Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №5»

 Рассмотрено Согласовано: Принято Утверждаю:

на заседании ШМО заместитель директора на педагогическом директор МБОУ «СОШ №5»:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_цикла по УВР \_\_\_\_\_\_\_ совете № \_\_\_\_\_Н.А. Вартанян

Руководитель:\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для \_\_5 - 9\_\_\_класса (ов)

ФИО учителя

Степанова Н. В.

Новомосковск 2013 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-9 классов составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта и программы  основного общего образования по направлению 5-6 класс. Технология ведения дома. Н. В. Синицина В. Д. Симоненко М.: Дрофа 2004. 7-8-9 Обслуживающий труд В. Д. Симоненко М.: Дрофа 2004. Вента-Граф 2004 год.

Рабочая программа имеет базовый уровень и  направлена на достижение следующих  целей и задач:

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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции проектного метода.

Средством материально техническим оснащением урока являются: Ткань , иглы, сантиметровая лента, нитки, ножницы, швейные машины, оверлог, утюг, электрическая плита, кухонные принадлежности.

Учебном методическим комплексом учителя являются : Учебник технологии, наглядные плакаты. Оценка качества по технологии под издательством Дрофа Москва 2004 год, журналы мод, сайты с интернета.

Учебном методическим комплексом учащихся являются: Учебник технологии, наглядные плакаты, журналы мод.

На отведения практических работ отводится 30 часов.

Форма контроля на уроках технологии осуществляется следующим способом. На теории: Фронтальная беседа, домашние задания, контрольные работы. На практике: Практические работы, защита проектов.

Содержание учебного предмета, курса.

Структурный элемент программы в пятом, шестом, седьмом, восьмом, девятом классе состоит:

Элементы материаловедения.

Правила техники безопасности Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Общее понятие о пряже и прядение, ткани и ткачестве. Общие понятия о пряже и прядении ткани и ткачестве. Технология выполнения ручных работы.

Ручные работы

Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Правила Т Б при выполнение ручных работ . Прямые стежки и строчки . Прямые стежки и строчки. Правила технике безопасности при выполнении ручных работ. Влажно-тепловые работы. Терминология. Правила технике безопасности при работе с утюгом.

Элементы машиноведения

Правила технике безопасности при работе на швейной машине Бытовая швейная машина и история её создания. Строение швейной машины. Практическая работа. Знакомство с бытовой швейной машиной и её составными частями. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Терминология применяемая при выполнении машинных работ. Правила технике безопасности при выполнении работ на швейной машине. Терминология применяемая при выполнении машинных работ. Практическая работа. Формирование навыков работ на швейной машины. . Практическая работа. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Рукоделие

Декоративно -прикладное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Декоративно -прикладное искусство народов нашей страны. Возможности лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Практическая работа. Изготовление шаблонов из картона. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Изготовление шаблонов из картона. Изготовления шаблонов из картона. Цветовая гамма цветотест. Подбор цветов для изделия. Изготовления шаблонов из картона или плотной бумаги. Инструменты приспособления. Технология соединений деталей. Техника безопасности для швеи ручницы. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование подкладочных материалов. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование подкладочных материала. Защита готового изделия.» Прихватка» реклама своего изделия.

Проектирование и изготовления рабочей одежды фартука

Фартук как элемент национального костюма Краткие сведения из истории одежды. Расчетное графическая система конструирования. Общие правила построения и типы линий оформление чертежей изделий. Фигура человека и её измерения. Сведения о строении фигуры человека. Практическая работа. Снятие мерок и по индивидуальной фигуре. Запись результатов измерений. Конструирование расчётные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор фасона и моделирование фартука. Передники тульского края, других народов нашей страны. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам . Раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Раскрой фартука Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Правила обработки накладных карманов. Практическая работа накладной карман. Обработка накладного кармана. Влажно-тепловая обработка фартука. Художественное обработка фартука: вышивка тесьма. Творческий проект фартук. Составления плана творческого проекта. Составления эскиза. Оформления эскиза. Правила составления зарисовки эскиза. Правила составления описания проекта.

