевой юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии талии, бедер, колена и т.д.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Расчет и построение чертежа юбки в масштабе 1:4 (клиньевая, коническая, прямая).

3. Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам (одна юбка по выбору).

4. Выполнение эскизных зарисовок юбок. Выбор модели, моделирование юбки выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Технология обработки конических и клиньевые юбок*

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения. Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную и на машине, обметывание швов застрачивание резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани, Обмеловка, раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сметывание). Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку. Художественная отделка изделия. Влажно- тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

Практические работы: 1. Технология выполнения соединительных швов на образцах.

2. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления

Юбки.

3. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на

деталях кроя.

5. обработка деталей кроя.

6. скалывание и сметывание деталей кроя.

***Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды***

Ассортимент и эксплутационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпарывания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой. Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра. Чистка кожаной обуви, пасты, эмульсии, кремы и т.д.Дезодорация внутренней поверхности обуви. Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Чистка замшевой обуви, уход за лакированной кожей, резиновой обувью.

Практические работы: 1. Ремонт подкладки низа рукава.

2. Пришивания фурнитуры.

3. Подшивание низа брюк тесьмой.

7. Примерка юбки, исправление дефектов кроя.

8. Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка изделия.

9. Определение качества готового изделия.

***Рукоделие* .**

Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, сумки, кошельки, салфетки и т.д. Композиция , ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции, элементов, выполнение в цвете и т.д. Теплые и холодные цвета, цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Способы увеличения и уменьшения рисунка. Технология выполнения счетных швов. (роспись, счетная гладь, косая стежка и т.д.). Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладевые швы, контурные и простейшие швы).

Практические работы: 1.Составление альбома летописи края, области, села: обрядов, песен, костюмов, традиционных блюд, ритуалов и т.д.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление образцов счетных швов.

4. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру.

5. Отделка швейного изделия вышивкой.

***Творческая проектная деятельность. Резерв учебного времени***

ПРОГРАММА 7 КЛАСС.

***Вводное занятие***

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; повторить санитарные правила при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества. Цели и задачи курса.

***Кулинария***

*Физиология питания*

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

*Сервировка стола*

Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи блюд к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Практическая работа:

Сервировка стола (выбор приборов и тарелок, расположение на столе)

*Заготовка продуктов на зиму*

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов. Подготовка тары. Значение количества соли и уксуса для сохранности и качества маринованных помидор. Технология приготовления маринада.

Практическая работа:

Заготовка помидор дольками.

*Сладкие блюда (компоты и кисели)*

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различной консистенции (жидкий, густой, средний). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке.

*Блюда из вареного и жареного мяса*

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жарения и варки, порционных для жарения и тушения, мелкокусковых для жарения и тушения. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Приготовление натуральной рубленой массы, знакомство с составом котлетной массы, приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из вареного и ли жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Время жарения и способы определения готовности блюда. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд, подача к столу.

Практические работы:

1. Определение свежести мяса органолептическим способ.

2. Приготовление четырех мясных блюд (по выбору).

*Кисломолочные продукты и блюда из них*

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, ряженка, кумыс и т.д). Применение заквасок, заквашивание молока с помощью простокваши в домашних условиях. Технология приготовления кефирной закваски, процесс созревания кефира. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Употребление творога, приготовление в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы:

1. Приготовления творога из простокваши.

2. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).

*Приготовление обеда в походных условиях*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Изделия из пресного теста*

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста( лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т. п. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путём внесения в него различных добавок( ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы:

Приготовление Пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор: пельмени, вермишель, ватрушки).

***Интерьер жилого дома***

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решётках и т. п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения.

Влияние комнатных растений на микро- климат помещения.

Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Практические работы: Подбор и посадка комнатных декоративных растений.

***Уход за одеждой. Ремонт одежды***

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно – тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий. Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Практические работы:

1. Штопка с применением швейной машины.

2. Поднятие петель на трикотажных изделиях.

***Элементы материаловедения***

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Лабораторно - практические работы:

1. Определение свойства тканей из искусственных волокон. 2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях. Лицевой и изнаночной стороны в тканях

***Элементы машиноведения, работа на швейной машине***

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Практические работы:

1.Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

2.Закрепление строчки обратным машинным ходом.

3. Выполнение зигзагообразной строчки, обработка срезов.

***Рукоделие. Вязание крючком***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, Правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик). Работа с журналами мод.

Практические работы: 1. Изготовление образцов: воздушная петля, столбик без накида, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами, пико.

2. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной шапочки.

3. Изготовление образцов ажурных узоров, ажурного воротника.

4. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания.

***Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки***

*Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на ее основе*

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплутационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, их условные обозначения, прибавки на свободу облегания. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки. Последовательность построения основы чертежа ночной сорочки в тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование женского платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка ткани к раскрою и выкройки. Определение расхода ткани.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Расчет и построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4

3. Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.

4. Выполнение эскизных зарисовок на основе ночной сорочки.

5. Моделирование изделия выбранного фасона.

6. Подготовка выкройки к раскрою.

*Технология обработки плечевого изделия*

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки – запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного. Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработка ластовицы и соединения ее с изделием, обработка застежки планкой, плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом. Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой. Отделка и влажно – тепловая обработка изделия.

Практические работы:

1. Выполнение стачных и окантовочных швов на лоскутах ткани.

2. . Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки – запошивателя.

3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки. 4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя

6. Скалывание и сметывание деталей кроя.

7. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия

8. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

9. Определение качества готового изделия.

***Творческая проектная деятельность. Резерв учебного времени***

ПРОГРАММА 8КЛАСС.

***Вводное занятие***

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т.д., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и т.д). Производство экологически чистых продуктов. Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ

***Кулинария***

*Физиология питания*

Понятия о пищевых отравлениях. Кишечные инфекции, источники заболевания, пути распространения. Клинические проявления кишечных заболеваний, инкубационный период различных заболеваний. Меры предосторожности и первая помощь.

*Тепловая обработка рыбных продуктов*

. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды применяемых при тепловой обработке рыбы и при приготовлении полуфабрикатов. Значение тепловой обработки. Обработка, хранение, использование пищевых рыбных отходов. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, жарение во фритюре и т.д. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Роль панировки в процессе жарения. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров и т.д.Технология приготовления блюд из рыбы. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи к столу.

Практические работы:

1. Определение качества рыбы или рыбной консервы, овощей.

2. Первичная обработка рыбной продукции и овощей для гарнира или супа.

3. Нарезка продуктов в зависимости от кулинарной обработки.

4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов: салаты, суп рыбный, рыба жареная.

*Тепловая обработка мясных продуктов*

Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Блюда из мяса жаренного порционными кусками, рубленого мяса, котлетной массы. Время жарения и способы определения готовности блюда. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд, подача к столу. Значение тепловой обработки мяса и полуфабрикатов. Технология приготовления блюд.

Практические работы:

1. Определение качества мяса или мясной консервы, овощей.

2. Первичная обработка мяса и овощей для гарнира или супа.

3. Нарезка продуктов в зависимости от кулинарной обработки.

4. Приготовление блюда (на выбор) и подача к столу.

*Характеристика продуктов для приготовления теста*

Дать представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих его вкус, вид и качество готовых изделий из него. Общие сведения о продуктах для приготовления теста и их характеристика: получение, первичная обработка, определение качества, хранение. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления теста. Ассортимент изделий из различных видов теста. Технология приготовления и оформления готовых блюд и подача к столу.

Практические работы:

1. определение качества продуктов для приготовления блюда.

2. Первичная обработка продуктов

3. Приготовление воздушного пирога или шарлотки и подача к столу.

*Блюда национальной кухни*

Влияние природных, экономических и исторических факторов на образование национальной кухни. Своеобразие Белорусской, Украинской, кавказской кухни. Применение в кулинарии продуктов в зависимости от географического положения страны. Технологические особенности при приготовлении блюд. Краткая характеристика оборудования, инструментов, приспособлений для приготовления различных блюд. Оформления готовых блюд и подача к столу.

Практические работы:

1. Выбор и определение качества продуктов для приготовления блюда.

2. Первичная обработка продуктов

3. Приготовление одного блюда (на выбор).

*Классификация фруктов и ягод. Сладкие блюда (муссы,желе)*

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и т. д). Желирующие вещества.

Технология приготовления муссов и желе. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и т.д). Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы: приготовление одного сладкого блюда по выбору (желе, мусс).

*Заготовка продуктов*

Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки компотов. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества компотов. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления компота. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации. Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов.

Практические работы:

1. Компот из крыжовника, вишни, яблок и т.д

2. Выбор продуктов и их первичная обработка.

3. Подготовка тары, сиропа, стерилизация.

*Сервировка стола. Элементы этикета.*

Особенности сервировки стола к празднику, торжественным случаям. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Оформление стола и помещения. Правила подачи блюд. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Составление меню для праздничного стола.

***Интерьер жилого дома***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности гостиной комнаты, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Использование современных материалов в отделке квартиры и гостиной. Подбор штор, мебели, занавесей, накидок, ковров и т.д. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Применение бытовой техники, моющих средств, инструменты и приспособления. Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практические работы: Выполнение эскиза планировки гостиной комнаты.

***Экономика семьи и ведение домашнего хозяйства***

*Домашняя экономика*

Цели и задачи экономики. Семья – первичная социально – экономическая ячейка общества. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье, с другими семьями, предприятиями, государством, обществом. Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, технологии и т.д).

***Рукоделие. Вязание на спицах***

1. *Материалы и инструменты. Правила начала вязания.*

Краткие сведения из истории этого старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания.

Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц из стали, пластмассы, кости, древесины в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Накидывание петель (скрещенное, вязаное, накидка простыми петлями, накидка двойными петлями, накидка с пико). Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

2. *Технология выполнения простых петель*

Правильное положение рук при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.

3. *Убавление, прибавление и закрывание петель*

Убавление и прибавление петель. Последовательность вязания носков. Вывязывание пятки и носка. Штопка вязаных изделий.

4. *Соединение петель*

Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

Практические работы:

1. Изготовление образцов вязания на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление образца детской шапочки и шарфика в уменьшенном масштабе.

4. Изготовление образца детского носочка в масштабе 1:4.

5. Изготовление образца ажурной салфетки, воротничка или манжеты.

6. Выполнение эскизов интерьера столовой, украшением которой будут изделия, связанные на спицах (салфетки, вазочки, кайма скатерти и т.д).

***Элементы материаловедения***

*Нетканые материалы и их свойства*

Основы производства и свойства нетканых материалов. Преимущества их перед тканями, сырье для производства. Зависимость свойств нетканых материалов от сырья и способа производства. Ассортимент и применение в промышленности и при производстве одежды, в быту.

Лабораторно - практические работы:

1. Определение свойств нетканых материалов.

2. Выполнение коллекции из нетканых материалов или панно.

***Элементы машиноведения***

*Специальные и универсальные швейные машины.*

Виды и назначение специальных и универсальных машин. Правила безопасности при работе на швейной машине. Заправка ниток.

Практические работы:

1. выполнение образцов швов.

*Изготовление буф ручным и машинным способом*

Виды и применение буф на швейных изделиях. Технология выполнения на различных тканях. Раскрой и разметка образцов.

Практические работы:

Выполнение образцов буф ручным и машинным способом.

***Проектирование и изготовление плечевого изделия***

*Конструирование изделия с нагрудной вытачкой и втачного рукава*

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках. История развития костюма, современные модели одежды. Чтение чертежа изделия с нагрудной вытачкой. Правила снятия мерок, их условные обозначения, прибавки на свободу облегания. Формулы, необходимые для расчета конструкции. Последовательность построения основы чертежа в тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий, перенос нагрудной вытачки путем центрального вращения, моделирование втачного рукава. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка ткани к раскрою и выкройки. Определение расхода ткани.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Расчет и построение чертежа изделия в масштабе 1:4 в тетради (перед, спинка, рукав).

3. Построение выкройки в натуральную величину.

