**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Санаторная школа-интернат №2 для детей, нуждающихся в длительном лечении» города Магнитогорска**

Согласовано Утверждаю

научно-методический совет директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шакина И.И.

протокол №1 от 27.08.2014 01.09. 2014

**Рабочая программа учебного предмета**

**«Технология»**

**(Направление «Обслуживающий труд»)**

**для 5- 9классов**

Разработана: Ореховой Н.Н.,

учителем первой категории

Магнитогорск 2014 г.

**Содержание**

1**. Пояснительная записка**:

1.1. нормативно-правовые документы;

1.2. общая характеристика предмета, его место в системе наук;

1.3. основные особенности рабочей программы;

1.4. цели и задачи учебного курса;

1.5. базовые требования к преподаванию учебного курса, к формированию ОУУН;

1.6. учебно-тематический план;

1.7. методические рекомендации и технологические подходы;

1.8. специфика отражения национальных, региональных, этнокультурных особенностей (НРЭО) и межпредметных связей;

**2. Учебно-методическое обеспечение предмета**.

**3. Календарно- поурочный план.**

**4. Календарно-тематический план**.

**5. Характеристика контрольно-измерительных материалов**.

**6.Приложение.**

6.1. литература;

6.2. перечень цифровых образовательных ресурсов и веб-сайтов Интернет;

6.3. нормы оценок;

6.4. лист коррекции;

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» (направление « Обслуживающий труд») для 5 -9 классов составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования (Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденный прика­зом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004г, №1089), Примерной программой МОиН РФ основного общего образования по технологии (направление «Обслуживающий труд», 2005г.), а также с Программой под редакцией В.Д. Симоненко, Ю.Л. Хотунцева. Технология. 5-11 классы.

Рабочая программа не только детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, но и адаптирована к особенностям обучающихся в школе-интернате №2.

**1.1. При составлении рабочей программы использовались следующие нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской федерации»
2. Приказ МО и Н РФ от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
3. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования *по технологии* (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089)
4. Письмо МО и Н РФ от 7.07.2005г. №03-1263 «О Примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»
5. Приказ МО и Н РФ от 09.03.2004г. №1312 «Перечень Примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»
6. Примерные программы основного общего образования по технологии, рекомендованные пись­мом Департамента государственной политики в образовании МО и Н РФ от 07.06.2005г. № 03-1263
7. В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцева. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы - М.: Просвещение, 2010г.
8. Методическое письмо Министерства образования и науки Челябинской области «О преподавании учебного предмета «Технологии» в общеобразовательных учреждениях Челябинской области в 2014- 2015 учебном году» от 30.06.2014г. № 03- 02/4959
9. Методические рекомендации по учету национальных, региональных и этнокультурных особенностей при разработке общеобразовательными учреждениями основных образовательных программ начального, основного, среднего общего образования / В. Н. Кеспиков, М. И. Солодкова, Е. А. Тюрина, Д. Ф. Ильясов, Ю. Ю. Баранова, В. М. Кузнецов, Н. Е. Скрипова, А. В. Кисляков, Т. В. Соловьева, Ф. А. Зуева, Л. Н. Чипышева, Е. А. Солодкова, И. В. Латыпова, Т. П. Зуева ; Мин-во образования и науки Челяб. обл. ; Челяб. ин-т переподгот. и повышения квалификации работников образования. – Челябинск : ЧИППКРО, 2013. – 164 с.
10. Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования в 2014-2015 учебном году/ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253
11. Приказ 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
12. Приказ МООУ «Санаторная школа-интернат №-2» г.Магнитогорска «О разработке рабочих программ учебных предметов» от 4.09.09 № 101 - ОС
13. Учебный план МОУ «СШИ №2» на 2014-2015 учебный год.
14. СанПиН 2.4.2. 2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, зарегистрированы в Министерстве юстиции России 3 марта 2011 г., регистрационный номер 19993

**1.2. Общая характеристика учебного предмета, его место в системе наук**

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

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

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».

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.

# 

**1.3.Основные особенности рабочей программы.**

Согласно годовому учебно-календарному графику работ программа в каждом классе с 5 по 9 скорректирована на 34 учебных недели: (2 часа в неделю х 34 учебных недели = 68 часов).

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Согласно приказу Министерства здравоохранения и Министерства медицинских программ РФ «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей школьного и дошкольного возраста на основании медико-экономических нормативов» (13.03.1995г.№60 п.5) учащимся, больным сколиозом, не рекомендованы повышенные физические нагрузки и длительные физические напряжения в положении стоя и сидя. Поэтому учебно-практическая деятельность учащихся организована так, что от всего учебного времени теоретический учебный материал составляет 50%, практическая часть - 50%, т.е. на 2х-часовом уроке 1 час теоретический материал и 1 час практическая работа. Для предупреждения утомления учащихся и соблюдения ортопедического режима учебные занятия проходят с чередованием вида деятельности учащихся и обязательными физкультминутками на каждом уроке.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в рабочую программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

Данная программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, эко­логическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдво­енный урок, который позволяет организовать практическую творче­скую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения Южно-уральских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

Каждый раздел рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**1.4. Цели и задачи учебного курса.**

**Цели курса:**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Задача курса:**

* Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранению продуктов, ухода за жильём;
* Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
* Развитие художественной инициативы;
* Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* Воспитать уважение к народным обычаям и традициям; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, знакомство с профессиями из программы.

Для решения этих задач в содержании предмета «Технология» предусмотрены следующие разделы:

* Кулинария.
* Рукоделие. Художественные ремёсла
* Элементы материаловедения.
* Элементы машиноведения.
* Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.
* Технология изготовления поясных швейных изделий.
* Технология ведения дома.
* Электротехнические работы.
* Творческие, проектные работы.

**1.5. Базовые требования к преподаванию учебного курса, к формированию ОУУН.**

В результате изучения курса учащиеся должны овладеть определенными знаниями и умениям по темам:

**5 класс**

# Кулинария (16 час).

## Санитария и гигиена ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (8 час).

## Бутерброды, горячие напитки

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

# 

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (6 час).

### Вышивка

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

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

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## Узелковый батик (2 часа)

### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

### Практическая работа:

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

### Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

## Элементы материаловедения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения (6 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

### Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (16 час).

### Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

### Практические работы

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

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

### Варианты объектов труда.

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

# Технологии ведения дома (2 час).

## Эстетика и экология жилища

### Основные теоретические сведения

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

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

### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

# Творческие, проектные работы (10 час).

### Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

# 6 класс

# Кулинария (14 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (10 час).

## Блюда из молока и кисломолочных продуктов

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

### Варианты объектов труда

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

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

## 

## Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

## Приготовление обеда в походных условиях

### Основные теоретические сведения

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

### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

## Лоскутное шитье

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

## Свободная роспись по ткани

### Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

## Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## Элементы машиноведения (4 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

## Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

### Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

## Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

# Технологии ведения дома (2 час).

## Уход за одеждой и обувью (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы:

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

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

# Электротехнические работы (2 час).

## Электромонтажные работы

### Основные теоретические сведения

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

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

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

### Практические работы.

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

### Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

# 

# Творческие, проектные работы (10 час).

### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

# 

# 7 класс

# Кулинария (14 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда

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

## Технология приготовления пищи (10 час).

## Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста ( 6 часов)

## Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

## Пельмени и вареники (2 часа)

### Основные теоретические сведения

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

### Практическая работа:

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

### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

## 

## Сладкие блюда и десерт ( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

## Вязание крючком

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

## Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы:

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

### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## Элементы машиноведения (6 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

## 

## Конструирование и моделирование плечевого изделия

## с цельнокроеным рукавом (8 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## Технология изготовления плечевого изделия (14 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