Интерьер кухни столовой

Краткие сведения из истории архитектуры, национальных традиций, связь архитектуры с природой. Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни, размещение. Краткие сведения из истории архитектуры, национальных традиций, связь архитектуры с природой. Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни. Размещение. Посуда. Приборы для сервировки стола. Правила сервировки стола. Санитарное состояние кухни. Отделка интерьера кухни тканями, росписью по дереву. Зарисовка эскиза интерьера кухни. Наличие вентиляции на кухни применения воздухоочистителей.

Кулинария

Физиология питание. Понятие о процессе пищеварения, об усваемости пищи. Витамины и их состав, химическая природа. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей используемых в кулинарии. Свежезамороженные овощи. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Практическая работа. Варка овощей. Способы определения готовности овощей. Технология нарезки овощей для салата и винегрета. Нарезка картофеля для супа. Технология приготовления салата из свежих овощей и варёных овощей. Приготовление салата из свежих овощей. Приготовление салата из варёных овощей. Значение яиц в питании человека. Использования яиц в кулинарии. Практическая работа. Приготовление яиц всмятку, вмешочек, вкрутую, яйца - глазунья. Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов.

Гигиена девушки косметика

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Современные способы ухода за кожей поражённой угрями. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Средства борьбы с потливостью. Знакомства с профессией врача косметолога.

Элементы материаловедения .

Правила техники безопасности при работе в кабинете трудового обучения. Натуральные волокна животного происхождения (шёлк, шерсть, пух) Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.

Элементы машиноведения.

Механизмы преобразования движения швейной машины. Принципы их действия обозначения их схем. Практическая работа. Строение швейной машины. Заправка верхней нити. Неполадки в работе швейной машины вызываемые дефектами швейной иглы. Чистка и смазка швейной машины.

Рукоделие

Традиции обряды семейные праздники. Практическая работа. Составление альбома летописи края области: костюмов, обрядов, традиционных блюд. Тёплые и холодные цвета в тканях , цветовой тон. Способы увеличения или уменьшения рисунка с помощью цвета. Выполнение счётных швов (роспись, крест, набор, счётная гладь, косая стёжка)Отделка швейного изделия вышивкой. Подбор рисунка, выбор цветового тона. Изготовления сувенира Техника безопасности швеи ручницы. Техника выполнения ручных стежков и строчек.

Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки .

Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования. Практическая работа Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования. Мерки необходимые для построения прямой юбки. Зарисовка эскиза юбки. Правила. Построения чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину на миллиметровой бумаги. Практическая работа. Построения юбки по своему эскизу. Пановы Тульского края. История юбки. Разновидности юбок па территории нашей страны. Зарисовки эскизов юбок по истории её создания. Правила раскладывания выкройки на ткани с учётом ширины изделия и ткани. Практическая работа. Раскладывания выкроек. Подготовка ткани к раскрою обмеловка выкроек. Сметывания изделия. 1 примерка изделия. Практическая работа. Устранения дефектов изделия. Стачивания боковых швов Влажно тепловая обработка боковых швов. Обработка застёжка в боковом шве. Стачивание выточек. Влажно тепловая обработка выточек. Правила оброботки пояса юбки. Обработка пояса юбки обтачкой . Обработка низа юбки швом в подгибку с закрытым и открытым срезом. Влажно тепловая обработка юбки. Обработка низа юбки швом в подгибку с закрытым и открытым срезом. Творческий проект юбка.

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.

Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Практическая работа Условные обозначения на ярлыках одежды из шёлка и шерсти. Ассортимент и эксплатуационные свойства подкладочной ткани. Виды фурнитуры. Правила ухода за одеждой из кожи, замша, велюра. Приёмы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви, допустимая температура сушки.

Гигиена девушки, косметика

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы причёски. Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к прически школьницы. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос.