*Моделирование рукава и нагрудной вытачки*

Видоизменения детали выкройки основы платья и рукава в зависимости от модели одежды и рисунка ткани. Принципы перевода основной вытачки, выполнение простейших моделей. Работа с журналами мод, культура одежды.

Практические работы:

1. Перевод вытачки в линию горловины, пройму, плечо, линию бока и низа.

2. Расширение рукава по линии оката и низа.

3. сужение рукава по линии низа

4. Нанесение линий фасона на выкройку выполнение моделирования. 5. Изготовление выкройки в соответствии с выбранной моделью.

***Технология обработки плечевого изделия***

. Правила выполнения технологических операций: Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей стачным швом. Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка низа рукавов и низа платья по модели. Отделка и влажно – тепловая обработка изделия.

Практические работы:

1. Выполнение стачных и окантовочных швов на лоскутах ткани.

2. Подготовка ткани и выкройки к раскрою, раскрой изделия.

3. Подготовка деталей кроя к обработки, перенос контурных и контрольных линий.

4. Скалывание и сметывание деталей, подготовка к примерке изделия.

5. Проведение примерки, обработка изделия после примерки (стачивание и обработка срезов, В.Т.О).

6. Обработка горловины по модели, низа рукава, низа изделия.

7. Втачивание рукава в пройму, обработка срезов, В.Т.О.

8. Отделка изделия. Определение качества готового изделия

ПРОГРАММА 9КЛАСС.

***Вводное занятие***

Причины травматизма на производстве меры по их предупреждению. Способы оказания первой медицинской помощи при порезах ожогах, поражении электрическим током и т.д. Задачи первой медицинской помощи, использование перевязочных материалов, медикаментов. Правила безопасной работы в мастерских: по кулинарной обработке продуктов, обработке тканей.

***Кулинария***

*Физиология питания*

Общее понятие об обмене веществ. Питательные вещества получаемые с пищей их расщепление. Суточный расход в зависимости от деятельности и пола человека. Значение рационального питания для человека, диеты.

*Виды теста. Технология выполнения дрожжевого теста*

Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Продукты, используемые для приготовления дрожжевого теста расчет их количества. Технология приготовления опарного и без опарного дрожжевого теста. Влияние качества дрожжей на качество готового изделия. Время приготовления изделий их качество.

Практические работы:

1. Подготовка продуктов для жидкого дрожжевого теста.

2. Выпечка оладий и подача к столу.

*Без дрожжевое тесто. Технология приготовления заварного теста .*

Состав заварного теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Вкусовые качества готового изделия. Техника выпекания. Ассортимент изделий из заварного теста. Характеристика выпеченного изделия.

Практические работы:

1. Подготовка продуктов для заварного теста.

2. Приготовление теста, выпечка.

3. Приготовление крема и оформление изделия.

*Технология приготовления песочного теста*

Состав песочного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста и формы для печенья. Технология приготовления изделий из песочного теста ( печенье, торты и др.).

Способы определения готовности теста и выпеченного изделия. Использование крема и фруктов, сиропов для оформления готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы:

Приготовление песочного теста и одного изделия (на выбор: торт, печенье).

*Технология приготовления слоеного теста*

Состав слоеного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста и формы для выпечки. Технология приготовления изделий из слоеного теста ( печенье, пироги и др.). Использование различных разрыхлителей для приготовления теста.

Способы определения готовности теста и выпеченного изделия. Использование крема и фруктов, сиропов для оформления готовых блюд и подача. Характеристика выпеченного изделия.

Практические работы:

1. Подготовка продуктов для слоеного теста.

2. Приготовление теста, выпечка.

3. Приготовление крема и оформление изделия.

*Технология приготовления бисквитного теста*

Состав бисквитного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста и формы для выпечки. Технология приготовления изделий из бисквитного теста (торты, пироги и др.). Использование различных разрыхлителей и ванилина для приготовления теста.

Способы определения готовности теста и выпеченного изделия. Использование крема и фруктов, сиропов для оформления готовых блюд и подача. Характеристика выпеченного изделия.

Практические работы:

1. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

2. Приготовление бисквитного теста, выпечка.

3. Приготовление крема и оформление изделия.

*Формирование национальной кухни*

Влияние природных, экономических и исторических факторов на формирование национальной кухни. Своеобразие скандинавской, Русской, итальянской кухни. Использование для приготовления блюд дикорастущих трав, приправ и т.д. Применение в кулинарии продуктов в зависимости от географического положения страны. Подбор продуктов для приготовления блюд русской кухни. Технологические особенности при приготовлении блюд. Краткая характеристика оборудования, инструментов, приспособлений для приготовления различных блюд. Оформления готовых блюд и подача к столу.

Практические работы:

1. Выбор продуктов для приготовления блюда русской или итальянской кухни.

2. Первичная обработка продуктов

3. Приготовление одного блюда (на выбор).

***Интерьер жилого дома***

Понятие о зонировании в интерьере. Характерные особенности вспомогательной зоны жилья, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Использование современных материалов в отделке квартиры и вспомогательной зоны, балкона, усадьбы. Подбор штор, мебели для вспомогательной зоны. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение вспомогательной зоны жилья. Санитарные нормы по уборке вспомогательной зоны жилья. Применение бытовой техники, моющих средств, инструменты и приспособления. Подготовка жилья к зиме, утепление балкона. Оформление усадьбы. Размещение цветников и выбор цветущих растений.

Практические работы:

1.Выполнение эскиза планировки вспомогательной зоны жилья.

1. Выполнение эскиза планировки и оформления усадьбы.

***Экономика семьи и ведение домашнего хозяйства***

*Расходы семьи*

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т.д. Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон, квартплата, медицинские услуги и т.д. Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование. Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Анализ ежедневных, еженедельных расходов школьника.

***Предпрофильная подготовка. Профессиональное самоопределение***

*Психические процессы и их роль в профессиональном самоопределении*

Восприятие, внимание, память, мышление. Выявление и оценка уровня кратковременной наглядно – образной памяти (методика КНОП). Пространственных представлений, внимания , мышления. Темперамент, черты характера и их проявление в профессиональной деятельности. Выявление типа темперамента.

*Здоровье и выбор профессии* .

Здоровье как условие высокоэффективной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии, карьеры. Важнейшие характеристики здоровья человека. Реакция на различные раздражители (звуковой, тепловой, световой). Выявление и оценка реакций с помощью рефлексометра. Координация движений, динамический и статический тремор рук и профессиональная деятельность. Выявление и оценка координация движений и тремора рук с помощью тремокоординаметрии. Глазомер и его роль в профессиональной деятельности. Методики и оценки пространственного и линейного глазомера.

*Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности*

Производство средств производства. Роль тяжелой промышленности и сельского хозяйства. Структура тяжелой промышленности. Добыча сырья и топлива и добывающие отрасли промышленности. Энергетический комплекс. Перерабатывающие отрасли промышленности. Металлургия, производство конструкционных материалов. Машиностроение, Приборостроение. Химическое и биологическое производство. Строительство. Сельское хозяйство. Легкая промышленность, полиграфия, транспорт. Сфера услуг. Торговля. Жилищно-коммунальное хозяйство и бытовое обслуживание. Системы передач информации: телефонная связь, радиосвязь, радиовещание, телевидение; просвещение, культура, медицинское обслуживание. Классификация профессий по отраслям, предметам, целям, орудиям и условиям труда. Профессии типов «человек- человек», «человек- техника», «человек – природа», «человек – знаковая система», «человек – художественный образ». Формула профессии. Профессиограмма и психограмма. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом рынка труда. Занятость и самозанятость. Профессиограмма наиболее распространенных профессий.

***Рукоделие***

***Аппликация.***

*Виды и способы выполнения аппликации*

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Аппликации из кожи, меха, атласа, бархата, и других материалов. Сочетание аппликации с другими видами вышивки (бисером и блестками, вышивкой гладью, крестом и т.д). Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Способы выполнения аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, сетке, канве. Съемная аппликация. Зарисовка аппликаций из журналов мод.

Практические работы:

1. Зарисовка и выполнение шаблонов аппликаций.

2. Выполнение аппликаций из различных материалов.

*Окончательная отделка изделия*

***Вышивка***

*Виды мережки*

Применение мережки для оформления изделий. Технология выполнения. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Обработка изделия после вышивки.

Практическая работа:

1. Зарисовка образцов старинной вышивки.

2. Выполнение образцов различных видов мережки.

*Изготовление сувениров в технике мережка*

Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин и т.д. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками, бисером.

. Практические работы:

1. Художественная вышивка блузки.

2. Изготовление салфеток для стола.

***Элементы материаловедения***

*Основы производства и свойства смесовых тканей*.

Виды волокон для производства тканей. Технология производства и свойства смесовых тканей, однородные и смешанные волокна. Свойства хлопковых тканей с добавлением синтетических волокон, ткани из шерсти с добавлением капрона, шелковые ткани с применением синтетических нитей. Использование новых тканей при производстве одежды, выбор тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей из смесовых волокон.

Практические работы:

1. Определение вида тканей по образцам.

2. Определение лицевой, изнаночной сторон, долевой и уточной нити.

***Элементы машиноведения****.*

*Приспособления малой механизации*

Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их классификация: приспособления для выполнения различных швов, ограничительные направляющие устройства, специальные приспособления. Установка приспособлений малой механизации на швейную машину. Правила безопасности при работе на швейной машине. Организация рабочего места. Зарисовка эскизов выполняемых швов.

Практические работы:

1. Установка приспособлений малой механизации на швейную машину.

2. Выполнение швов при помощи приспособлений малой механизации.

***Проектирование и изготовление поясного изделия***

*Конструирование женских брюк.*

История развития костюма, современные модели одежды, силуэт и пропорции в одежде. Чтение чертежа женских брюк. Правила снятия мерок, их условные обозначения, прибавки на свободу облегания. Формулы, необходимые для расчета конструкции. Последовательность построения основы чертежа в тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Модели женских брюк. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Расчет и построение чертежа изделия в масштабе 1:4 в тетради (переднее и заднее полотнище брюк).

3. Построение выкройки в натуральную величину.

*Моделирование женских брюк.*

Видоизмененияи выкройки основы брюк в зависимости от модели одежды и рисунка ткани. Выполнение простейших моделей (удлинение или укорачивание брюк, расширение или заужение по линии низа, складки или вытачки по линии талии, выполнение кокетки, разрезов, складок и т.д.). Работа с журналами мод, культура одежды. Особенности моделирования брюк. Выбор отделки, модели, ткани.

Практические работы: 1. Изменение выкройки в соответствии с выбранной моделью.

2. Изготовление выкройки, подготовка ее к раскрою.

*Технология обработки женских брюк*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани в клетку или полоску. Технология раскроя брюк. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей стачным швом. Технология обработки верхнего среза брюк, обработка отделочных деталей, низа изделия. Отделка готового изделия аппликацией, вышивкой и т.д. Окончательная отделка изделия.

Практические работы:

1. Подготовка ткани и выкройки к раскрою, раскрой изделия.

2. Подготовка деталей кроя к обработки, перенос контурных и контрольных линий.

3. Скалывание и сметывание деталей, подготовка к примерке изделия.

4. Проведение примерки, обработка изделия после примерки (стачивание и обработка срезов, В.Т.О).

5. Художественная и окончательная отделка изделия.