# Технологии ведения дома (2час).

## Эстетика и экология жилища (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

# Электротехнические работы (2 час).

## Электроосветительные и электронагревательные приборы.

## Электроприводы (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы.

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

### Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

# Творческие, проектные работы (10 час).

### Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

# 

# 

# 8 класс

# Кулинария (8 час).

**Технология приготовления пищи (4 час).**

## Блюда из птицы

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

**Заготовка продуктов (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

## Вязание на спицах

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

## Элементы материаловедения (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

## Конструирование и моделирование поясного изделия ( 6 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Технология изготовления поясного изделия (18 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

# Технологии ведения дома (8) ч.

## Ремонт помещений (2 час).

### Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку*.* Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

## Санитарно-технические работы (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

### Практические работы.

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

### Варианты объектов труда

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

## 

## Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

# Электротехнические работы ( 2час).

## Электротехнические устройства ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

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

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

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

# Современное производство и профессиональное образование (8 час).

## Сферы производства и разделение труда (4 часа).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Пути получения профессионального образования (4 час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

# Творческие, проектные работы (4 час).

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

**9 класс**

# Кулинария (8 час).

## Технология приготовления пищи (4 час).

## Блюда из мяса, субпродуктов( 2 часа)

### Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

### Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

### Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов.

## Блюда национальной кухни[[1]](#footnote-2)\* (2 час).

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

### Практические работы

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

### Варианты объектов труда.

Маринованные помидоры, перец, морковь.

## Сервировка праздничного стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

### *Практические работы*

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

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

## Аппликация

### Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

### Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

### Варианты объектов труда.

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

## Технологии ведения дома (6 час).

## Введение в предпринимательскую деятельность ( 6часов)

### Основные теоретические сведения

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

### Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

### Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

# Электротехнические работы (2 час).

## Простые электронные устройства

### Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

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

### Практические работы:

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

### Варианты объектов труда.

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.

# Черчение и графика (34 час).

## Техника выполнения чертежей и правила их оформления (2час)

### Основные теоретические сведения

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

### Практические работы:

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линии чертежа.

### Варианты объектов труда.

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

## Геометрические построения (2 час).

### Основные теоретические сведения

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

### Практические работы:

Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.

### Варианты объектов труда.

Изображения различных вариантов геометрических построений.

## Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (8 час).

### Основные теоретические сведения

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.

Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений.

### Практические работы:

Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Выполнение технического рисунка по чертежу. Выполнение эскиза детали с натуры. Чтение простой электрической и кинематической схемы.

### Варианты объектов труда.

Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

## Сечения и разрезы (4 час).

### Основные теоретические сведения

Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

### Практические работы:

Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

### Варианты объектов труда.

Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

## Сборочные чертежи (6 час).

### Основные теоретические сведения

Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Деталировка сборочных чертежей.

### Практические работы:

Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение деталировки сборочного чертежа изделия.

### Варианты объектов труда.

Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

**Творческие проектные работы (14 часов).**

## 

## ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

### Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/** **понимать**

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

**Уметь**

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

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

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

### Требования по разделам технологической подготовки

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

## 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.

**1.6. Учебно-тематическое планирование**

***5 класс***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов** | | **Формы организации обучения**    **Количество часов** | | | | | | | | |
| **по примерной программе МОиН РФ** | **по рабочей программе** | **Лекция** | **Практические**  **работы** | **Зачёт** | **Контрольные тесты** | **Творческие работы** | **Лабораторная работа** | **НРЭО** |
| 1. **Кулинария** | | **16** | **16** |  |  |  |  |  |  |  |
| Санитария и гигиена | | 2 | 2 |  |  | 2 |  |  |  |  |
| Физиология питания | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| Технология приготовления пищи | | 8 | 8 | 2 | 4 |  |  |  |  | 2 |
| Сервировка стола | | 2 | 2 |  | 1 |  |  | 1 |  |  |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **32** | **40** |  |  |  |  |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 8 | 8 | 2 | 4 |  |  |  |  | 2 |
| Элементы материаловедения | | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  | 2 |  |
| Элементы машиноведения | | 4 | 6 | 2 | 3 |  | 1 |  |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 6 | 6 | 1 | 3 |  | 1 |  |  | 1 |
| Технология изготовления швейных изделий | | 12 | 16 | 6 | 8 |  | 1 |  |  | 1 |
| **3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **4** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| Эстетика и экология жилища | | 4 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **4.ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | | **10** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| Резерв учебного времени | | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **70** | **68** | **30** | **21** | **2** | **4** | **2** | **2** | **7** |

**Резервные часы распределены следующим образом:**

**1. 2 часа - на раздел «Элементы материаловедения»;**

**2. 4 часа - на раздел «Технология изготовления швейных изделий».**

**Сокращен на 2 часа раздел «Технология ведения дома», а высвобожденные часы добавлены на изучение раздела «Элементы материаловедения»**

**раздела " *6класс***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов** | | **Формы организации обучения**    **Количество часов** | | | | | | | | |
| **по Примерной программе МО и Н РФ** | **по рабочей программе** | **Практические**  **работы** | **Лекция** | **Зачёт** | **Контрольные тесты** | **Лабораторная работа** | **Творческие работы** | **НРЭО** |
| 1. **Кулинария** | | **14** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |
| Физиология питания | | 2 | 2 | 1 |  | 1 |  |  |  |  |
| Технология приготовления пищи | | 10 | 10 | 5 | 3 |  |  |  |  | 2 |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 | 0,5 |  |  | 0.5 |  |  | 1 |
| **2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **32** | **38** |  |  |  |  |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 10 | 8 | 4 | 1 |  |  |  |  | 3 |
| Элементы материаловедения | | 2 | 4 | 1 |  |  |  | 0.5 | 2.5 |  |
| Элементы машиноведения | | 4 | 4 |  | 1 |  | 1 | 2 |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 6 | 6 | 3 | 1 |  | 1 |  |  | 1 |
| Технология изготовления швейных изделий | | 12 | 16 | 8 | 7 |  | 1 |  |  |  |
| **3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **2** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| Уход за одеждой и обувью | | 2 | 2 | 0.5 | 1,5 |  |  |  |  |  |
| **4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | **2** | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Электромонтажные работы | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **5.ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | | **10** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| Резерв учебного времени | | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **70** | **68** | **29.5** | **21** | **1** | **3.5** | **2** | **4** | **7** |

**Резервные часы распределены следующим образом:**

**1. 2 часа – на раздел «Элементы материаловедения»;**

**2. 4 часа – на раздел «Технология изготовления швейных изделий».**

**Сокращен на 2 часа раздел «Рукоделие. Художественные ремесла», а высвобожденные часы добавлены на изучение раздела «Творческие, проектные работы».**

***7класс***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов** | | **Формы организации обучения**    **Количество часов** | | | | | | | | |
| **по Примерной программе МО и Н РФ** | **по рабочей программе** | **Практические**  **работы** | **Лекция** | **Зачёт** | **Контрольные тесты** | **Лабораторная работа** | **Творческие работы** | **НРЭО** |
| 1. **Кулинария** | | **14** | **14** |  |  |  |  |  |  |  |
| Физиология питания | | 2 | 2 | 1 |  | 1 |  |  |  |  |
| Технология приготовления пищи | | 10 | 10 | 5 | 1 |  |  |  |  | 4 |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 | 1 | 1 |  | 1 |  |  |  |
| **2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **32** | **38** |  |  |  |  |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 8 | 8 | 4 | 1 |  |  |  |  | 3 |
| Элементы материаловедения | | 2 | 2 |  | 1 |  |  | 1 |  |  |
| Элементы машиноведения | | 4 | 6 | 3 | 2 |  | 1 |  |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | | 6 | 8 | 4 | 3 |  | 1 |  |  |  |
| Технология изготовления швейных изделий | | 12 | 14 | 7 | 6 |  |  | 1 |  |  |
| **3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **4** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| Эстетика и экология жилища | | 4 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **4.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | **2** | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **4.ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | | **10** | **12** | 4 | 4 |  |  |  | **4** |  |
| Резерв учебного времени | | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **70** | **68** | **31** | **20** | **1** | **4** | **1** | **4** | **7** |