Интерьер жилого дома

Оформления интерьера. Подбор штор. Роль освещения в интерьере. Практическая работа .Выполнения эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Кулинария

Традиционные блюда Тульского края. Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы содержание их в пищевых продуктах. Практическая работа. Составления меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях. Товароведения молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека .Приготовление каши из овсяных хлопьев « Геркулес» Рыба из водоёмов Тульской области. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека .Способы тепловой обработки рыбы. Способы определения готовности. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление рисовой каши с маслом. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блюда из жидкого теста, блины скороспелые. Сахар его роль в кулинарии и в питании человека. Практическая работа. Ягодный кисель. Компот из смеси сушёных фруктов. Традиционные семейные праздники. Составление меню на ужин из двух трёх блюд.

Элементы домашней экономики

Электричество в нашем доме. Электротехника

Конструирование и моделирование женского лёгкого платья

Ремонтное – строительные работы в доме

Основы предпринимательства

Ручная художественная вышивка

Отрасли общетехнического производства и профессиональное самоопределение.

Радиоэлектроника. Цифровая электроника, автоматика и элементы Э В М.

Технология оброботки конструкционных материалов

Стирка по научному

Основы предпринимательства

Отрасли общетехнического производства и профессиональное самоопределение. Конструирование и моделирование женской блузы.