**4. Тематическое содержание курса**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование раздела и темы урока 5кл** | **Количество часов** |
| **Кулинария** | **16часов** |
| Правила безопасности и санитарии. Общие сведения о питании | 2ч |
| Уход за кухонной посудой. Сервировка стола к завтраку | 2ч |
| Роль овощей в питании человека. Классификация овощей | 2ч |
| Механическая обработка овощей. Блюда из свежих овощей | 2ч |
| Тепловая обработка овощей. Блюда из вареных овощей | 2ч |
| Кулинарное использование яиц. Технология приготовления блюд | 2ч |
| Виды бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления бутербродов и чая | 2ч |
| Домашнее консервирование. Заготовка продуктов (квашение соление) | 2ч |
| **Технология ведения дома** | **4ч** |
| Создание интерьера кухни. Санитарное состояние кухни. | 2ч |
| Уход за одеждой из хлопка и льна. Ремонт швов. Выполнение заплат | 2ч |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **34часа** |
| КОНСТРУИРОВАНИЕ | ***4ч*** |
| Измерение фигуры человека. Снятие мерок для чертежа фартука | 2ч |
| Особенности конструирования фартука с нагрудником. Построение чертежа в масштабе | 2ч |
| МОДЕЛИРОВАНИЕ | ***2ч*** |
| Особенности моделирования рабочей одежды. Выбор модели изготовление выкройки | 2ч |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | ***4ч*** |
| Волокна растительного происхождения. Лабораторная работа | 2ч |
| Основы производства тканей. Лабораторная работа | 2ч |
| РУЧНЫЕ РАБОТЫ | **2**ч |
| Требования к выполнению работ. Технология выполнения ручных работ | 2ч |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | ***6ч*** |
| История создания швейных машин. Знакомство с бытовой швейной машиной | 2ч |
| Подготовка к выполнению машинных работ. Работа на машине. | 2ч |
| Классификация швов. Технология выполнения машинных швов | 2ч |
| ВЛАЖНО – ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ | ***2****ч* |
| Требования к выполнению работ | 2ч |
| ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА | ***14ч*** |
| Раскладка выкройки на ткани. Раскрой фартука на поясе | 2ч |
| Подготовка деталей кроя фартука к обработке | 2ч |
| Технология обработки накладного кармана. Обработка накладного кармана. | 2ч |
| Соединение накладного кармана с основной деталью фартука | 2ч |
| Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука. Обработка швом в подгибку | 2ч |
| Технология обработки верхнего среза фартука. Обработка фартука | 2ч |
| Соединение пояса с верхним срезом изделия. Окончательная отделка изделия. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Рукоделие** | **12часов** |
| ИЗДЕЛИЕ ИЗ ЛОСКУТОВ | ***6ч*** |
| Технология изготовления изделий из лоскутов. История лоскутной техники | 2ч |
| Раскрой деталей по шаблону. Последовательность изготовления прихватки | 2ч |
| Соединение деталей прихватки. Декоративное оформление изделия | 2ч |
| ВЫШИВКА | ***6ч*** |
| Вышивка как вид рукоделия. Инструменты, материалы, приспособления | 2ч |
| Вышивка по намеченному контуру. Последовательность вышивания | 2ч |
| Оформление изделий вышивкой. Изготовление сувенира. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Итоговое занятие. Защита проекта** | ***2ч*** |
| **Всего за год** | **68ч** |
| **Наименование раздела и темы урока 6кл** | **Количество**  **часов** |
| **Кулинария** | **16часов** |
| Правила безопасности и санитарии. Общие сведения о питании | 2ч |
| Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | 2ч |
| Сладкие блюда и напитки. Технология приготовления сладких блюд (кисель, компот) | 2ч |
| Рыба и морепродукты. Технология приготовления блюд. | 2ч |
| Виды бобовых и круп. Технология приготовления блюд | 2ч |
| Виды макаронных изделий. Технология приготовления блюд | 2ч |
| Изделия из муки. Технология приготовления Жидкого теста | 2ч |
| Молоко и его свойства. Технология приготовления блюд. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Технология ведения дома** | **4часа** |
| Понятие о композиции в интерьере. Декоративное оформление комнат | 2ч |
| Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Пришивание фурнитуры | 2ч |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **32часа** |
| КОНСТРУИРОВАНИЕ | **6ч** |
| Виды одежды и требования к ней. Снятие мерок для чертежа юбки | 2ч |
| Конструирование юбок. Построение чертежа конической и клиньевой юбки | 2ч |
| Расчет для построения чертежа прямой юбки. Построение чертежа прямой юбки. | 2ч |
| МОДЕЛИРОВАНИЕ | **4ч** |
| История юбки. Моделирование конической, клиньевой и прямой юбки | 2ч |
| Построение чертежа юбки в натуральную величину. Изготовление выкройки | 2ч |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | **2ч** |
| Натуральные волокна животного происхождения. Виды переплетений, дефекты тканей. | 2ч |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | **6ч** |
| Регуляторы швейной машины. Выполнение образцов швов | 2ч |
| Устройство и установка машинной иглы. Обработка вытачек идущих от среза.(образец) | 2ч |
| Технология обработки застежки тесьмой молния. Изготовления образца. | 2ч |
| ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ЮБКИ | **16ч** |
| Технология раскроя юбки. Раскрой юбки. | 2ч |
| Технология обработки юбки. Подготовка деталей к сметыванию | 2ч |
| Подготовка и проведение первой примерки. Устранение дефектов | 2ч |
| Технология обработки изделия после примерки. Стачивание деталей. | 2ч |
| Технология обработки боковых срезов юбки. Обработка боковых срезов. | 2ч |
| Технология обработки застежки тесьмой молния. Обработка застежки. | 2ч |
| Виды обработки верхнего среза юбки. Обработка среза притачным поясом.ПРОЕКТ | 2ч |
| Обработка нижнего среза швом в подгибку. Художественная и окончательная отделка. | 2ч |
| РУКОДЕЛИЕ | **10часов** |
| Народные традиции в вышивке. Выполнение счетных швов | 2ч |
| Выбор цветовой гаммы. Изготовление сувенира. | 2ч |
| Способы увеличения и уменьшения рисунка. Изготовление сувенира | 2ч |
| Отделка швейного изделия вышивкой. Изготовление сувенира | 2 |
| Использование компьютера для вышивания. Изготовление сувенира. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Итоговое занятие. Защита проекта** Резерв учебного времени. | **4часа** |
| **Всего за год:** | **68часов** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование раздела и темы урока 7кл** | **Количество часов** |
| **Кулинария** | **16часов** |
| Правила безопасности. Пищевые отравления | 2ч |
| Сервировка стола к обеду. Правила поведения в гостях | 2ч |
| Мясо и мясные продукты. Требования к качеству готовых блюд | 2ч |
| Кисломолочные продукты и блюда из них. Технология приготовления сырников | 2ч |
| Виды муки и мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста | 2ч |
| Значение фруктов и ягод в питании человека. Технология приготовления сладких блюд | 2ч |
| Заготовка продуктов. Маринование помидор дольками. | 2ч |
| Приготовление обеда в походных условиях. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Технология ведения дома** | **4часа** |
| Уход за комнатными растениями. Размещение цветов в интерьере | 2ч |
| Уход за изделиями из химических волокон. Изучение символов по уходу за изделиями | 2ч |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **34часа** |
| КОНСТРУИРОВАНИЕ | **4ч** |
| Силуэт и стиль в одежде Снятие мерок для чертежа плечевого изделия. | 2ч |
| Расчет конструкции цельновыкроенного плечевого изделия. Построение основы чертежа | 2ч |
| МОДЕЛИРОВАНИЕ | **4ч** |
| Моделирование плечевого изделия. Изменение выреза горловины, кокетки. | 2ч |
| Разработка модели плечевого изделия. Изготовление выкройки | 2ч |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | **2ч** |
| Химические волокна. Технология производства, свойства тканей. | 2ч |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | **6ч** |
| Универсальные швейные машины. Применение зигзагообразной строчки | 2ч |
| Классификация машинных швов. Технология выполнения швов | 2ч |
| Технология выполнения краевых швов. Обработка выреза горловины (образец) | 2ч |
| ОБРАБОТКА НОЧНОЙ СОРОЧКИ | **18ч** |
| Технология раскроя плечевого изделия. Раскрой плечевого изделия. | 2ч |
| Подготовка и проведение примерки. Дублирование деталей клеевой прокладкой | 2ч |
| Соединение и обработка плечевых швов. Обработка выреза горловины. | 2ч |
| Технология обработки низа рукава. Обработка низа рукава (по модели) | 2ч |
| Технология обработки боковых швов. Обработка бокового шва. | 2ч |
| Технология обработки низа изделия. Обработка низа изделия по модели. | 2ч |
| Технология выполнения отделочных деталей. Соединение деталей с изделием. | 2ч |
| Художественная отделка изделия. Украшение одежды, гармония цвета. | 2ч |
| Окончательная отделка изделия. В.Т.О. Оценка качества изделия. ПРОЕКТ | 2ч |
| РУКОДЕЛИЕ | **10часов** |
| Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. | 2ч |
| Вязание полотна различными способами. Вязание рядами (образец) | 2ч |
| Технология вязания по кругу. Выполнение плотного вязания (образец) | 2ч |
| Технология вязания по кругу. Выполнение ажурного вязания (образец) | 2ч |
| Рапорт узора и его запись. Работа с журналами мод. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Итоговое занятие. Защита проекта. Резерв времени**. | **4часа** |
| **Всего за год** | **68часов** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тематическое планирование 8класс** |  |
| **Кулинария** | **16часов** |
| Правила безопасности. Экология водных ресурсов. | 2ч |
| Сервировка стола к торжественным случаям. Элементы этикета | 2ч |
| Тепловая обработка рыбных продуктов. Технология приготовления блюд | 2ч |
| Тепловая обработка мясных продуктов. Требования к качеству блюд | 2ч |
| Характеристика продуктов для приготовления теста. Приготовление воздушных пирогов | 2ч |
| Классификация фруктов и ягод. Технология приготовления блюд | 2ч |
| Блюда национальной кухни. Особенности азиатской и грузинской кухни. | 2ч |
| Заготовка продуктов в домашних условиях. Стерилизованные консервы. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Технология ведения дома** | **6часов** |
| Интерьер гостиной комнаты. Картины в интерьере | 2ч |
| Экономное ведение домашнего хозяйства. | 2ч |
| Бытовые нагревательные приборы и светильники. ПРОЕКТ. | 2ч |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **42часа** |
| КОНСТРУИРОВАНИЕ | **4ч** |
| История развития костюма. Снятие мерок для ч ертежа плечевого изделия. | 2ч |
| Расчет для чертежа плечевого изделия. Построение чертежа в масштабе | 2ч |
| МОДЕЛИРОВАНИЕ | **4ч** |
| Конструктивное моделирование женской одежды. Изменение нагрудной вытачки | 2ч |
| Изготовление выкройки плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою | 2ч |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | **4ч** |
| Специальные и универсальные машины. Выполнение отделочных швов | 2ч |
| Выполнение отделочных швов. Технология выполнения буф. | 2ч |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | **2ч** |
| Нетканые материалы. Отделочные материалы и фурнитура | 2ч |
| ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ | **20ч** |
| Виды раскладки. Раскрой плечевого изделия с застежкой | 2ч |
| Последовательность обработки изделия. Подготовка изделия к примерке | 2ч |
| Проведение первой примерки. Исправление дефектов. | 2ч |
| Технология обработки после первой примерки. Стачивание и обработка срезов | 2ч |
| Технология обработки горловины. Обработка горловины по модели | 2ч |
| Технология обработки застежки. Обработка застежки по модели | 2ч |
| Технология обработки низа рукава. Обработка низа изделия. | 2ч |
| Проведение второй примерки. Выполнение отделочных деталей | 2ч |
| Художественная отделка изделия. Выполнение отделки (по выбору) | 2ч |
| Окончательная отделка изделия. В.Т.О. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Рукоделие** | **8ч** |
| Из истории вязания спицами. Основные приемы вязания. | 2ч |
| Материалы и инструменты. Условные обозначения узоров и описания | 2ч |
| Убавление и прибавление, закрывание петель. Вязание плотных и ажурных узоров | 2ч |
| Круговое вязание на пяти спицах. Выполнение образца. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Итоговое занятие. Защита проекта. Резерв учебного времени.** | **4часа** |
| **Всего за год** | **68часов** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование раздела и темы урока 9кл** | **Количество часов** |
| **Кулинария** | **18часов** |
| Вводное занятие. Предупреждение травматизма при работе в кабинете «Технологии» | 2ч |
| Физиология питания. Общие понятия об обмене веществ. | 2ч |
| Виды теста и изделия из него. Технология выполнения дрожжевого теста. | 2ч |
| Ассортимент изделий из заварного теста. Технология выполнения изделий | 2ч |
| Ассортимент изделий из песочного теста. Технология выполнения изделий | 2ч |
| Ассортимент изделий из слоеного теста. Технология выполнения изделий | 2ч |
| Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология выполнения изделий | 2ч |
| Блюда национальной кухни. Итальянская и русская кухня | 2ч |
| Общие и личные праздники. Изделия из теста для праздничного стола. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Технология ведения дома. Экономика** | **4часа** |
| Семья и бизнес. Информационные технологии в домашней экономике | 2ч |
| Структура семейного бюджета. Расходная часть бюджета. | 2ч |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** |  |
| КОНСТРУИРОВАНИЕ | **6час** |
| Пропорции в одежде. Снятие мерок для чертежа брюк | 2ч |
| История брюк. Расчет конструкции чертежа брюк по формулам. | 2ч |
| Построение чертежа передней и задней половинок брюк в масштабе | 2ч |
| МОДЕЛИРОВАНИЕ | **4час** |
| Конструктивное моделирование брюк | 2ч |
| Изготовление выкройки и подготовка ее к раскрою. Расчет количества ткани | 2ч |
| МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ | **2час** |
| Основы производства и свойства смесовых тканей. Ассортимент тканей. | 2ч |
| МАШИНОВЕДЕНИЕ | **2ч** |
| Приспособление малой механизации к швейной машине. Выполнение швов | 2ч |
| ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ | **12час** |
| Технология раскроя брюк. Раскрой брюк по модели | 2ч |
| Технология обработки брюк. Подготовка деталей кроя к обработке. | 2ч |
| Подготовка и проведение первой примерки. Устранение дефектов | 2ч |
| Технология обработки изделия после примерки. В.Т.О | 2ч |
| Технология обработки застежки в женских брюках. Обработка застежки (по модели) | 2ч |
| Художественная и окончательная обработка брюк. ПРОЕКТ | 2ч |
| **Рукоделие** | **8час** |
| Виды ремесел в России. Аппликация как декоративное украшение изделий. | 2ч |
| Выбор ткани и инструментов. Изготовление сувенира с аппликацией | 2ч |
| Декоративно прикладное творчество в России. Виды мережки (образцы) | 2ч |
| Оформление салфетки в технике «мережка». Изготовление сувенира | 2ч |
| **Современное производство и профессиональное образование** | **6час** |
| Профориентация. Отрасли экономики и классификация профессий. | 2ч |
| Психофизические особенности личности | 2ч |
| Правила выбора профессии и здоровье | 2ч |
| **Итоговое занятие. Защита проектов.** | **2ч** |
| **Всего за год** | **68час** |