**Резервные часы распределены следующим образом:**

**1. 2 часа – на раздел «Элементы Машиноведения»;**

**2. 2 часа – на раздел « Конструирование и моделирование швейных изделий»;**

**3. 2 часа – на раздел «Технология изготовления швейных изделий».**

**Сокращен на 2 часа раздел «Технология ведения дома», высвобожденные часы добавлены на изучения раздела « Творческие, проектные работы».**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов** | | **Формы организации обучения**    **Количество часов** | | | | | | | | |
| **по Примерной программе МОи Н РФ** | **по рабочей программе** | **Практические**  **работы** | **Лекция** | **Творческие работы** | **Контрольные тесты** | **Лабораторная работа** | **Зачёт** | **НРЭО** |
| 1. **Кулинария** | | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |
| Технология приготовления пищи | | 4 | 4 | 2 |  |  |  |  | 1 | 1 |
| Сервировка стола | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | 2 |
| **2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **7** | **38** |  |  |  |  |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 7 | 12 | 6 | 3 |  |  |  |  | 3 |
| Элементы материаловедения | |  | 2 |  | 1 |  |  | 1 |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | |  | 6 | 3 | 2 |  |  |  |  | 1 |
| Технология изготовления швейных изделий | |  | 18 | 9 | 8 |  | 1 |  |  |  |
| **3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |
| Ремонт помещений | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| Санитарно-технические работы | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | | 4 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| **4.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | **4** | **0** |  |  |  |  |  |  |  |
| **5. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** | | **4** | **8** | 4 | 3 |  | 1 |  |  |  |
| **6.ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | | **0** | **6** |  |  |  | **6** |  |  |  |
| **7.Резерв учебного времени** | | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **70** | **68** | **29** | **22** | **6** | **2** | **1** | **1** | **7** |

***8 класс***

**Резервные часы распределены следующим образом:**

**1. 2 часа - на раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий»;**

**2. 4 часа – на раздел «Технология изготовления швейных изделий».**

**Сокращены разделы: на 4 часа «Технология ведения дома», на 6 часов «Электротехнические работы», на 2 часа «Кулинария», на 2часа «Творческие, проектные работы», а высвобожденные часы добавлены на изучение раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».**

***9 класс***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов** | | **Формы организации обучения**    **Количество часов** | | | | | | | | |
| **по Примерной программе МОиН РФ** | **по рабочей программе** | **Практические**  **работы** | **Лекция** | **Творческие работы** | **Контрольные тесты** | **Лабораторная работа** | **Зачёт** | **НРЭО** |
| 1. **Кулинария** | | **8** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| Санитария и гигиена | |  | 2 |  | 1 |  |  |  | 1 |  |
| Технология приготовления пищи | | 4 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| Блюда национальной кухни | | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| Сервировка стола | |  | 2 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |
| Заготовка продуктов | | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| **2.СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | | **8** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла | | 8 | 8 | 4 | 1 |  |  |  |  | 3 |
| **3.ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | | **6** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| Введение в предпринимательскую деятельность | | 6 | 6 | 3 | 1 |  |  |  |  | 2 |
| **4.ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | **6** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| Простые электронные устройства | | 6 | 2 |  | 1 |  |  | 1 |  |  |
| **5.ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА** | | **34** | **22** | 11 | 10 |  | 1 |  |  |  |
| **6.СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** | | **0** | 4 | 2 |  |  | 1 |  |  | 1 |
| **7.ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | | **0** | 16 | 6 | 6 | 4 |  |  |  |  |
| Резерв учебного времени | | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **70** | **68** | **30** | **22** | **4** | **3** | **1** | **1** | **7** |

**Резервные часы распределены следующим образом:**

**1. 2 часа – на раздел «Кулинария»;**

**2. 4 часа – на раздел «Современное производство и профессиональное образование».**

**Сокращены разделы: на 12 часов «Черчение и графика», на 4 часа «Электротехнические работы», а высвобожденные часы добавлены на изучение раздела «Творческие, проектные работы».**

**1.7 Методические рекомендации и технологические подходы**:

В ходе преподавания технологии в целях реализации личностно-ориентированного подхода в обучении учащихся школы-интерната используются следующие образовательные т**ехнологии**: здоровьесберегающие, информационно-коммуникационные, проблемного обучения, групповой деятельности, проектного обучения.

При достижении постоянных образовательных, воспитательных и развивающих целей используются **методы обучения**: *словесные, наглядные, репродуктивные, продуктивные (поисковые, проект, исследовательские), лабораторно-практические, кооперированная деятельность* **(***индивидуально-групповые).*

А также используются различные **формы обучения и контроля**:  *практикум, ИКТ-презентация, мини-лекция, различные виды самостоятельных работ, тест.*

**Мини-лекция -** подача нового материала, который затем отрабатывается в практических упражнениях.   Длительность в среднем составляет 10-15минут и не должна превышать 20минут.

**Практическая работа** – проводится на каждом уроке 10-20 минут, сообщается теоретический материал, остальное время выполняется практическая работа по заранее намеченному плану.

**Лабораторная работа –** проводится в течении 45 мин с использованием различных материалов и оформлением выводов.

**Проект** – это учебно-трудовое задание, в результате которого создаётся продукт, обладающий новизной. При выполнении своего творческого проекта, учащиеся выполняют экономический расчёт, в котором отражают финансовые затраты на изготовление изделия, затраты времени, возможность массового производства, продажную цену и т.д. Как правило, учебные проекты содержат в себе проблему, требующую решения, а значит, формулируют одну или несколько задач.

**Кооперированная деятельность -** организуется на уроке в группах с конкретными творческими заданиями каждой группе. Группы продолжают работать после уроков и затем представляют свои презентации.

**Тест -** текущий и итоговый контроль знаний учащихся.

**Особенности ортопедического режима** школы-интерната для учащихся, больных сколиозом, учитываются в выборе приемов обучения на уроках с проведением 2 физкультминуток для предупреждения, утомления и сохранения работоспособности учащихся и соблюдение правильной осанки.

В качестве методической и информационной поддержки используются наглядные пособия, ресурсы интернет, фонд цифровых образовательных ресурсов(ЦОР) Центра повышения квалификации и информационно- методических работ г. Магнитогорска и школьной медиатеки.