Тематическое планирование 5 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела (темы ) | № урокав разделе | Виды учебной деятельности | Примечание |
| 1-2 | Творческая проектная деятельность. 4часа.Содержание и задачи курса «Технологии» Правила техники безопасности. Что такое творческие проекты. | 1-2 |  |  |
| 3-4 | Этапы выполнения пректа. Поисковый этап. Технологический этап. Заключительный аналитический этап.Работа творческого проекта. | 3-4 |  |  |
| 5-6 | Оформление интерьера. 7часов. Планировки кухни столовой. Интерьер и планировка кухни столовой. Требования к интерьеру. | 1-2 |  |  |
| 7 - 8 |  Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделки кухни. Декоративное оформление кухни.Проектирование кухни на компьютере. | 3-4 |  |  |
| 9 | Практическая работа№1 Планировка кухни. | 5 |  |  |
| 10 - 11 | Бытовые электроприборы на кухне . Изучение потребности в бытовых электрических риборах на кухне. Творческий проект. «Планирование кухни столовой».  | 6-7 |  |  |
| 12- 13 | Кулинария. 30часов.Правила техники безопасности при работе с газовыми плитами, при пользования электронагревательными приборами , при работе с горячей посудой и жидкостью, при работе с ножом и приспособлениями. Запуск второго проекта «Приготовление воскрестного завтрака для всей семьи. Санитария и гигиена на кухне. Посуда для кухни и уход за ней.  | 1-2 |  |  |
| 14 - 15 | Уход за поверхностью стен и пола. Правила техники безопасности. Первая помощь при порезах. Первая помощь при ожогах паром или кипятком. | 3-4 |  | 11.11.14 Продолжение темы 18.11.14 |
| 16-17 | Здоровое питание. Пищевые ( питательные) вещества. Пищевая пирамида. Пищей можно отравиться. | 5-6 |  |  |
| 18-19 | Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания. Определения качества питьевой воды. | 7-8 |  |  |
| 20-21 | Технология приготовления бутербродов. Хлеб и бутерброды . Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов. | 9-10 |  |  |
| 22 | Практическая работа №2 Приготовление бутербродов. | 11 |  |  |
| 23-24 | Технология приготовления горячих напитков. Чай. Приготовления чая. Кофе. Секреты приготовления кофе. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Какао. Подача какао. | 12-13 |  |  |
| 25 | Практическая работа №3 Приготовления горячих напитков. | 14-15 |  |  |
| 26-27 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.  | 16-17 |  |  |
| 28 | Практическая работа №4 Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. | 18-19 |  |  |
| 39-30 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии на качества овощей и фруктов. | 20-21 |  |  |
| 31 | Практическая работа № 5 Приготовление салата из сырых овощей. | 22 |  |  |
| 32-33 | Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | 23-24 |  |  |
| 34 | Практическая работа №6 Приготовления блюд из варёных овощей. | 25 |  |  |
| 35 | Технология приготовления блюд из яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Определение свежести яйц.  | 26 |  |  |
| 36 | Практическая работа №7 Приготовление блюда из яиц. | 27 |  |  |
| 37 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Как правильно вести себя за столом.  | 28 |  |  |
| 38 | Практическая работа № 8 Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 29 |  |  |
| 39 | Творческий проект «Приготовления воскресного завтрака для всей семьи». | 30 |  |  |
| 40 | Создание изделий из текстильных материалов.18часов.Производства текстильных материалов. Волокна растительного происхождения. Прядильное производство. Ткацкое производство. | 1 |  |  |
| 41 | Текстильные материалы и их свойства. Виды хлопчатобумажных тканей. Виды льняных тканей. Нитки, тесьма и лента. | 2 |  |  |
| 42 | Изготовления выкроек. Инструменты и приспособления. Определения размеров швейного изделия. | 3 |  |  |
| 43 |  Практическая работа №9 Снятие мерок и изготовление выкроек. | 4 |  |  |
| 44-45 | Технология раскроя швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка, выкраивание деталей швейного изделия. Правила техники безопасности.  | 5-6 |  |  |
| 46 | Практическая работа № 10 Раскрой швейного изделия. | 7 |  |  |
| 47 | Швейные ручные работы Инструменты и приспособления для ручных работ. Стежок, строчка, шов. | 8 |  |  |
| 48 | Практическая работа № 11 Изготовление образцов ручных работ. | 9 |  |  |
| 49 | Швейная машина. Приёмы работы на швейной машине. Правила техники безопасности. | 10 |  |  |
| 50 | Основные операции при машинной обработке изделия. Стачивание, обмётывание. | 11 |  |  |
| 51 | Практическая работа № 12 Изготовление образцов машинных работ. | 12 |  |  |
| 52-53 | Влажно – тепловая обработка ткани. Основные операции. Приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила техники безопасности.  | 13-14 |  |  |
| 54 | Практическая работа №13 Проведение влажно тепловых работ. | 15 |  |  |
| 55 | Машинные швы. Соединительные, отделочные, краевые. | 16 |  |  |
| 56 | Технология изготовления швейных изделий. Салфетка, фартук, юбка | 17 |  |  |
| 57 | Практическая работа №14 Обработка проектного изделия | 18 |  |  |
| 58-59 | Художественные ремёсла. 12часов.Декоративно – прикладное искусство. Узорчатое ткачество. Вышивка. Кружевоплетение. Вязание. Роспись по дереву. Роспись по ткани. Ковроткачество. | 1 |  |  |
| 60 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. | 2 |  |  |
| 61 | Орнамент символика в орнаменте. Орнаменты в народной вышивке. | 3 |  |  |
| 62 | Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. | 4 |  |  |
| 63 | Практическая работа № 15 Создание композиции в графическом редакторе. | 5 |  |  |
| 64 | Лоскутное шитьё. Узор спираль. Узор спираль.  | 6 |  |  |
| 65-66 | Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитьё по шаблонам.  | 7-8 |  |  |
| 67 | Практическая работа № 16 Изготовление образцов лоскутных узоров. | 9 |  |  |
| 68 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни – столовой» | 10 |  |  |
| 69-70 | Как защитить творческий проект. Создание портфолио. Разработка электронной презентации. | 11-12 |  |  |