**5.Календарно – тематическое планирование**

**5класс на 2014-2015 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата**  **План** | **дата**  **факт** | **№ урока** | **раздел программы**  **тема урока** | **Теоретическое содержание** | **Тип и форма урока** | **Н.Р.К** | **Инструмента-**  **рий**  **оценивания**  **(контрольные**  **и провер. работы)** | **Дом.**  **Задание** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| сент |  | **1-2** | **КУЛИНАРИЯ(16ч)**.  Вводное занятие. Правила безопасности и санитарии. Общие сведения о питании. | Знакомство с кабинетом, программой, Т.Б и санитарии. Виды и роль витаминов в питании человека. | Изучение нового материала |  | Инструкционные карты | **П.26** читать. Вопросы устно.  Учить правила |
| сент |  | **3-4** | Уход за кухонной посудой. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. | Приборы, приспособления, инвентарь, посуда - правила ухода. Требования к сервировке, элементы этикета. | *Практическая работа*  Сервировка стола к завтраку, складывание салфеток. |  | кроссворд | **П27**читать. Вопросы устно  **П35**читать Вопросы устно |
| сент |  | **5-6** | Роль овощей в питании человека.  Классификация овощей | Классификация овощей, лекарственные свойства, хранение, определение качества, | *Практическая работа № 20* определение качества овощей  Приготовление картофельного пюре | Овощи нашего региона | Карточки-задания | **П28** читать. Вопросы устно |
| сент |  | **7-8** | Механическая обработка овощей. Блюда из свежих овощей. | Первичная обработка, виды нарезки. Технология приготовления салата из свежих овощей. | *Практическая работа №21*  Приготовление салата из свежих овощей |  | тест | **П29,30** читать. Вопросы устно  Учить правила |
| окт. |  | **9-10** | Тепловая обработка овощей. Блюда из вареных овощей. | Классификация блюд, виды и правила тепловой обработки, последовательность приготовления, требования к качеству. | *Практическая работа №22*  Приготовление винегрета |  | Кроссворд «Овощи» | **П31** читать. Вопросы устно  Учить правила |
| окт. |  | **11-12** | Кулинарное использование яиц. Технология приготовления блюд. | Питательная ценность яиц, первичная обработка, качество, хранение, использование в кулинарии. | *Практическая работа №24*  Приготовление фаршированных яиц (омлета). | Православный праздник Пасха | Фронтальный опрос | **П32** читать. Вопросы устно  Учить правила |
| окт. |  | **13-14** | Виды бутербродов и горячих напитков. Технология приготовления бутербродов и чая. | Виды, питательная ценность, определение качества хранение и приготовление. | *Практическая работа №25,26*  Приготовление чая и бутербродов. |  | Практическая работа Фронтальный опрос | **П33-34** читать. Вопросы устно |
| окт. |  | **15-16** | Домашнее консервирование.  Заготовка продуктов (квашение, соление). | Виды консервирования, подготовка тары, продуктов. Технология квашения , соления. | *Практическая работа* Приготовление капусты «провансаль». |  | Практическая работа Фронтальный опрос | Подготовка к Итоговому тесту по разделу «Кулинария» |
| окт. |  | **17-18** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА (2ч)**.  Создание интерьера кухни. Санитарное состояние кухни. | Виды кухни, мебель, оборудование, санитарные требования. | *Практическая работа №27*  Описание интерьера кухни. Эскиз интерьера кухни. |  | Итоговый тест по разделу «Кулинария» Практическая работа | **П37-40** читать. Вопросы устно  Рисунок или макет кухни |
| ноя. |  | **19-20** | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ**  **МАТЕРИАЛОВ (34ч).**  ***МАТЕРИАЛОВЕД (4 ч)*.** Натуральные волокна растительного происхождения  Лабораторная работа №1 | Классификация волокон; основы производства льна и хлопка; виды тканей их применение | Определение вида волокон хлопка и льна | Лен – русский шелк | Лабораторная работа №1 | **П 1 (с7-8)** |
| ноя. |  | **21-22** | Основы производства тканей.  Лабораторная работа №2 | Долевая и уточная нити; полотняное переплетение; лицевая и изнаночная сторона | Лабораторная работа №2 Определение долевой и уточной нити |  | ***Итоговый тест*** по разделу | П 2 (с12-13); практическая раб №2 |
| ноя. | . | **23-24** | ***РУЧНЫЕ РАБОТЫ(2ч)***  Технология выполнения ручных швов. | Организация рабочего места, правила безопасности, терминология | *Практическая работа №5*  Выполнение ручных стежков |  | Инструкционные карты  ***Итоговый тест*** по разделу. | **П.5-6 (с.39)**  Учить правила безопасности |
| де |  | **25-26** | ***МАШИНОВНДЕНИЕ(3ч)***  История создания швейных машин. Знакомство с бытовой швейной машиной. | История машин, правила безопасности, организация рабочего места. Виды приводов, основные детали | *Практическая работа* №6  Знакомство с быт.шв. машин;выполнение стр на бумаге | Производство шв. машин в России | Инструкционные карты | **П. 7**  **(с. 39)**  Учить правила безопасности |
| дек. |  | **27-28** | Подготовка машины работе.  Работа на швейной машине. | Заправка верхней и нижней нитки, намотка, выполнение строчек на тканевом образце | *Практическая работа* №7 Заправка верхней и нижней нитки; выполнение строчек |  | Практическая работа | **П.8 (с.41)** |
| дек. |  | **29-30** | Классификация швов. Технология выполнения машинных швов. | Виды маш.швов;  Т.У на выполнение | *Практическая работа 8*  Изготовление образцов |  | Практическая работа  ***Итоговый тест*** по разделу. |  |
| дек. |  | **31-32** | ***ВЛАЖНО- ТЕПЛОВЫЕ РАБОТЫ(2ч)***  Требования к выполнению работ. | История утюга, правила безопасности, организация рабочего места, основные понятия, терминология | *Практическая работа*  утюжка образцов ручных швов |  | Итоговый тест  «машиноведение и ручные работы» | **П. 9-10**  Учить правила безопасности |
| Янв |  | **33-34** | ***РУКОДЕЛИЕ******(6ч)***  История и виды ***лоскутной техники***.  Раскрой деталей по шаблону. | История техники; терминология; виды шаблонов, выбор ткани, инструменты | *Практическая работа №12*  (таблица 23) | Рукодельницы города | Практическая работа: выполнение шаблона  Раскрой деталей по шаблону. | **П18-19**(стр90) |
| Янв |  | **35-36** | Последовательность изготовления прихватки  Соединение квадратов для лицевой стороны. | Последовательность изготовления прихватки | *Практическая работа*  соединение деталей и в.т.о  (таблица 24) |  | Практическая работа Инструкционные карты | **П19** (стр90) таблица 24 |
| Янв |  | **37-38** | Сборка и отделка прихватки.  Творческий проект | Технология сборки и обработка сторон прихватки | *Практическая работа*  Сборка частей и утеплителя. Раскрой обтачек и обработка срезов |  | Практическая работа Инструкционные карты | **таблица 24** (стр93-95) |
| фев. |  | **39-40** | ***КОНСТРУИРОВАНИЕ(4ч)***  Измерение фигуры человека. Снятие мерок для чертежа фартука. | Антропомери-  ческие точки; правила снятия мерок с фигуры | *Практическая работа* №9 Снятие мерок для чертежа фартука |  | Инструкционные карты | **П 11-12 (с48)** |
| фев. |  | **41-42** | Особенности конструирования фартука с нагрудником. Построение чертежа фартука в масштабе. | Название деталей; расчет конструкции | *Практическая работа*  Построение чертежа фартука в масштабе |  | Инструкционные карты | Цв. бумага,  к лей ножницы, |
| фев. |  | **43-44** | ***МОДЕЛИРОВАНИЕ*** (2ч) фартука. Выбор модели. Изготовление выкройки. |  | *Практическая работа* |  | ***Итоговый тест*** по  2 разделам. | Закончить работу. Подготовиться к тесту |
| фев. |  | **45-46** | ***ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ***  ***ИЗДЕЛИЯ ( 14ч)***  Раскладка выкройки на ткани.  Раскрой фартука на поясе. | Подготовка ткани и выкройки к раскрою; правила раскроя фартука | *Практическая работа* раскрой фартука на поясе . |  | Практическая работа |  |
| март |  | **47-48** | Технология обработки фартука.  Подготовка деталей кроя к обработке. | Этапы обработки фартука | *Практическая работа* Перевод меловых линий с одной стороны на другую; .(таблица 11) |  | Практическая работа | **Таблица 11 (стр55-56)**  закончить работу |
| март |  | **49-50** | Технология обработки накладного кармана. Обработка накладного кармана. | Способы обработки верхнего среза кармана; отделочные материалы. | *Практическая работа* Обработка накладного кармана  (таблица 12) |  | Практическая работа | **Таблица 12 (стр57-58)**  Закончить работу |
| март |  | **51-52** | Технология соединения кармана с фартуком.  Соединение накладного кармана с основной деталью. | Технология соединения кармана с фартуком | *Практическая работа* Наметывание и настрачивание кармана (таблица 13) |  | Практическая работа | **Таблица 13** (стр59)Закончить работу |
| апр. |  | **53-54** | Способы обработки нижнего и боковых срезов фартука. Обработка срезов швом в подгибку с закрытым срезом. | Способы обработки срезов;  Отделочные детали и материалы. | *Практическая работа*Заметать и застрочить швы  (таблица 14) |  | Практическая работа | **Таблица 14** (стр60-61) |
| апр. |  | **55-56** | Способы обработки верхнего среза фартука.  Обработка притачного пояса. В.Т.О | Технология обработки верхнего среза фартука притачным поясом | *Практическая работа* подготовка верхнего среза; обработка концов пояса; соединение пояса с фартуком. (таблица 15,16) |  | Практическая работа | **Таблица 15** (стр62-63)Закончить работу |
| апр. |  | **57-58** | Соединение пояса с верхним срезом изделия.  Окончательная отделка изделия. | Виды отделки, технология отделки изделия, соединение пояса с изделием. | *Практическая работа* В.Т.О; соединение пояса с изделием удаление нитей временного назначения |  | Практическая работа  ***Итоговый тест*** по разделу. | **Таблица 16** (стр64) Закончить работу. **П15** читать |
| апр. |  | **59-60** | ***РУКОДЕЛИЕ******(6ч)*** ВЫШИВКА как вид рукоделия.  Инструменты, материалы и виды швов. | Рабочее место; материалы; инструменты; история возникновения; | *Практическая работа №14*  Образцы: шва вперед иголку за иголку, тамбурный, стебельчатый.шнурок. | Народная и уральская вышивка | Практическая работа | **П 20-21**читать.  **П22** до стр108 |
| май |  | **61-62** | Технология вышивания.  Вышивка по намеченному контуру. | Последовательность работы. | *Практическая работа №15*  Перевод рис. на  ткань, вышивка, оформление работы. |  | Практическая работа | **П 22**(с.109-112) |
| май |  | **63-64** | Оформление изделий вышивкой. Изготовление сувенира. | Повторение знаний предыдущих уроков | *Практическая работа* |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по*** разделу программы | Закончить работу |
| май |  | **65-66** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА**. **(2ч)**  УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ из хлопка и льна. Ремонт распоровшихся швов. Выполнение заплат. |  | *Практическая работа №16,17,18.* |  | Практическая работа  тест | **П24-25**  Учить символы. Таблица25 |
| май | май | **67-68** | **Итоговое занятие**. Защита проекта. |  |  |  | Проект. |  |