**1.8 Специфика отражения национально-региональных этнокультурных особенностей** (**НРЭО) и межпредметных связей.**

**Таблица межпредметных связей**

**5 -9 классы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п.п.** | **Наименование раздела** | **Межпредметные связи** |
| **1** | **Кулинария** | **География** (экология окружающей среды; промышленность)  **Биология (**гигиена органов пищеварения; предупреждение желудочно-кишечных инфекций; белки, жиры, углеводы витамины).  **Ботаника** (овощи; корнеплоды, клубнеплоды, листовые, пряные и другие; содержание питательных веществ в овощах).  **История России** (быт, нравы, обычаи народов России)  **Изо** (композиция, цветовые сочетания)  **Химия** (кислоты, растворы)  **Математика** (калькуляция блюд) |
| **2** | **Технология ведения дома.** | **Ручной труд** (изготовление макета кухни, столовой из картона; оборудование, мебель).  **Черчение** (изготовление чертежей).  **ИЗО** (эскиз интерьера, сочетание форм, цвета). |
| **3** | **Элементы материаловедения.** | **Ботаника (**лён, хлопок, цветок, стебель, корочка).  **История России** (быт народов России; прядение, ткачество).  **Физика** (прочность, износостойкость,  теплозащитные свойства) |
| **4** | **Элементы машиноведения.** | **Черчение** (основные узлы универсальной швейной машины; умение читать схемы). |
| **5** | **Конструирование и**  **Моделирование рабочей одежды.**  **Технология изготовления рабочей одежды.** | **Математика** (снятие мерок, расчет конструкции по формулам, расчет количества ткани на изделие, расчет себестоимости изделия).  **Черчение** (построение чертежа, геометрия рабочей формы; умение читать чертежи, условные обозначения и линии чертежа).  **ИЗО (**моделирование рабочей одежды). |
| **6** | **Рукоделие.** | **История** (народные традиции, ремёсла).  **ИЗО** (цветовые сочетания, композиция, ритм). |
| **7** | **Творческие проектные работы.** | **ИЗО** (цвет, композиция…)  **Черчение** (линии на чертеже).  **Математика** (математические операции, геометрические фигуры).  **Физика(**прочность).  **Психология** (расчёт себестоимости). |
| **8** | **Современное производство и профессиональное образование.** | **Психология** ( восприятие, воображение, представление, память, внимание, интерес, выступление перед аудиторией) |
| **9** | **Черчение и графика** | **Математика**  **Геометрия** |

**2.Учебно-методическое обеспечение предмета**.

**5 класс**

**Программы:**

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Сайт МО, 2005
2. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы/ под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко — М.: Просвещение, 2010

2. **Учебники:**

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.; под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2010

**Пособия для учителя:**

1. Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: Методические рекомендации /под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008
2. Технология ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие (Н.В.Синица; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2010
3. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экзамен», 2006.
4. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд: 5-9 классы/ С.Э. Маркуцкая. - М.: Издательство «Экзамен», 2009
5. Школа и производство. Научно- методический журнал. - М.: «Школьная пресса», 2007-2012гг.

**6 класс**

**Программы:**

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Сайт МО, 2005

2. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы/ под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко — М.: Просвещение, 2010

**Учебники:**

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др./Под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана — Граф, 2010

**Пособия для учителя:**

1. Синица Н.В.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Методические рекомендации/под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2008
2. Технология ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие (Н.В.Синица; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2010
3. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экзамен», 2006.
4. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд: 5-9 классы/ С.Э. Маркуцкая. - М.: Издательство «Экзамен», 2009
5. Школа и производство. Научно- методический журнал. - М.: «Школьная пресса», 2007-2012гг.

**7 класс**

**Программы:**

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Сайт МО, 2005

2. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы/ под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко — М.: Просвещение, 2010

**Учебники:**

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др./Под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2010

**Пособия для учителя:**

1. Синица Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Методические рекомендации. - М.: Вентана-Граф, 2008
2. Технология ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие (Н.В.Синица; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2010
3. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экзамен», 2006.
4. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд: 5-9 классы/ С.Э. Маркуцкая. - М.: Издательство «Экзамен», 2009
5. Школа и производство. Научно- методический журнал. - М.: «Школьная пресса», 2007-2012гг.

**8класс**

**Программы:**

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Сайт МО, 2005

2. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы/ под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко — М.: Просвещение, 2010

**Учебники:**

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электов и др.; под ред В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2006-2010

**Пособия для учителя:**

1. Технология: 8 класс Методические рекомендации /под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2007
2. Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие/В.Д. Симоненко, Н.В. Синица, А.А. Карачев, Е.В. Елисеева.- М.:Вентана-Граф, 2010
3. Школа и производство. Научно- методический журнал. - М.: «Школьная пресса», 2007-2012гг.

**9 класс**

**Программы:**

1. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Сайт МО, 2005

2. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы/ под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко — М.: Просвещение, 2010

**Учебники:**

1. Технология: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ А.Н. Богатырев, О.П. Очинин, П.С. Самородский и др.; под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2010
2. Ботвинников А.Д. Черчение: учебник для общеобразоват. учреждений / Д.А.Ботвинников, В.Н.Виноградов, И.С. Вышнепольский. – 4-е изд., дораб.- М.: АСТ Астрель, 2007

**Пособия для учителя:**

1. Симоненко В.Д., Матяш Н.В. Методика предпрофильной технологической подготовки учащихся 9 класса: Методическое пособие .-М.: Вентана-Граф, 2007
2. Школа и производство. Научно- методический журнал. - М.: «Школьная пресса», 2007-2012гг.