Тематическое планирование 6 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела (темы ) | № урокав разделе |  | Примечание |
| 1 | Интерьер жилого дома. 8часов.Растения в интерьере жилого дома. Планировка жилого дома. Комната девочки подростка. | 1 |  |  |
| 2 | Интерьер жилого дома. Симметричная композиция. Асимметричной композиции. Подбор материалов и цветового решения. | 2 |  |  |
| 3 | Практическая работа №1 Выполнение электронной презентации «Декоративное оформления интерьера» | 3 |  |  |
| 4 | Комнатные растения в интерьере квартиры. Фитодизайн. Одиночные растения.  | 4 |  |  |
| 5 | Разновидность комнатных растений. Злаковидные. Растения с прямо стоящими стеблями.  | 5 |  |  |
| 6 | Технология выращивания комнатных растений. Почва. Пересадка. Полив. Опрыскивание. | 6 |  |  |
| 7 | Практическая работа№2 Перевалка ( пересадка комнатных растений ).  | 7 |  |  |
| 8 | Творческий проект. Растения в интерьере жилого дома. | 8 |  |  |
| 9 | Кулинария. 16часов.Запуск второго проекта. Приготовление воскресного семейного обеда.  | 1 |  |  |
| 10 | Технология первичной обработки рыбы. Санитарные требования при обработки рыбы. | 2 |  |  |
| 11 |  Технология приготовления блюд из рыбы. Технология варки. Технология жарки. Тушение рыбы. Запекания. Требования к качеству готовых блюд. | 3 |  |  |
| 12 | Практическая работа№3 Приготовление блюда из рыбы. | 4 |  |  |
| 13 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. Блюда из морепродуктов. | 5 |  |  |
| 14 | Практическая работа №4 Приготовление блюда из морепродуктов. | 6 |  |  |
| 15 | Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.  | 7 |  |  |
| 16 | Технология приготовления блюд из мяса. Варка, жарка. Требования к качеству готовых блюд. | 8 |  |  |
| 17 | Практическая работа №5 Приготовления блюда из мяса. | 9 |  |  |
| 18 | Технология приготовления блюда из птицы. Способы определения качества птицы | 10 |  |  |
| 19 | Практическая работа№6 Приготовления блюда из птицы. | 11 |  |  |
| 20 | Технология приготовления первых блюд. Приготовления бульёнов. | 12 |  |  |
| 21 | Практическая работа №7 Приготовление заправочного супа. | 13 |  |  |
| 22 | Сервировка стола к обеду. Этикет. Подача блюд. Правила поведения за столом. | 14 |  |  |
| 23 | Практическая работа № 8 Приготовления обеда. Сервировка стола к обеду. | 15 |  |  |
| 24 | Творческий проект. « Приготовление воскрестного обеда». Поставить задачу, исследование, расчёт расхода продуктов. | 16 |  |  |
| 25 | Создание изделий из текстильных материалов. 33часа.Наряд для семейного обеда. Сопоставление одежды с мероприятием. | 1 |  |  |
| 26 | Текстильные материалы из химических волокон. Производства, виды и свойства. | 2 |  |  |
| 27 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | 3 |  |  |
| 28 | Практическая работа№9 Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. | 4 |  |  |
| 29 | Моделирование плечевой одежды. Моделирования формы выреза горловины. | 5 |  |  |
| 30 | Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. | 6 |  |  |
| 31 | Раскрой плечевой одежды. Правила раскроя. Правила безопасной работа. | 7 |  |  |
| 32 | Практическая работа № 11 Раскрой швейного изделия | 8 |  |  |
| 33 | Технология дублирования деталей. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. | 9 |  |  |
| 34 | Практическая работа № 12 Дублирование деталей клеевой прокладкой. | 10 |  |  |
| 35 | Ручные работы. Перенос линий выкройки на детали кроя. | 11 |  |  |
| 36 | Практическая работа № 13 Изготовление образцов ручных швов. | 12 |  |  |
| 37 | Работа на швейной машине. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. | 13 |  |  |
| 38 | Практическая работа № 14 Устранение дефектов машинной строчки. | 14 |  |  |
| 39 | Приспособления к швейной машине. Технология обмётывания петли. | 15 |  |  |
| 40 | Практическая работа № 15 Применение приспособлений к швейной машине | 16 |  |  |
| 41 | Виды машинных операций. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. | 17 |  |  |
| 42 | Практическая работа № 16 Изготовления образцов машинных работ.  | 18 |  |  |
| 43 | Технология обработки мелких деталей. Обработка мягкого пояса. | 19 |  |  |
| 44 | Практическая работа № 17 Обработка мелких деталей. | 20 |  |  |
| 45 | Подготовка и проведение примерки изделия. Смётывание, соединение, замётывание. | 21 |  |  |
| 46 | Практическая работа № 18 Примерка изделия. | 22 |  |  |
| 47 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 23 |  |  |
| 48 | Практическая работа № 19 Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. | 24 |  |  |
| 49 | Технология обработки срезов подкрайной обтачкой. Технология обработки застёжки подбортом. | 25 |  |  |
| 50 | Практическая работа № 20 Обработки горловины и застёжки проектного изделия. | 26 |  |  |
| 51 | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. | 27 |  |  |
| 52 | Практическая работа № 21 Обработка боковых срезов и отрезного изделия. | 28 |  |  |
| 53 | Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Окончательная влажно – тепловая обработка. | 29 |  |  |
| 54 | Практическая работа № 22 Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 30 |  |  |
| 55-56-57 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Этапы создания проекта. (Проблемная ситуация, цели и задачи проекта, исследование, первоначальные идеи, критерии выбора идеи изделия, выбор лучшей идеи, выбор нужной ткани, расчет расхода ткани, изготовления изделия и проверка его качества, самооценка и оценка). | 31-32-33 |  |  |
| 58 | Художественные ремёсла.Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Виды спиц. Организация рабочего места. | 1 |  |  |
| 59 | Основные виды петель при вязании крючком. Начальная петля. Воздушная петля. | 2 |  |  |
| 60 | Вязание полотна. Начало вязания. Вязания рядами. Закрепления вязания. | 3 |  |  |
| 61 | Практическая работа № 23 Вывязывания полотна из столбиков без накида несколькими способами. | 4 |  |  |
| 62 | Вязание по кругу. Основное кольцо. Способы вязания по кругу. | 5 |  |  |
| 63 | Практическая работа № 24 Выполнение плотного вязания по кругу. | 6 |  |  |
| 64 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 7 |  |  |
| 65 | Практическая работа № 25 Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | 8 |  |  |
| 66 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.  | 9 |  |  |
| 67-68 | Практическая работа № 26 Разработка схемы жаккардового узора. | 10-11 |  |  |
| 69 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | 12 |  |  |
| 70 | Защита творческого проекта. | 13 |  |  |