**Календарно – тематическое планирование 6класс на 2014 – 2015г**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата**  **план** | **Дата факт** | **№ урока** | **Раздел программы тема урока** | **Теоретическое содержание** | **Тип и форма урока** | **Н.Р.К** | **Инструментарий оценивания** | **Домашнее задание** |
| сен |  | **1-2** | **КУЛИНАРИЯ (16час)**  Вводное занятие. Правила безопасности и санитарии. Общие сведения о питании. | Микро и макро элементы, роль минеральных веществ в питании человека. | Закрепление знаний по технике безопасности и санитарии |  | Повторение правил безопасности | **П20** вопросы 121устно |
| сен |  | **3-4** | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. | Подготовка стола и посуды к ужину; приглашения; поведение в гостях. | *Практическая работа* Сервировка к ужину. |  | ***Тест по теме*** сервировка и этикет | **П28** сообщение по теме |
| сен |  | **5-6** | Сладкие блюда и напитки. Технология приготовления сладких напитков (кисель, компот). | Ассортимент сладких блюд и напитков; желирующие вещества; технология приготовления напитков | *Практическая работа* №21 Приготовление киселя | Национальный русский напиток - кисель | Практическая  работа  ***Карточки-задания*** | **П27** |
| Сен |  | **7-8** | Рыба и морепродукты. Технология приготовления блюд. | Виды рыб и морских продуктов, питательная ценность, качество, хранение, первичная обработка. | *Практическая работа* №18  Приготовление тушеной рыбы |  | Практическая  Работа  инструкционные карты | **П 22-24**  читать |
| окт |  | **9-10** | Виды бобовых и круп. Технология приготовления блюд. | Получение, хранение, питательная ценность, виды круп, блюда из круп | *Практическая работа* №19 (таблица 35)  Приготовление каши |  | Карточки-задания  Практическая  работа | **П25**  Стр138-141 |
| окт |  | **11-12** | Виды макаронных изделий. Технология приготовления блюд. | Получение, хранение, питательная ценность, виды макаронных изделий, блюда | *Практическая работа* №19 (таблица 36) | предприятия выпускающие изделия из круп и макарон | Практическая  работа | **П25**стр142-146 |
| окт |  | **13-14** | Изделия из муки. Технология приготовления жидкого теста. | Виды муки, получение, первичная обработка, разрыхлители | *Практическая работа* № 20  Приготовление блинчиков | Православный праздник Масленица | Практическая  работа | **П26**повторить  Технол. |
| окт |  | **15-16** | Молоко и его свойства. Технология приготовления блюд. | Получение, хранение, качество,  технология приготовления блинов. | *Практическая работа* № 16 (таблица 30) |  | ***Тест по разделу программы*** | **П21**повт**.** конспект |
| окт |  | **17-18** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА.(2ч)**  Понятие о композиции в ***интерьере***. Декоративное оформление комнат, гигиена жилища. | Характерные особенности жилища, требования к освещению, декоративное оформление окон и дверей. | *Практическая работа* № 22  Макет окна оформленного тканями |  | Практическая  работа | **П29**  Макет окна и его оформлен. |
| Ноя |  | **19-20** | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (46час).**    ***КОНСТРУИРОВАНИЕ(6ч)***  Виды одежды и требования к ней.  Снятие мерок для чертежа юбки. | Ассортимент одежды, требования, правила снятия мерок. | *Практическая работа* № 8  Снятие мерок с фигуры | Юбка в народном костюме | Практическая  работа | **П 7-8**  Учить конспект |
| ноя |  | **21-22** | Конструирование юбок.  Построение чертежа конической и клиньевой юбки в масштабе. | Виды юбок, чтение чертежа клиньевой и конической юбок, расчет для построения чертежей. | *Практическая работа* №9  Построение чертежа конической и клиньевой юбки  (таблица 11, 13) |  | Практическая  Работа  инструкционные карты | **П 7-8**  Чертежные инстр |
| ноя |  | **23-24** | Расчет для построения чертежа прямой юбки.  Построение чертежа прямой юбки. | чтение чертежа, расчет для построения чертежей. | Практическая работа № 9 чертеж прямой юбки |  | Практическая  работа  инструкционные карты | **П9** готовые чертежи и расчеты |
| дек |  | **25-26** | ***МОДЕЛИРОВАНИЕ(4ч).***  История развития юбки.  Моделирование различных юбок. | История юбки, основные элементы композиции, виды отделки, основы моделирования юбок. | *Практическая работа* №10  . |  | Практическая  Работа  инструкционные карты | **П10**  Таблица17 |
| дек |  | **27-28** | Изготовление выкройки юбки по модели.  Подготовка выкройки к раскрою | Выбор модели, работа с чертежными инструментами. | *Практическая работа* №11  Изготовление лекал |  | Практическая  Работа  ***Тест по разделу программы*** | **П 7-8**  Чертежные инструменты |
| дек |  | **29-30** | ***МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ(4ч)*** Волокна животного происхождения.  Определение волокон  шелка и шерсти. | Свойства натурального шелка и шерсти, виды тканей, | *Практическая работа* определение  Волокон  шелка и  шерсти | Оренбургские платки | Лабораторная работа № 1, | **П 1 - 3**  читать |
| дек |  | **31-32** | Виды переплетений, дефекты тканей. | Переплетения, дефекты, лицевая и изнаночная стороны в тканях. | *Практическая работа*  Лицевая и изнаночная сторон тканей |  | Лабораторная работа № 2.3  ***Тест по разделу программы.*** |  |
| янв. |  | **33-34** | ***МАШИНОВЕДЕНИЕ(6ч)***  Регуляторы швейной машины  Выполнение образцов швов. | Регулировка качества строчки, виды не качественной строчки, | *Практическая работа* № 7,6  Выполнение образцов машинных швов |  | Практическая  Работа | **П 4**  читать |
| янв |  | **35-36** | Устройство и установка машинной иглы  Обработка вытачек идущих от среза (образец) | Выбор иглы в зависимости от ткани, устройство иглы,  технология обработки вытачек | *Практическая работа* : обработка вытачек  (таблица 18) |  | Практическая  Работа  инструкционные карты | **П 5-6**  читать |
| Янв |  | **37-38** | Технология обработка застежки тесьмой - молния.  Изготовление образца. | Виды застежки на юбке, технология обработки тесьмой молния. | *Практическая работа* : обработки застежки тесьмой -молния. (таблица 22) образец |  | Практическая  Работа  инструкционные карты  ***Тест по разделу программы.*** | **П 11**  Готовый образец |
| Февр |  | **39-40** | ***ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ***  ***ИЗДЕЛИЯ (16 ч)***  Технология раскроя юбки.  Раскрой юбки по модели. | Подготовка ткани и выкройки к раскрою, виды раскладок, припуски на швы. | *Практическая работа* № 12  Раскладка лекал деталей юбки на ткани и раскрой |  | Практическая  Работа | **П 12**  читать |
|  |  | **41-42** | Технология обработки юбки.  Подготовка деталей кроя к сметыванию. | Последовательность обработки изделия *Практическая работа* | *Практическая работа* Перевод линий, нанесение контрольных и осевых линий.  ***ручные работы*** |  | Практическая  Работа | **П13**  Стр 87-88 |
| Февр |  | **43-44** | Подготовка и проведение первой примерки.  Устранение дефектов. | Порядок сметывания изделия | *Практическая работа* Сметывание изделия, проведение примерки, исправление дефектов |  | Практическая  Работа | **П13**  Стр 88-91 |
| Февр. |  | **45-46** | Технология обработки изделия после примерки. Стачивание деталей изделия. | Порядок обработки изделия | *Практическая работа* Стачивание изделия, В.Т.О вытачек |  | Практическая  Работа  инструкционные карты | **П13**  Стр92 |
| февр. |  | **47-48** | Технология обработки боковых срезов юбки.  Обработка срезов юбки. | Технология обработки боковых срезов юбки. | Обработка срезов юбки, В.Т.О |  | Практическая  Работа | **П13**  Стр92 |
| март |  | **49-50** | Технология обработки застежки тесьмой молния. Обработка застежки. | Технология обработки застежки тесьмой молния | обработка застежки тесьмой молния | Виды застежек в национальных юбках | Практическая  Работа | Стр 75-77 |
| март |  | **51-52** | Виды обработки верхнего среза юбки.  Обработка верхнего среза притачным поясом. | Технология раскроя притачного пояса дублирование пояса клеевой, соединение с изделием | *Практическая работа* Раскрой пояса, обработка и соединение пояса с верхним срезом юбки. |  | Практическая  Работа | Стр 78-80 |
| Март |  | **53-54** | Виды обработка нижнего среза юбки    Художественная и окончательная отделка юбки. | Виды обработки нижнего среза юбки, технология обработки швом в подгибку  Технология окончательной и художественной отделки | *Практическая работа* Обработка нижнего среза, выполнение петли, художественная отделка, В.Т.О |  | Практическая  Работа  ***Тест по разделу программы.*** | Стр 81-82  Стр 92-94 |
| апр |  | **55-56** | ***РУКОДЕЛИЕ (10ч)***  Народные традиции в вышивке. Выполнение счетных швов (образец). | Народная вышивка, подготовка к работе, технология выполнения швов | *Практическая работа* № 13  Выполнение счетных швов (образец). | Народные способы украшения одежды | Практическая  Работа | **П 14**  читать |
| апр |  | **57-58** | Выбор цветовой гаммы. Изготовление сувенира | Хроматические и ахроматические цвета. | *Практическая работа:*  Выбор рисунка, цвета, начало работы. |  | Практическая  Работа | **П 15**  Стр97-100 |
| апр |  | **59-60** | Способы увеличения и уменьшения рисунка. Изготовление сувенира | Способы увеличения и уменьшения рисунка | *Практическая работа*  Изготовление сувенира |  | Практическая  Работа | **П 15**  стр101-102 |
| Апр |  | **61-62** | Отделка швейного изделия вышивкой.  Изготовление сувенира. | Использование вышивки для оформления швейных изделий | *Практическая работа*  Изготовление сувенира |  | Практическая  Работа | Стр 103-105 |
| май |  | **63-64** | Использование компьютера для вышивания.  Изготовление сувенира. | Создание рисунков для вышивки с помощью компьютера | *Практическая работа*  Изготовление сувенира |  | Практическая  Работа | **П 16** читать |
| май |  | **65-66** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА (2ч)**.  Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.    Пришивание фурнитуры. | Стирка, сушка, утюжка одежды из шерсти и шелка | *Практическая работа* № 14  *Символы на ярлыках одежды*  *Практическая работа* № 15 | Наша домашняя одежда | Практическая  Работа | **П 17**  читать  **П 18-19** сам. изучение |
| Май |  | **67-68** | **Итоговое занятие.** Защита творческого проекта |  |  |  |  |  |