**4.Календарно-тематический план.**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата | Тема урока | Вид контроля | Корректировка |
| 1-2 |  | Санитария и гигиена. ПТБ. | зачет |  |
| Зачёт по правилам санитарной гигиены и ТБ. |
| 3-4 |  | Физиология питания. | Пр/р |  |
| **Пр/р 1 «**Расчет суточной потребности человека в витаминах» |
| 5-6 |  | **НРЭО** Бутерброды, горячие напитки. | Пр/р |  |
| **Пр/р 2 «**Приготовлениебутербродов, фиточая» |
| 7-8 |  | Заготовка продуктов. | Пр/р |  |
| **Пр/р 3**  «Сушка фруктов, зелени» |
| 9-10 |  | **НРЭО** Блюда из яиц. | Пр/р |  |
| **Пр/р 4 «**Приготовление омлета» |
| 11-12 |  | Приготовление блюд из сырых овощей. | Пр/р |  |
| **Пр/р 5 «**Приготовление салата из сырых овощей» |
| 13-14 |  | Приготовление блюд из варёных овощей. | Пр/р |  |
| **Пр/р 6 «**Приготовление картофеля жареного» |
| 15-16 |  | Сервировка стола. | Пр/р  тест |  |
| **Пр/р 7 «**Сервировка стола к завтраку» |
| 17-18 |  | **НРЭО** Виды вышивки. | Пр/р |  |
| **Пр/р 8**  «Зарисовка традиционных орнаментов» |
| 19-20 |  | Технология выполнения простейших швов. | Пр/р |  |
| **Пр/р 9**  «Изготовление образцов швов» |
| 21-22 |  | **НРЭО** Отделка изделий вышивкой. | Пр/р |  |
| **Пр/р 10**  «Изготовления изделия с вышивкой» |
| 23-24 |  | Узелковый батик. | Пр/р |  |
| **Пр/р 11 «**Роспись салфетки» |
| 25-26 |  | Натуральные растительные волокна. | Л.р.  №1 |  |
| **Л.р.№1 «**Изучение свойств нитей основы и утка**»** |
| 27-28 |  | Свойства тканей из натуральных волокон. | Л.р.  №2 |  |
| **Л.р.№2**  «Определение свойств тканей из растительных волокон» |
| 29-30 |  | Общие сведения о бытовых швейных машинах. | Пр/р |  |
| **Пр/ р 12**  «Изучение устройства швейной машины» |
| 31-32 |  | Работа на швейной машине. Терминология. | Пр/р |  |
| **Пр/ р 13**  «Заправка верхней и нижней нитки» |
| 33-34 |  | Работа на швейной машине. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 14**  «Выполнение образцов машинных швов» |
| 35-36 |  | **НРЭО** Виды рабочей одежды. Мерки. | Пр/р |  |
| **Пр/р 15 «**Эскизы фартуков. Снятие мерок» |
| 37-38 |  | Построение чертежа фартука. | Пр/р |  |
| **Пр/16 «**Построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину» |
| 39-40 |  | Моделирование фартука. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 17** «Моделирование фартука» |
| 41-42 |  | Виды ручных стежков и строчек. | Пр/р |  |
| **Пр/р 18**  «Изготовление образцов» |
| 43-44 |  | Технология выполнения ручных работ. | Пр/р |  |
| **Пр/р 19**  «Выполнение ручных стежков и строчек» |
| 45-46 |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | Пр/р |  |
| **Пр/р 20**  «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой» |
| 47-48 |  | Подготовка деталей кроя к смётыванию. | Пр/р |  |
| **Пр/р 21**  «Перенос контурных и контрольных линий на ткань» |
| 49-50 |  | Поузловая обработка изделия. | Пр/р |  |
| **Пр/р 22** «Обработка нижней части фартука» |
| 51-52 |  | Поузловая обработка изделия. | Пр/р |  |
| **Пр/р 23** «Обработка кармана и соединение его с изделием» |
| 53-54 |  | Поузловая обработка изделия. | Пр/р |  |
| **Пр/р 24**  «Обработка пояса и соединение его с изделием» |
| 55-56 |  | ВТО. Контроль качества готового изделия. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 25 «**ВТО изделия» |
| 57-58 |  | Интерьер кухни. | Пр/р |  |
| **Пр/р 26**  «Выполнение эскиза кухни» |
| 59-60 |  | Творческий проект «Изготовление прихватки» | Пр/р |  |
| **Пр/р 27**  «Разработка необходимой документации» |
| 61-62 |  | **НРЭО** Творческий проект «Изготовление прихватки». | Пр/р |  |
| **Пр/р 28 «**Изготовление шаблона и раскрой прихватки» |
| 63-64 |  | **НРЭО** Творческий проект «Изготовление прихватки» | Пр/р |  |
| **Пр/р 29**  «Изготовление лицевой стороны» |
| 65-66 |  | Творческий проект «Изготовление прихватки». | Пр/р |  |
| **Пр/р 30**  «Окончательная сборка изделия» |
| 67-68 |  | Творческий проект. Защита. | Защита проекта |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Дата | Тема урока | Вид  контроля | Корректи  ровка |
| 1-2 |  | Введение. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. | Зачёт  Пр/р |  |
| **Пр/р 1** «**С**оставление меню» |
| 3-4 |  | Молоко и молочные продукты. Крупы и блюда из них. | Пр/р |  |
| **Пр/р 2** «Приготовление каши рисовой молочной» |
| 5-6 |  | Макаронные изделия и блюда из них. | Пр/р |  |
| **Пр/р 3** «Приготовление макаронов с сыром» |
| 7-8 |  | **НРЭО**  Блины, оладьи, блинчики. | Пр/р |  |
| **Пр/р 4** «Приготовление оладий» |
| 9-10 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | Пр/р |  |
| **Пр/р 5** «Приготовление рыбы под маринадом» |
| 11-12 |  | Приготовление обеда в походных условиях | Пр/р |  |
| **Пр/р 6**  «Расчёт количества, состава и стоимости продуктов для похода» |
| 13-14 |  | **НРЭО**  Заготовка продуктов. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 7** «Приготовление квашеной капусты» |
| 15-16 |  | Уход за одеждой и обувью. | Пр/р |  |
| **Пр/р 9** «Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом» |
| 17-18 |  | Электромонтажные работы. |  |  |
| **Пр/р 26** «Сборка светильника с помощью деталей электроконструктора» | Пр/р |  |
| 19-20 |  | Натуральные волокна животного происхождения. | Л.р. №1 |  |
| **Л.р. №1** «Изучение свойств тканей» |
| 21-22 |  | Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях | Л.р. №2  Тест |  |
| **Л.р. №2**. «Определение тканей саржевого и атласного переплетения из коллекции тканей» |
| 23-24 |  | Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. | Пр/р |  |
| **Пр/р 10 «**Регулировка качества машинной строчки» |
| 25-26 |  | Соединительные швы. Терминология машинных работ. | Пр/р |  |
| **Пр/р 11** «Отработка техники выполнения соединительных швов» |
| 27-28 |  | Основные конструкции юбок. | Пр/р |  |
| **Пр/р 12** «Снятие мерок» |
| 29-30 |  | Построение основы чертежа конической юбки. | Пр/р |  |
| **Пр/р 13** «Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину» |
| 31-32 |  | **НРЭО** Моделирование юбки. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 14 «**Моделирование юбки-колокол» |
| 33-34 |  | Правила раскроя. | Пр/р |  |
| **Пр/р 15** «Раскрой юбки» |
| 35-36 |  | Подготовка и проведение первой примерки. | Пр/р |  |
| **Пр/р 16** «Скалывание и сметывание деталей кроя» |
| 37-38 |  | Обработка и соединение боковых срезов. | Пр/р |  |
| **Пр/р 17** «Обработка и соединение боковых срезов» |
| 39-40 |  | Обработка «застежки- молнии» в шве. | Пр/р |  |
| **Пр/р 18 «**Втачивание « застежки – молнии» |
| 41-42 |  | Обработка притачного пояса. | Пр/р |  |
| **Пр/р 19 «**Обработка пояса» |
| 43-44 |  | Соединение пояса с юбкой. | Пр/р |  |
| **Пр/р 20 «**Притачивание пояса» |
| 45-46 |  | Обработка нижнего среза юбки. Отделка. | Пр/р |  |
| **Пр/р 21 «**Обработка нижнего среза юбки» |
| 47-48 |  | Окончательная отделка и ВТО изделия. | Пр/р  Тест |  |
| **Пр/р 22 «**Окончательная отделка и ВТО юбки» |
| 49-50 |  | История бисероплетения. Ритм, раппорт, орнамент. |  |  |
| **Пр/р23** «Составление схемы узоров» |  |  |
| 51-52 |  | **НРЭО** Виды национальных орнаментов в бисероплетении | Пр/р |  |
| **Пр/р 24 «**Изготовление изделий в технике бисероплетения» |
| 53-56 |  | **НРЭО** Вышивка бисером в современной одежде | Пр/р |  |
| **Пр/р 25** «Изготовление браслетов» |
| 57-58 |  | Творческий проект «Изготовление сувенира». | Пр/р |  |
| **Пр/р 26 «**Разработка необходимой документации» |
| 59-60 |  | Творческий проект «Изготовление сувенира». | Пр/р |  |
| **Пр/р 27 «**Составление схемы узора» |
| 61-62 |  | Творческий проект. Работа по отделке изделия. | Пр/р |  |
| **Пр/р 28** «Отделка изделия» |
| 63-64 |  | Творческий проект. | Пр/р |  |
| **Пр/р 29 «**Работа с проектной документацией» |
| 65-66 |  | Творческий проект. Защита. | Защита  проекта |  |