**Календарно – тематическое планирование 7класс на 2014-2015 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата план** | **Дата факт** | **№ урока** | **раздел программы**  **тема урока** | **Теоретическое содержание** | **Тип и форма урока** | **Н.Р.К** | **Инструментарий оценивания** | **Домашнее задание** |
| Сент |  | **1-2** | **КУЛИНАРИЯ (16час)**  Вводное занятие. Т.Б на уроках технологии.  Пищевые отравления. | Знакомство с программой курса, пищевая инфекция, виды заболеваний, источник, первая помощь. | Инструктаж по технике безопасности и санитарии | Пищевые отравления |  | **П1** читать  Рисунок по теме |
| Сент |  | **3-4** | Сервировка стола к обеду. Правила поведения в гостях и за столом. | Меню для обеда классификация блюд, приборы и посуда, оформление стола, элементы этикета. | *Практическая работа* Сервировка стола, составление меню |  | ***Кроссворд по теме урока*** | Читать конспект |
| Сент |  | **5-6** | Мясо и мясные продукты. Требования к качеству готовых блюд. | Виды мяса, качество, хранение, первичная обработка, ассортимент полуфабрикатов | *Практическая работа* №1  Приготовление супа |  | Практическая работа  ***тест по теме урока*** | **П 2-3**  читать |
| Сент |  | **7-8** | Кисломолочные продукты и блюда из них.  Технология приготовления сырников. | Питательная ценность, получение, виды продуктов, хранение качество, получение творога в домашних условиях. | *Практическая работа* № 2  Приготовление сырников из творога. | Получение творога в домашних условиях | Практическая работа | **П 4** читать |
| Окт |  | **9-10** | Виды муки и мучные изделия блюда из муки. Приготовление изделий из пресного теста. | Виды муки и сортность, инструменты и приспособления, технология приготовления печенья | *Практическая работа* № 3  Приготовление домашнего печенья |  | Практическая работа | **П 5** читать |
| Окт |  | **11-12** | Виды фруктов и ягод в питании человека. Технология приготовления блюд. | Виды фруктов и ягод их питательная ценность, блюда; желе, самбук, мусс, суфле, кремы. | *Практическая работа* № 5  Приготовление мусса | Фрукты и ягоды нашего региона | Практическая работа | **П 7**  читать |
| Окт |  | **13-14** | Технология заготовки фруктов.  Приготовление варенья из яблок. | Подготовка к консервированию, консервирование с помощью сахара, укупорка и хранение консервы. | *Практическая работа* №6  Приготовление варенья из яблок |  | Практическая работа | **П9-10**  читать |
| Окт |  | **15-16** | Приготовление обеда в походных условиях.  Выполнение закуски. | Выбор продуктов. Места для отдыха, источника воды, правила поведения на природе | *Практическая работа* №8  Приготовление каши (закуски) | Места для туризма в районе | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | **П 11**  Читать |
| окт |  | **17-18** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА** **(2час)**  Уход за комнатными растениями.  Размещение цветов в ***интерьере***. Проект | Роль растений в жизни человека, уход за растениями их разновидности, размещение в квартире | *Практическая работа*  Размещение растений в интерьере. |  | *Проектная работа* | **П41-44**  читать  рисунок |
| ноябрь |  | **19-20** | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.** ( ч)  ***МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ*** ***2ч***. Технология производства химических волокон.  Применение и свойства тканей. | Технология производства, свойства тканей | *Практическая работа* № 9  Определение состава тканей и изучение их свойств |  | Практическая работа | **П**12-13  Читать  Подготовка к тесту |
| ноябрь |  | **21-22** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА 2часа**  Уход за изделиями из химических волокон. Изучение символов по уходу за изделиями. | Стирка и сушка за изделиями из синтетики и искусственных волокон. | *Практическая работа №10*  Изучение символов по уходу. |  | ***Итоговый тест по 2 разделам программы*** |  |
| ноябрь |  | **23-24** | ***МАШИНОВЕДЕНИЕ (6ч)***  Универсальные швейные машины.    Применение зигзагообразной строчки. | Т.Б Возможности универсальной машины, применение зигзагообразной строчки | *Практическая работа* №11  з/д №1  Обработка прорезной петли |  | Практическая работа | **П**16  Ткань для образцов |
| дек |  | **25-26** | Классификация машинных швов.  Технология выполнения краевых швов. | Группы швов, графическое изображение,  технология раскроя бейки и обработка среза | *Практическая работа* № 13  окантовочный шов, задание№1 |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | **П**18  Ткань для образца |
| дек |  | **27-28** | Способы обработки горловины.  Обработка горловины обтачкой (образец). |  | Практическая работа № 23  задание№2 |  | Практическая работа | Стр 71-73  Ткань для изделия |
| дек |  | **29-30** | ***КОНСТРУИРОВАНИЕ (4ч)***  Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок для чертежа плечевого изделия. | Виды современных стилей и силуэтов, мерки для чертежа плечевого изделия. | *Практическая работа* №14  Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельновыкроенным  рукавом. | Русский народный костюм | Практическая работа | **П 19-20**  Учить конспект |
| дек |  | **31-32** | Расчет конструкции цельновыкроенного плечевого изделия.  Построение основы чертежа. | Конструктивные линии, детали изделия, последовательность построения. | *Практическая работа*  Построение основы чертежа в масштабе (таблица №12) |  | Практическая работа:  Чертеж изделия | **П**21  готовый чертеж и расчет |
| янв |  | **33-34** | ***МОДЕЛИРОВАНИЕ(4ч)***  Ассортимент  плечевых изделий.  Изменение основы чертежа. | Характеристика плечевых изделий. Выполнение расширения, кокетки и д.р | *Практическая работа*  Изменение длины изделия, формы горловины и кокетки. |  | Практическая работа | **П**22  Эскиз модели |
| янв |  | **35-36** | Разработка модели плечевого изделия.  Изготовление выкройки. | Виды отделки, расчет количества ткани. | *Практическая работа* №16  Изготовление выкройки  Расчет количества ткани |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по 2 разделам программы*** | **П**23  готовая выкройка |
|  |  | **37-38** | ***ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ***  ***ИЗДЕЛИЯ (18ч)***  Технология раскроя плечевого изделия.    Раскрой плечевого изделия. | Способы расположения выкройки на ткани | *Практическая работа* №18 выполнение раскладки и  раскроя плечевого изделия. |  | Практическая работа | **П**24  Крой изделия |
| Январь |  | **39-40** | Подготовка и проведение примерки.  Дублирование деталей клеевой прокладкой. | Приемы дублирования деталей, соединение деталей плечевого изделия. | *Практическая работа* №19- 21  Подготовка изделия к примерке. Дублирование |  | Практическая работа | **П**25  Ручные инструменты |
| февр |  | **41-42** | Соединение и обработка плечевых швов.    Обработка горловины подкроенной обтачкой. | Способы обработки горловины  технические условия соединения деталей. | *Практическая работа* № 23 или 24  Обработка горловины подкройной обтачкой или косой бейкой |  | Практическая работа | **П** 29  Повтор.  Обработк |
| февр |  | **43-44** | Технология обработки низа рукава. Обработка низа рукава (по модели). | Приемы обработки низа рукава. | *Практическая работа* |  | Практическая работа | **П** 28  Повтор.  обработк |
| февр |  | **45-46** | Технология обработки боковых швов. Обработка бокового шва | технические условия соединения деталей, виды швов применяемые при обработке боковых швов. | *Практическая работа № 25*  выполнение обработки боковых срезов |  | Практическая работа | **П** 31  Повтор.  Обработк |
| Февр |  | **47-48** | Технология обработки низа изделия. Обработка низа изделия по (модели). | Приемы обработки низа изделия, В.Т.О | *Практическая работа №27*  выполнение обработки нижнего среза |  | Практическая работа | **П** 33  Повтор.  Обработк |
| март |  | **48-50** | Технология выполнения отделочных деталей. Соединение отделочных деталей с изделием. | Приемы обработки карманов, пояса и соединение их с изделием. | *Практическая работа*  Раскрой и обработка дополнительных деталей |  | Практическая работа | Стр 128  Повтор.  Обработк |
| март |  | **51-52** | Художественная отделка изделия.  Украшение одежды, гармония цвета. | Отделка, применяемая для обработки плечевых изделий, выбор цвета | *Практическая работа*  Выполнение вышивки, аппликации | Народное украшение швейных изделий | Практическая работа | Подготовка к тесту |
| Март |  | **53-54** | Окончательная отделка изделия. В.Т.О  Оценка качества изделия. Проект | Правила отделки изделия, обработка петель. | *Практическая работа*  Окончательная отделка изделия. В.Т.О |  | Практическая работа ***Итоговый тест по разделу программы*** |  |
| Апр |  | **55-56** | ***РУКОДЕЛИЕ*** ***10час***  Инструменты и материалы для вязания крючком.  Основные виды петель. | Техника выполнения основных видов петель, виды крючков, пряжа для вязания, историческая справка. | *Практическая работа*  Основные петли: начальная, воздушная, цепочка, столбики | Вязание крючком как вид декоративного творчества | Практическая работа | **П** 37  читать |
| Апр |  | **57-58** | Вязание полотна различными способами.  Вязание рядами (образец) | Техника вязания полотна | *Практическая работа № 28*  Вязание столбика без накида (образец) |  | Практическая работа | **П** 38  Самост  конспект |
| апр |  | **59-60** | Технология вязания по кругу.  Выполнение плотного вязания (образец) | Техника вязания по кругу | *Практическая работа №29*  Выполнение плотного вязания (образец) |  | Практическая работа | **П** 39  Повтор  технолог |
| Апр |  | **61-62** | Технология вязания по кругу.  Выполнение ажурного вязания (образец). | Способы выполнения ажурного вязания | *Практическая работа*  Выполнение ажурного вязания (образец). |  | Практическая работа ***Итоговый тест по разделу программы*** | **П** 40  Повтор  Технолог |
| май |  | **63-64** | Рапорт узора и его запись.  Работа с журналами мод. Проект. | Условные обозначения для вязания крючком, | *Практическая работа*  Работа с журналами мод.  Изготовление сувенира |  | Практическая работа | Готовое изделие |
| май |  | **65-66** | **Итоговое занятие**.  Защита творческого проекта |  |  |  |  |  |
| май |  | **67-68** | Резерв учебного времени |  |  |  |  |  |

**Календарно – тематическое планирование 8класс на 2014-2015 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата план** | **Дата факт** | **№ урока** | **раздел программы тема урока** | **Теоретическое содержание** | **Тип и форма урока** | **Н.Р.К** | **Инструментарий оценивания** | **Домашнее задание** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | 7 | **8** | **9** |
| сентябрь |  | **1-2**. | **КУЛИНАРИЯ (16час)**  Вводное занятие. Правила безопасности.  Экология водных ресурсов. | Знакомство с программой курса, экологические проблемы водных ресурсов | Инструктаж правил безопасности и санитарии | Экология водных ресурсов. |  | Повтор правил безопасн  Сообщ  По экологии |
| сентябрь |  | **3-4** | Сервировка стола к торжественным случаям. Элементы этикета. | Подготовка стола к торжественным случаям, элементы этикета, подарки | *Практическая работа* выполнение пригласительной открытки. |  | Практическая работа | Читать конспект  Спецодежда продукты |
| сентябрь |  | **5-6** | Тепловая обработка рыбных продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы. | Виды тепловой обработки, требования к качеству блюд  Технология приготовления блюд из рыбы | *Практическая работа*  Приготовление супа (варка) | Национальные русские блюда из рыбы | Практическая работа | Сообщ  Кухня народов мира |
| Сентябрь |  | **7-8** | Тепловая обработка мясных продуктов. Требования к качеству блюд | Виды тепловой обработки, требования к качеству блюд | *Практическая работа*  Приготовление котлет (жаренье). | Национальные русские блюда из мяса | Практическая работа | Читать конспект  П 3(7кл) |
| Октябрь |  | **9-10** | Характеристика продуктов для приготовления теста. Технология приготовления воздушных пирогов, «Шарлоток», суфле. | Характеристика продуктов входящих в состав теста. | *Практическая работа*  Приготовление « шарлотки». |  | Практическая работа | Читать конспект  П 6 (7кл) |
| октябрь |  | **11-12** | Классификация фруктов и ягод. Технология приготовления блюд. | Классификация фруктов и ягод. Технология  приготовления муссов, желе, суфле, цукатов и других блюд. | *Практическая работа*  Приготовление мусса |  | Практическая работа | Читать конспект  П 8 (7кл) |
| Октябрь |  | **13-14** | Блюда национальной кухни. Блюда азиатской и грузинской кухни. | Формирование национальной кухни, используемые продукты. Кухня народов мира. | *Практическая работа*  Приготовление чебуреков |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Читать конспект |
| Октябрь |  | **15-16** | Заготовка продуктов в домашних условиях. Стерилизованные консервы. | Инструменты и приспособления для консервирования | *Практическая работа*  Компот из фруктов |  | Практическая работа | П 10 (7кл) |
| Октябрь |  | **17-18** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА (2час)**.  Интерьер гостиной комнаты  Картины в интерьере. | Композиция жилого интерьера, декоративная отделка помещения, картины и их размещение. | *Практическая работа*  Выполнение эскиза-рисунка гостиной |  | Практическая работа | Эскиз комнаты |
| ноябрь |  | **19-20** | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (42часа).**  ***КОНСТРУИРОВАНИЕ(4час)*.** История развития костюма.  Снятие мерок для плечевого изделия. | Исторически сложившиеся стили в одежде. плечевого изделия с вытачкой основные детали и название срезов. мерки | *Практическая работа*  Снятие мерок для чертежа плечевого изделия с вытачкой | Народный русский и уральский женский костюм | Практическая работа | П 19 (7кл)  Стр 78  Учить мерки |
| ноябрь |  | **21-22** | Расчет для выполнения чертежа плечевого изделия. Построение цельновыкроенного плечевого изделия в масштабе. | Конструктивные линии, детали изделия, последовательность построения. | *Практическая работа*  Построение цельновыкроенного плечевого изделия в масштабе |  | Практическая работа | П 20-21  Учить  (7класс)  Готовый чертеж |
| ноябрь |  | **23-24** | ***МОДЕЛИРОВАНИЕ (4ч)***  Конструктивное моделирование женской одежды.  Изменение направления нагрудной вытачки. | Основные детали плечевого изделия, правила моделирования. | *Практическая работа*  Перевод вытачки : в линию бока, линию низа, линию бока в линию середины изделия.  Выполнение застежки спереди. |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Чучить конспект.  Подготовка к тесту |
| декабрь |  | **25-26** | Изготовление выкройки плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. | Работа с журналами мод, получение готовой выкройки швейного изделия. | *Практическая работа*  Изготовление выкройки плечевого изделия с застежкой (блузка, платье, халат, туника.) |  | Практическая работа  Тест по разделу программы | Выполнить модель изделия ,выкройку |
| декабрь |  | **27-28** | ***МАШИНОВЕДЕНИЕ (4ч)***  Специальные швейные машины.  Выполнение отделочных швов. | Назначение и выполняемые работы на специальных и универсальных машинах, их виды. Правила безопасности при работе на шв.машине | *Практическая работа*  Складки: односторонняя, встречная, бантовая. |  | Практическая работа | Учить конспект  Подготовка к тесту |
| декабрь |  | **29-30**. | Выполнение отделочных швов.  Технология изготовления буф. | Применение буф для отделки изделия, технология выполнения. | *Практическая работа*  Выполнение буф ручным и машинным способом |  | Практическая работа ***Итоговый тест по разделу программы*** | Готовые швы.  Учить конспект |
| Декабрь |  | **31-32** | ***МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (2ч)***  Нетканые материалы из различных волокон.  Отделочные материалы и фурнитура. | производство, виды, свойства применение.  Виды, материалы, способы крепления | *Практическая работа*  Выполнение аппликации из нетканых материалов. |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | **П** 14(7кл)  конспект |
| январь |  | **33-34** | ***ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ИЗДЕЛИЯ (20ч)***  Виды раскладки. Раскрой плечевого изделия с застежкой. | Технология раскроя изделия с застежкой. | *Практическая работа*  Раскрой плечевого изделия с застежкой. |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по теме*** | Крой изделия  Учить конспект |
| январь |  | **35-36** | Последовательность обработки изделия. Подготовка деталей кроя к обработке и примерки. | Технологическая последовательность обработки изделия, | *Практическая работа*  Прокладывание контрольных линий, сметывание изделия |  | Практическая работа | П 26 (7кл)  Сметанное изделие |
| Январь |  | **37-38** | Проведение первой примерки. Исправление дефектов. | Правила проведения примерки  Исправление дефектов | *Практическая работа*  Сметывание деталей изделия, заметывание низа изделия |  | Практическая работа | П 27 (7кл)  Учить конспект |
| Февраль |  | **39-40** | Технология обработки после первой примерки. Стачивание и обработка срезов. | Виды обработки плечевых и боковых швов | *Практическая работа*  Стачивание срезов, обметывание, В.Т.О |  | Практическая работа | П 28 (7кл) |
| Февраль |  | **41-42** | Технология обработки горловины. Обработка горловины по модели. | Способы обработки горловины виды горловины, виды воротников, технология обработки | *Практическая работа*  Обработка горловины по модели, раскрой деталей, декатировка |  |  | П 30(7кл) |
| Февраль |  | **43-44** | Технология обработки застежки. Обработка застежки по модели. | Способы обработки застежки виды, технология обработки | *Практическая работа*  Обработка застежки. Раскрой подборта, декатировка, соединение с изделием |  | Практическая работа | П 32(7кл)  Закончить обработку |
| февраль |  | **45-46** | Технология обработки низа рукава. Технология обработки низа изделия. | Способы обработки низа изделия, технология обработки | *Практическая работа*  Обработка низа рукава и низа изделия по модели |  | Практическая работа | Закончить обработку узла |
| март |  | **47-48** | Проведение второй примерки.  Выполнение отделочных деталей. | Правила проведения второй примерки, виды отделочных деталей, технология обработки | *Практическая работа*  Раскрой и обработка пояса, карманов и т.д , В.Т.О соединение с изделием |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Закончить обработку узла |
| март |  | **49-50** | Художественная отделка изделия.  Выполнение отделки изделия(по выбору) | Отделка изделий фурнитурой, аппликацией | *Практическая работа*  Выполнение отделки изделия (по модели) |  | Практическая работа | Закончить обработку узла |
| март |  | **51-52** | Окончательная отделка изделия. В.Т.О  Творческий проект | Оценка качества изделия, В.Т.О | *Практическая работа* |  | Практическая работа | Стр 128 |
| Апрель |  | **53-54** | ***РУКОДЕЛИЕ (8ч).***  Из истории вязания спицами.  Основные приемы вязания. | История вязания, современное трикотажное производство, изделия из пряжи | *Практическая работа*  Выполнение набора петель, вязание лицевых и изнаночных петель. | История вязания | Практическая работа | Учить конспект |
| Апрель |  | **55-56** | Материалы и инструменты. Условные обозначения узоров и описания. | Виды игл и спиц для вязания, материалы для их изготовления описание простых узоров, схемы | *Практическая работа*  Изготовление образцов |  | Практическая работа | Читать конспект |
| Апрель |  | **57-58** | Убавление, прибавление, закрывание петель.  Вязание плотных и ажурных узоров. | Технология выполнения приемов работы | *Практическая работа*  Убавление, прибавление, закрывание петель |  | Практическая работа | Закончить обработку узла. |
| Апрель |  | **59-60** | Круговое вязание на пяти спицах.  Выполнение образца вязания | Особенности вязания на пяти спицах, инструменты, виды изделий | *Практическая работа* |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Закончить обработку узла |
| май |  | **61-62** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯДОМА (4часа)**.  Экономное ведение домашнего хозяйства. Планирование бюджета семьи. | Доходная и расходная части бюджета, трудовые отношения, экономика приусадебного участка. | *Практическая работа*  Расходы на питание и составление меню | Доходная и расходная части бюджета | Практическая работа | П1-4 (8кл) читать |
| май |  | **63-64** | Бытовые нагревательные приборы и светильники. Проект плаката по электробезопасности . | Электропечи, стиральная машина, холодильник – виды и правила безопасной работы. | *Практическая работа* Проект  «Разработка плаката по элбезопасности» | Бытовые светильники | Проектная работа | П19; П 17  (8кл)  читать |
| май |  | **65-66**  **67-68** | Резерв учебного времени. Итоговое занятие |  |  |  | Защита проекта |  |