| 67-68 |  | Резерв |  |  |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата | Тема урока | Вид  контроля | Корректировка |
| 1-2 |  | Физиология питания. СГТ и ТБ. | Зачет  Пр/р №1 |  |
| **Пр/р** «Определение срока годности и доброкачественности  продуктов» |
| 3-4 |  | Дрожжевое и песочное тесто. | Пр/р №2 |  |
| **Пр/р** «Выпечка песочного печенья» |
| 5-6 |  | **НРЭО** Пресное тесто. | Пр/р №3 |  |
| **Пр/р** «Приготовление Уральских пельменей» |
| 7-8 |  | Бисквитное тесто. | Пр/р №4 |  |
| **Пр/р** «Приготовление бисквитного торта» |
| 9-10 |  | Слоеное тесто. | Пр/р №5 |  |
| **Пр/р** «Приготовление слоёных трубочек» |
| 11-12 |  | **НРЭО** Сладкие блюда. | Пр/р №6 |  |
| **Пр/р** «Приготовление шарлотки» |
| 13-14 |  | Заготовка ягод и фруктов на зиму. | Пр/р №7  Тест |  |
| **Пр/р** «Варка варения из яблок» |
| 15-16 |  | **НРЭО** Вязание крючком. | Пр/р №8 |  |
| **Пр/р** «Панно из цепочки воздушных петель» |
| 17-18 |  | Вязание крючком. | Пр/р №9 |  |
| **Пр/р** «Изготовление образцов» |
| 19-20 |  | **НРЭО** Вязание крючком**.** | Пр/р №10 |  |
| **Пр/р** «Вывязывание круга, квадрата, ажура (прихватка)» |
| 21-22 |  | **НРЭО** Элементы одежды в технике вязания крючком. | Пр/р №11 |  |
| **Пр/р** «Изготовление мелкого изделия (по выбору)» |
| 23-24 |  | Производство тканей из искусственных и синтетических  волокон. | Л/р №1 |  |
| **Л/р** «Определение свойств искусственных и синтетических тканей» |
| 25-26 |  | Универсальная швейная машина. | Пр/р №12 |  |
| **Пр/р** «Применение зигзагообразной строчки, выполнение аппликации» |
| 27-28 |  | Принцип образования машинной строчки. | Пр/р №13 |  |
| **Пр/р** «Устранение дефектов машинной строчки» |
| 29-30 |  | Машинные швы. | Пр/р №14  Тест |  |
| **Пр/р** «Выполнение образцов» |
| 31-32 |  | Силуэт и стиль в одежде. Снятие мерок. | Пр/р №15 |  |
| **Пр/р** «Снятие мерок» |
| 33-34 |  | Построение основы чертежа ночной сорочки. | Пр/р №16 |  |
| **Пр/р** «Построение чертежа в М1:4 и в натуральную  величину» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 35-36 |  | Моделирование легкого женского платья. | Пр/р №17 |  |
| **Пр/р** «Моделирование платья и бельевых изделий» |
| 37-38 |  | Внесение изменений в чертёж согласно модели. | Пр/р №18  Тест |  |
| **Пр/р** «Подготовка выкройки к раскрою» |
| 39-40 |  | Раскладка выкройки на ткань и раскрой изделия. | Пр/р №19 |  |
| **Пр/р** «Подготовка ткани к раскрою, раскрой» |
| 41-42 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. | Пр/р №20 |  |
| **Пр/р** «Прокладывание контрольных и контурных линий и  точек» |
| 43-44 |  | Подготовка и проведение первой примерки. | Пр/р №21 |  |
| **Пр/р** «Проведение примерки. Исправление дефектов» |
| 45-46 |  | Обработка изделия после первой примерки. | Пр/р №22 |  |
| **Пр/р** «Обработка плечевых и боковых швов» |
| 47-48 |  | Обработка застежки и горловины изделия. | Пр/р №23 |  |
| **Пр/р** «Обработка застёжки и горловины изделия» |
| 49-50 |  | Вторая примерка и внесение уточнений после неё. | Пр/р №24 |  |
| **Пр/р** «Обработка нижнего среза рукавов и  низа изделия» |
| 51-52 |  | Окончательная обработка и отделка изделия. | Пр/р №25  Тест |  |
| **Пр/р** «Обработка и отделка изделия. ВТО» |
| 53-54 |  | Комнатные растения в интерьере жилища. | Пр/р №26 |  |
| **Пр/р** «Уход за комнатными растениями» |
| 55-56 |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы. | Пр/р №27 |  |
| **Пр/р** «Сборка электрической цепи с различными видами  соединения» |
| 57-58 |  | Творческий проект. | Пр/р №28 |  |
| **Пр/р** «Выбор изделия и разработка документации» |
| 59-60 |  | Творческий проект. | Пр/р №29 |  |
| **Пр/р** «Зарисовка схем. Подготовка материалов и  инструментов» |
| 61-62 |  | Творческий проект. | Пр/р №30 |  |
| **Пр/р** «Изготовление изделия» |
| 63-64 |  | Творческий проект. | Пр/р №31 |  |
| **Пр/р** «Окончательная обработка изделия» |
| 65-66 |  | Творческий проект. Защита проекта. | Защита |  |
| 67-68 |  | Резерв |  |  |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Вид**  **контроля** | **Примечание** |
| 1-2 |  | Введение. Правила ТБ и СГТ.  Виды домашней птицы. | Зачёт. |  |
| 3-4 |  | **НРЭО** Приготовление блюд из домашней птицы. | Пр.р.  №1 |  |
| **Пр.р.№1** «Отварная курица» |
| 5-6 |  | Сервировка обеденного стола. | Пр.р.  №2 |  |
| **Пр.р.№2** «Составление меню» |
| 7-8 |  | **НРЭО** Заготовка продуктов. | Пр.р.  №3  Тест |  |
| **Пр.р.№3** «Приготовление компота из яблок» |
| 9-10 |  | Представление о себе и профессии. | П.р.  №4 |  |
| **П.р.№4** «Твои интересы» |
| 11-12 |  | «Секреты» выбора профессии. Типичные ошибки при выборе профессии. | П.р.  №5 |  |
| **П.р.№5** «Стратегия правильного выбора профессии» |
| 13-14 |  | Личный профессиональный план. | П.р  .№6 |  |
| **П.р.№6** «Составление личного профессионального плана» |
| 15-16 |  | Возможности в профессиональной деятельности | П.р.  №7  Тест. |  |
| **П.р.№7** «Составление карты интересов» |
| 17-18 |  | Синтетические волокна и их свойства. | Лр. р.  №1 |  |
| **Лр.р.№1** «Определение синтетических и искусственных нитей в тканях» |
| 19-20 |  | Брюки. Основные направления в современной моде. | Пр.р.  №8 |  |
| **Пр.р.№8** «Снятие мерок и запись результатов измерений» |
| 21-22 |  | Построение основы чертежа брюк в М 1:4. | Пр.р.  №9 |  |
| **Пр.р.№9** «Построение основы чертежа брюк в М 1:4» |
| 23-24 |  | **НРЭО** Моделирование брюк. | Пр.р.  №10 |  |
| **Пр.р.№10** «Изготовление выкройки в натуральную величину. Моделирование» |
| 25-26 |  | Технология обработки кокеток и вытачек, складок. | Пр.р.  №11 |  |
| **Пр.р.№11** «Изготовление образцов поузловой обработки» |
| 27-28 |  | Технология обработки карманов, шлёвок, застёжек. | Пр.р.  №12 |  |
| **Пр.р.№12** «Изготовление образцов поузловой обработки» |
| 29-30 |  | Раскрой. | Пр.р.  №13 |  |
| **Пр.р.№13** «Раскрой выбранного изделия» |
| 31-32 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. | Пр.р.  №14 |  |
| **Пр.р.№14** «Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя» |
| 33-34 |  | Подготовка брюк к примерке и её проведение. | Пр.р.  №15 |  |
| **Пр.р.№15** «Скалывание и смётывание деталей кроя» |
| 35-36 |  | Обработка брюк после примерки. | Пр.р.  №16 |  |
| **Пр.р.№16** «Исправление дефектов, обработка вытачек, боковых швов» |
| 37-38 |  | Обработка застёжки с применением тесьмы «молния». | Пр.р.  №17 |  |
| **Пр.р.№17** «Втачивание тесьмы «молния» |
| 39-40 |  | Обработка верхнего среза брюк притачным поясом. | Пр.р.  №18 |  |
| **Пр.р.№18** «Обработка верхнего среза брюк притачным поясом» |
| 41-42 |  | Обработка нижнего среза брюк. ВТО. | Пр.р.  №19  Тест. |  |
| **Пр.р.№19** «Обработка низа брюк. ВТО» |
| 43-44 |  | **НРЭО** Вязание на спицах. | Пр.р.  №20 |  |
| **Пр.р.№20** «Упражнения в наборе петель» |
| 45-46 |  | Вязание на двух спицах. | Пр.р.  №21 |  |
| **Пр.р.№21** «Вязание образцов» |
| 47-48 |  | Вязание на двух спицах. | Пр.р.  №22 |  |
| **Пр.р.№22** «Упражнения в убавлении и закрытии петель» |
| 49-50 |  | Вязание на пяти спицах. | Пр.р.  №23 |  |
| **Пр.р.№23** «Расчёт петель. Набор петель на 5 спиц» |
| 51-52 |  | Вязание на пяти спицах. | Пр.р.  № 24 |  |
| **Пр.р. №24** «Вязание изделия на пяти спицах» |
| 53-54 |  | **НРЭО** Орнамент в вязаных изделиях. | Пр.р.  №25 |  |
| **П.р. № 25** «Вязание образцов орнаментов» |
| 55-56 |  | Ремонт помещений. | Пр.р.  № 26 |  |
| **П.р. № 26** «Выполнение эскиза оформления жилой комнаты» |
| 57-58 |  | Санитарно-технические работы. | Пр.р.  № 27 |  |
| **Пр.р. № 27** «Подбор по каталогам сантехники для ванной комнаты» |
| 59-60 |  | Бюджет семьи. | Пр.р.  № 28 |  |
| **Пр.р. № 28** «Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины» |
| 61-62 |  | Права потребителей и их защита. | Пр.р.  № 29 |  |
| **Пр.р. № 29** «Выбор способа совершения покупки» |
| 63-66 |  | Творческий проект. Заключительный этап. |  |  |
| 67-68 |  | Творческий проект. Защита. | Защита |  |