**Календарно – тематическое планирование 9класс на 2014-2015 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата план** | **Дата факт** | **№ урока** | **Раздел программы**  **тема урока** | **Теоретическое содержание** | **Тип и форма урока** | **НРК** | **Инструментарий оценивания** | **Домашнее задание** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| сен |  | 1-2 | **КУЛИНАРИЯ 18часов**    Вводное занятие.  Предупреждение травматизма при работе на уроках технологии. | Знакомство с программой курса, виды порезов, ожогов, поражение током, оказание первой помощи. | Правила Т.Б  инструктаж |  |  | Учить конспект |
| сен |  | 3-4 | Физиология питания.  Общие понятия об обмене веществ | Общие понятия об обмене веществ, калорийность продуктов | *Практическая работа* Составление суточного меню  Правила гигиены (закрепление) |  | Практическая работа | Учить конспект |
| сен |  | 5-6. | Виды теста и изделия из него. Технология выполнения дрожжевого теста. | Способы приготовления дрожжевого теста, изделия из него | *Практическая работа* Приготовление оладий. | Национальные русские блюда из теста | Практическая работа | Учить конспект |
| Сен |  | 7-8 | Ассортимент изделий из заварного теста.  Технология приготовления заварного теста. | Способ приготовления заварного теста, изделия из него. Приготовления крема | *Практическая работа* Приготовление булочек с кремом. |  | Практическая работа | Учить конспект |
| окт. |  | 9-10 | Ассортимент изделий из песочного теста.  Технология приготовления песочного теста. | Способы приготовления песочного теста, изделия из него | *Практическая работа* Приготовление фигурного печенья. |  | Практическая работа | Учить конспект  П43 читать |
| окт. |  | 11-12 | Ассортимент изделий из слоеного теста.  Технология приготовления слоеного теста. | Способы приготовления слоеного теста, изделия из него | *Практическая работа* Выполнение печенья. |  | Практическая работа | Учить конспект  П 44до стр 270 |
| окт. |  | 13-14 | Ассортимент изделий из бисквитного теста.  Технология приготовления бисквитного теста. | Способы приготовления бисквитного теста, изделия из него | *Практическая работа* Выполнение бисквитного пирога. |  | Практическая работа | П 44 до стр271 |
| окт. |  | 15-16 | Блюда национальной кухни. Блюда итальянской и русской кухни. | Кухня народов мира, блюда итальянской и русской кухни, технология приготовления пиццы | *Практическая работа* приготовления пиццы | Блюда миньярской кухни | Практическая работа ***Итоговый тест по разделу программы*** | П 45 читать |
| окт. |  | 17-18 | Общие и личные праздники. Изделия из теста для праздничного стола. | Подарки к общим и личным праздникам, блюда из теста | Приготовление торта (Наполеон, муравейник) | Народные блюда | Практическая работа  Сообщение по теме | П 46 читать |
| ноя. |  | 19-20 | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.**  ***КОНСТРУИРОВАНИЕ(4ч)***.  Пропорции в одежде.  Снятие мерок для чертежа брюк. | Принцип «золотого сечения», исправление дефектов фигуры с помощью одежды Основные детали и линии на чертеже | *Практическая работа* Снятие мерок для чертежа брюк |  | Практическая работа | Учить конспект |
| ноя. |  | 21-22 | Расчет задней половинки брюк Построение чертежа задней половинки | расчеты и этапы построения брюк. | *Практическая работа* Выполнение расчетов Построение  задней половинки | Брюки в башкирском костюме | Практическая работа | Учить конспект |
| ноя. |  | 23-24 | Расчет передней половинки брюк  Построение чертежа передней половинки | Особенности конструирования брюк, линии на чертеже | *Практическая работа* Построение переднего полотнища брюк в масштабе |  | Практическая работа | Учить конспект |
| дек. |  | 25-26 | ***МОДЕЛИРОВАНИЕ(4ч).***  История брюк.  Конструктивное моделирование брюк. | Изменение конструкции брюк История брюк | *Практическая работа* кокетки, складки, воланы |  | Практическая работа | Подготовка к тесту |
| дек. |  | 27-28 | Изготовление выкройки и подготовка ее к раскрою.  Расчет количества ткани. | Выполнение чертежа в натуральную величину, | *Практическая работа* Выбор модели, выполнение выкройки, моделирование |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** |  |
| дек. |  | 29-30 | ***МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (2ч)***  Основы производства и свойства смесовых тканей.  Ассортимент тканей из различных видов волокон. | Ткани из различных волокон, производство, свойства, применение | *Практическая работа* Выполнение коллекции «Виды тканей» |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Закончить коллекцию |
| дек. |  | 31-32 | ***МАШИНОВЕДЕНИЕ (2ч)***  Приспособление малой механизации к швейным машинам.  Выполнение швов. | Виды приспособлений, их назначение, применение.Т.Б | *Практическая работа* Выполнение швов |  | Практическая работа  ***Итоговый тест по разделу программы*** | Учить конспект |
| янв. |  | 33-34 | ***ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ*** ***(12ч)***  Технология раскроя брюк.  Раскрой брюк по модели. | Подготовка ткани к раскрою, способы раскладки брюк, технология раскроя | *Практическая работа* Раскрой брюк |  | Практическая работа | Учить конспект |
| янв. |  | 35-36 | Технология обработки брюк.  Подготовка деталей кроя к обработке, В.Т.О. | Порядок обработки брюк. Т.Б ручные работы и утюг | В.Т.О, прокладывание контрольных линий, сметывание изделия |  | Практическая работа | Учить конспект |
| янв. |  | 37-38 | Подготовка и проведение первой примерки.  Устранение дефектов. | Технология проведения первой примерки | *Практическая работа* Проведение примерки, устранение дефектов |  | Практическая работа | Учить конспект |
| февр. |  | 39-40 | Технология обработки изделия после примерки.  Стачивание и обработка срезов | Технология обработки изделия после примерки | *Практическая работа* Стачивание вытачек, кокеток, боковых швов, обработка срезов, В.Т.О |  | Практическая работа | Учить конспект |
| февр. |  | 41-42 | Технология обработки застежки в женских брюках.  Обработка застежки по модели. | Способы выполнения застежки в брюках | *Практическая работа*  *о*бработка застежки по модели. |  | Практическая работа | Учить конспект |
| февр. |  | 43-44 | Технология обработки верхнего среза брюк.  Обработка верхнего среза по модели | Способы обработки верхнего среза в брюках | *Практическая работа* Обработка верхнего среза (по модели) |  | Практическая работа | Учить конспект |
| февр. |  | 45-46 | Технология обработки нижнего среза брюк. Обработка нижнего среза брюк по модели. | Способы обработки нижнего среза в брюках | *Практическая работа* Обработка нижнего среза в*Практическая работа* брюках |  | Практическая работа | Учить конспект |
| март |  | 47-48 | Художественная и окончательная обработка брюк.  Творческий проект | Художественное оформление изделия, окончательная обработка | *Практическая работа* Удаление сметочных строчек, В.Т.О |  | Практическая работа | Готовое изделие |
| март |  | 49-50 | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА.ЭКОНОМИКА. 4часа**  Семья и бизнес. Информационные технологии в домашней экономике |  | *Практическая работа* | Семья и бизнес |  | П 2. 10 читать  (8кл) |
| Март |  | 51-52 | Структура семейного бюджета. Расходная часть бюджета и накопления |  | *Практическая работа* |  | Практическая работа  Итоговое тестирование | П6 читать (8кл) |
| апр. |  | 53-54 | ***РУКОДЕЛИЕ***.  Виды ремесел в России. **Аппликация** как декоративное украшение изделий. |  | *Практическая работа* Подготовка ткани, шаблонов, выполнение эскизов. | Виды ремесел в регионе | Практическая работа (раскрой) | Учить конспект |
| апр. |  | 55-56 | Выбор ткани и инструментов. Изготовление сувенира с аппликацией. |  | *Практическая работа* |  | Практическая работа | Учить конспект |
| апр. |  | 57-58 | Декоративно прикладное творчество в России.  **Вышивка**. Виды мережки. | Общие понятия о прикладном творчестве, виды и применение мережки, технология | *Практическая работа* Выполнение образцов мережки. |  | Практическая работа | Учить конспект |
| апр. |  | 59-60 | Оформление салфетки в технике «мережка». Изготовление сувенира. | Подготовка и выполнение работы | *Практическая работа* Оформление сторон салфетки в этой технике |  | Практическая работа | Учить конспект |
| май |  | 61-62 | **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФ. ОБРАЗОВАНИЕ (6час)**  Отрасли экономики, классификация профессий. |  | *Практическая работа* | Отрасли экономики в регионе | Практическая работа  тест | П 1-2 читать |
| май |  | 63-64 | Психофизические особенности личности. |  | *Практическая работа* |  | Практическая работа | П 5-6 читать |
|  |  | 65-66 | Правила выбора профессии и здоровье. |  | *Практическая работа* | Возможности получения профессии в регионе | тест | П9-10 читать |
| Май |  | 67-68 | **Итоговое занятие**. Защита проект. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Технология. Обслуживающий труд.*** | 8кл. | ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  ------------------------------------------------------ - --  УЧЕБНИК  -------------------------------------------------------- - -УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ  ----------------------------------------------------------  НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ | Ю. Л Хотунцев В.Д Симоненко М./ «Просвещение» 2006 Технология. Трудовое обучение 5-11кл    В.Д Симоненко Москва «Вента –Граф» 2006 «Технология» учебник для 8 класса  С.Э Макруцкая Москва «Экзамен» 2009 технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд 5-9 классы (к любому учебнику)    Е.Н Перова Москва 2006 «Просвещение» «Уроки по курсу технология» девочки 5- 9 класс.    Плакаты по разделам программы Тематические презентации Раздаточный материал по технологии |

**6.Учебно – методический комплекс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Технология. Обслуживающий труд.*** | 9кл. | ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  ------------------------------------------------------ - --  УЧЕБНИК  -------------------------------------------------------- - -УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ  ----------------------------------------------------------  НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ | Ю. Л Хотунцев В.Д Симоненко М./ «Просвещение» 2006 Технология. Трудовое обучение 5-11кл    В.Д Симоненко Москва «Вента –Граф» 2006 «Технология» учебник для 9класса  С.Э Макруцкая Москва «Экзамен» 2009 технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд 5-9 классы (к любому учебнику)    Е.Н Перова Москва 2006 «Просвещение» «Уроки по курсу технология» девочки 5- 9 класс.    Плакаты по разделам программы Тематические презентации Раздаточный материал по технологии |

**6.Учебно – методический комплекс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Технология. Обслуживающий труд.*** | 5-7кл. | ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  ------------------------------------------------------ - --  УЧЕБНИК  -------------------------------------------------------- - -УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ  ----------------------------------------------------------  НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ | Ю. Л Хотунцев В.Д Симоненко М./ «Просвещение» 2006 Технология. Трудовое обучение 5-11кл    Под редакцией В.Д Симоненко Москва «Вента –Граф» 2006 «Технология» учебник для общеобразовательных учреждений 5класса; 6класса; 7класса  С.Э Макруцкая Москва «Экзамен» 2009 технология тесты, Обслуживающий труд 5-7 классы (к любому учебнику)    Е.Н Перова Москва 2006 «Просвещение» «Уроки по курсу технология» девочки 5- 9 класс.    Плакаты по разделам программы Тематические презентации Раздаточный материал по технологии |

**7.Требования к уровню подготовки обучающихся**

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

**Знать/понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

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

**Создание изделий из текстильных  
и поделочных материалов**

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Кулинария**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Электротехнические работы**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**Технологии ведения дома**

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь**

планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Черчение и графика**

**Знать/понимать**

технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь**

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

**Современное производство и профессиональное образование**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

**Личностные и метапредметные результаты освоения предмета.**

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования.

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

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда • самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса « Технология » являются :**

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

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

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

***В познавательной сфере:***

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выбор и использование кодов, средств и видов пред ставления технической и технологическойинформации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

***В мотивационной сфере*:**

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• оценивание своей способности и готовности к пред принимательской деятельности;

• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

• разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

***В коммуникативной сфере:***

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

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

***В физиолого-психологической сфере:***

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Издательство «Просвещение» выпускает серию пособий для работников образовательных учреждений «Стандарты второго поколения», обеспечивающую успешных переход на новый федеральный стандарт общего образования Заказать книгу можно на сайте издательства.

**8. Формы контроля уровня достижений учащихся и критерии оценки**

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

* качество выполнения изучаемых на уроке приемов и операций и работы в целом;
* степень самостоятельности в выполнении работы;
* уровень творческой деятельности (репродуктивный, частично продуктивный, продуктивный), найденные продуктивные технические и технологические решения.
* Предпочтение следует отдавать качественной оценке деятельности каждого ребенка на уроке: его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.
* В первом классе исключается система балльного (отметочного) оценивания. Допускается лишь словесная объяснительная оценка. Никакому оцениванию не подлежит: темп работы ученика, личностные качества школьников, своеобразие их психических процессов (особенности памяти, внимания, восприятия и др.).
* “**5**” ставится, работа выполнена в заданное время, в полном объеме, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески; проявил организационно-трудовые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная);
* “**4**” ставится, если работа выполнена в заданное время, не совсем аккуратно, измерения не достаточно точные, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратный, на рабочем месте нет должного порядка;
* “**3**” ставится, если работа выполнена правильно, самостоятельно, оформлена небрежно или не закончена в заданное время, с нарушением технологической последовательности; ученик неопрятно, неэкономно расходовал материал, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки);

**9.Дополнительные материалы: электронные издания, интернет ресурсы, литература учителя**

Презентации: 5кл. «Изготовление чертежа фартука», «Украшение из овощей»

6кл. «Изготовление чертежей юбки», «Моделирование юбки».

7кл. «Я шью ночную сорочку» проектная работа. «Цветы в интерьере».

8кл. «История развития одежды».

9кл. «Конструирование и моделирование брюк».

1.Ф.А Зуева Челябинск «Взгляд» 2006 «Основы профессионального определения» рабочая тетрадь для учащихся 9-11классов.