***9 класс***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока** | **Вид контроля** | **Корректи**  **ровка** |
| 1-2 |  | Введение  Предупреждение травматизма при работе | Зачет |  |
| 3-4 |  | Заготовка продуктов  **Пр/р 1** «Консервирование салатов» | Пр/р |  |
| 5-6 |  | Мясные бульоны и супы  **Пр/р 2 «**Приготовление мясного бульона» | Пр/р |  |
| 7-8 |  | **НРЭО** Блюда национальной кухни.  **Пр/р 3** «Приготовление кулебяки» | Пр/р |  |
| 9-10 |  | Сервировка праздничного стола  **Пр/р 4** «Составление праздничного меню» | Пр/р  Тест |  |
| 11-12 |  | **НРЭО** Многообразие мира профессий.  **Пр/р 5** «Диагностика творческого потенциала» | Пр/р  Тест |  |
| 13-14 |  | **НРЭО** Труд в профессиональной деятельности человека.  **Пр/р 6 «**Труд в современном обществе» | Пр/р |  |
| 15-16 |  | Классификация профессий  **Пр/р 7 «**Составление формулы профессии» | Пр/р  Тест |  |
| 17-18 |  | **НРЭО** Аппликация из ткани.  **Пр/р 8 «**Подготовка к работе» | Пр/р |  |
| 19-20 |  | **НРЭО** Аппликация из ткани.  **Пр/р 9 «**Изготовление панно» | Пр/р |  |
| 21-22 |  | **НРЭО** Аппликация из ткани.  **Пр/р 10 «**Изготовление панно» | Пр/р |  |
| 23-24 |  | Аппликация из ткани  **Пр/р 11 «**Окончательная отделка изделия» | Пр/р |  |
| 25-26 |  | **НРЭО** Предпринимательство в экономике общества.  **Пр/р 12**  «Оценка потенциала предпринимателя» | Пр/р |  |
| 27-28 |  | Принципы и формы предпринимательства**.**  **Пр/р 13** «Организация и регистрация трудовой деятельности» | Пр/р  тест |  |
| 29-30 |  | Простые электронные устройства  **Л/р «**Ознакомление с полупроводниковым диодом» | Л/р |  |
| 31-32 |  | Правила оформления чертежей.  **Гр/р 14**  «Линии чертежа. Правила нанесения размеров» | Гр/р |  |
| 33-34 |  | Чтение чертежей. Анализ геометрической формы предмета.  **Пр/р 15** «Чтение чертежа детали» | Пр/р |  |
| 35-36 |  | Геометрические построения  **Гр/р 16** «Деление окружностей на равные части» | Гр/р |  |
| 37-38 |  | Проецирование. Виды на чертеже  **Гр/р 17** «Чертёж детали в трёх видах» | Гр/р |  |
| 39-40 |  | Аксонометрические проекции.  **Гр/р 18** «Построение аксонометрических проекций» | Гр/р |  |
| 41-42 |  | Эскиз и технический рисунок детали  **Гр/р 19** «Выполнение технического рисунка детали» | Гр/р |  |
| 43-44 |  | Сечения и разрезы.  **Гр/р 20** «Построение сечения детали» | Гр/р |  |
| 45-46 |  | Сечения и разрезы.  **Гр/р 21** «Построение разреза детали» | Гр/р |  |
| 47-48 |  | Сборочные чертежи.  **Пр/р 22** «Чтение сборочного чертежа» | Пр/р |  |
| 49-50 |  | Общие сведения о соединениях деталей  **Гр/р 23 «**Выполнение чертежа типового соединения» | Гр/р |  |
| 51-52 |  | Общие сведения о сборочных чертежах изделий.  **Пр/р 24** «Чтение сборочных чертежей» | Пр/р  Тест |  |
| 53-54 |  | Творческий проект.  **Пр/р 25 «**Разработка проектной документации» | Пр/р |  |
| 55-56 |  | Творческий проект  **Пр/р 26 «**Подготовка к работе» | Пр/р |  |
| 57-58 |  | Творческий проект.  **Пр/р 27 «**Изготовление изделия» | Пр/р |  |
| 59-60 |  | Творческий проект  **Пр/р 28 «**Изготовление изделия» | Пр/р |  |
| 61-62 |  | Творческий проект  **Пр/р 29 «**Окончательная отделка изделия» | Пр/р |  |
| 63-64 |  | Творческий проект  **Пр/р 30 «**Расчет себестоимости готового изделия» | Пр/р |  |
| 65-66 |  | Творческий проект. Защита | Защита |  |
| 67-68 |  | Резерв |  |  |

**5.Характеристика контрольно-измерительных материалов.**

При оценивании уровня подготовки учащихся используется пособие

### С.Э. Маркуцкая. «Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7классы.-М.: Издательство «ЭКЗАМЕН», 2007г.

Пособие содержит комплекс заданий для текущего и итогового контроля базовых знаний и умений учащихся по обслуживающему труду, разработанный в соответствии с Государственным образовательным стандартом РФ.

Пособие позволяет осуществлять текущий и итоговый контроль знаний учащихся, Комплекс заданий включает в себя различные виды тестовых заданий (с выбором одного или нескольких правильных ответов, на соответствие и т.д.), практические и лабораторные работы, контрольные работы в форме решения кроссвордов и т.д.

**6.Приложение.**

**6.1. Дополнительная литература для учителя и учащихся**

* 1. «История костюма от древности до Нового времени». Вольфганг Брун, Макс Тильке.- ЭКСМО, Москва, 1996 г.
  2. «Вышивка бисером». Анна Гриченко.- Москва. Эксмо, 2007г.
  3. «Вышивка по бумаге» Синтия Рэпсонт.- АРТ-РОДНИК, 2010г.
  4. Энциклопедия «Бисер». Марина Ляукина. Москва «АСТ-ПРЕСС», 2009г.
  5. «Дизайнерская вышивка». Кристин Николас.- Москва «Эксмо», 2007г.
  6. «Шёлковые фантазии» (искусство вышивки ленточками). Элин Эрикссон.- Москва «Альбом», 2008г.
  7. «Вышивка бисером» Анна Гринченко. - Москва «Эксмо», 2006г
  8. «Цветы из пайеток» Римма Гашицкая.-Москва «Мартин», 2007г
  9. «Шёлковые ленточки» Джина Кристанини Ди Фидио, Вилма Страбелло Беллини.- Москва «Контент»,2009г.
  10. «Вышиваем крестом». Мара Антоначчо.- Москва «Мир книги», 2009г.
  11. «Пейзажи из ткани». Джин Уэллс. - Москва «Мой мир», 2007г
  12. «Лоскутные фантазии. Лоскутное шитьё» Д.В Нестерова Москва «Астрель»,2009г.
  13. «Пэчворк»Учебный курс. Регина Бюлер, Сюзанна Клар. - Москва Арт-Родник, 2007г.

**6.2.перечень цифрвых образовательных ресурсов и Web-сайтов Интернет.**

Широкий выбор электронных пособий представлен в единой коллекции цифровых образовательных ресурсов: [**http://school-collection.edu.ru/**](http://school-collection.edu.ru/).

Перечень Web-сайтов**,** рекомендуемых для использования в работе учителями технологии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Название сайта или статьи*** | ***Содержание*** | ***Адрес (URL)*** |
| 1. | Преподавание технологии: «Фестиваль открытый урок» | Использование компьютерной **технологии** на уроках **обслуживающего** **труда** Наумова О.Б. Для расширения визуального ряда учащихся на... | festival.1september.ru/subjects/13/?n=8 |
| 2. | [Инновационная деятельность](http://www.sova.ru/expo/17467/prod_3797_r.htm) | Мисаутова Марина Юрьевна, учитель **обслуживающего** **труда** высшей категории, | www.sova.ru/expo/17467/prod\_3797\_r.htm |
| 3. | [сайт для учителя **технологии** | Открытый класс](http://www.openclass.ru/node/7394) | **Цифровые** **образовательные** **ресурсы**. Элементы Единой коллекции ЦОР. Планы-конспекты уроков. | www.openclass.ru/node/7394 |
| 4. | (doc)  [**Технология**](http://www.edu.doal.ru/predm/laws16/oborud_t.doc) | **ЦИФРОВЫЕ** **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ** **РЕСУРСЫ**. **Цифровые** компоненты учебно-методического комплекса по основным разделам **технологии**, в том числе с элементами... | www.edu.doal.ru/predm/laws16/oborud\_t.doc  (doc)  <http://www.bcro.ru/files/Samsonowa.doc> |
| 5. | [Журнал "Школа и производство" - Каталог статей - Персональный сайт](http://tehnologiya.ucoz.ru/publ/43) | VII Всероссийская олимпиада школьников **по** **технологии**. **Обслуживающий** **труд**. Картовщикова Е.В. | tehnologiya.ucoz.ru/publ/43 |
| 6. | [Личностно-ориентированный подход в организации уроков **по** "**Технологии**"...](http://revolution.allbest.ru/pedagogics/00061971_0.html) | - Волгоград, 1994. 8. Селевко Г. К. Современные **образовательные** **технологии**. - журнал Педагогика, №3 2000. | revolution.allbest.ru/…/00061971\_0.html |
| 7. | [Тесты **по** **технологии** "**Обслуживающий** **труд**" 5-7 классы (к любому учебнику)...](http://www.xxlbook.ru/offerlab84958.aspx) | [5-472-00877-8, 978-5-377-02028-8] Тесты **по** **технологии** "**Обслуживающий** **труд**" 5-7 классы (к любому учебнику) | www.xxlbook.ru/offerlab84958.aspx |

|  |
| --- |
| **Список дисков медиатеки МООУ "СШИ №2"** |
| 1« Мамины рецепты 1-2 часть»- Компания-«Руссобит-М» 2006 г. |
| 2.Кулинарная энциклопедия «Кирилла и Мефодия» .- Компания «Кирилл и Мефодий»2006 г. |
| 3.«Книга № 2 Необыкновенная кухня» -Компания-«Новый диск» 2006г. |
| 4. Технология технический и обслуживающий труд 5-9классы-Издательская фирма «Сентябрь»,2009. |
| 5. АРМ учителя технологии (обслуживающий труд). |
| 6. . БЭНП технология.- ЗАО «ИНФОСТУДИЯ ЭКОН» по заказу Министерства образования Российской Федерации. |
| 7.Вышивка крестом 2-Stoik Imaging, www.stoik.com,1997-2008. |
| 8. Школа макияжа-ООО «Берг Саунд»,2008. |
| 9.Подиум. Академия моды –Lexis Numerigue, 2006. |
|  |
|  |
|  |
|  |

**6.4. Нормы оценок**.

## Критерии оценки результатов работы на уроке технологии.

**Нормы оценки знаний**

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

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

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

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

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

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

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

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

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

## Приемы труда

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

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

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

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

## Качество изделий (работы)

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

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

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

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

***Норма времени (выработки)***

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

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

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

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

(По материалам журналов «Школа и производство» № 3 /1998; № 7 /2000 )

### Итоговая диагностика (контроль) знаний и умений

Для быстрой и объективной итоговой проверки усвоения учебного материала можно использовать тестовые задания, в состав которых включены также практические работы. Для проведения итогового контроля могут быть также использованы такие формы, как устный опрос, решение кроссвордов, выполнение контрольных работ, учебных проектов. Желательно, для каждого тестируемого ученика был подготовлен свой вариант итогового контрольного задания.

Основным эффективности усвоения учащимися теоретического материала и освоения практических умений считается коэффициент усвоения учебного материала – Ку. Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько).

Ку = N/К

Где:

N - количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы или тестового задания;

К – общее число вопросов в контрольной работе или тестовом задании.

Если К ≥ 0,7, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе.

Ставиться отметка:

«3» - за 70 % правильно выполненных заданий,

«4» - за 80 – 90 % правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение всех заданий.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ку | 0,8-1 | 0,6-0,79 | 0,4-0,59 | 0,2-0,39 | <0,2 |
| Отметка | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |

Оценка швейного изделия производится по следующим параметрам:

1. Качество и аккуратность выполнения изделия.
2. Соблюдение нормы времени.
3. Соблюдение технологии.
4. Организация рабочего места.
5. Соблюдение правил техники безопасности.

Отметка «5» ставится в том случае, когда все вышеназванные требования соблюдаются;

«4» - один или два параметра не соблюдены;

«3» - три параметра не соблюдены;

«2» - работа не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в ней, исправить невозможно;

«1» - работа не выполнена по неуважительным причинам.

В итогом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:

на выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;

на установление соответствия;

на текстовое задание;

на установление правильной последовательности действий и др.

**6.5 Лист коррекции по технологии**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Уроки, которые требуют коррекцию** | | | | **Уроки, содержащие коррекцию** | |
| **Дата** | **Номер урока, класс** | **Тема урока** | **Причины коррекции** | **дата** | **Форма коррекции** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. . [↑](#footnote-ref-2)