Тематическое планирование 7 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела (темы ) | № урокав разделе |  | Примечание |
| 1 | Кулинария. 18часов.Физиология питания. Кулинария и микроорганизмы. Пищевые отравления. 18часов. | 1 |  |  |
| 2 | Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. | 2 |  |  |
| 3 | Механическая и тепловая обработка мяса. Термическое состояние мяса. Тепловая обработка мяса. | 3 |  |  |
| 4 | Практическая работа №1 Приготовления борща. | 4 |  |  |
| 5 | Кисломолочные продукты и блюда из них. Сметана, простокваша, кефир, йогурт. | 5 |  |  |
| 6 | Практическая работа №2 Приготовления сырников из творога. | 6 |  |  |
| 7 | Мучные изделия. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. | 7 |  |  |
| 8 | Приготовление изделий из пресного теста. Бисквитное тесто, слоёное тесто, песочное тесто. | 8 |  |  |  |
| 9 | Практическая работа№3 Приготовление домашнего печенья. | 9 |  |  |
| 10 | Фрукты и ягоды. Хранение фруктов и ягод. Механическая обработка. Пищевая ценность. | 10 |  |  |
| 11 | Практическая работа №4 Приготовление супа из смородины. | 11 |  |  |
| 12 | Сладкие блюда. Муссы, желе, крем, суфле. Способы приготовления. | 12 |  |  |
| 13 | Практическая работа №5 Приготовление яблочного мусса. | 13 |  |  |
| 14 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Подготовка к консервированию. Пастеризация. Охлаждение. Хранение продуктов. | 14 |  |  |
| 15 | Стерилизованные консервы. Общие правила консервирования и сушки плодов. | 15 |  |  |
| 16 | Практическая работа №6 Приготовление варенья из яблок. | 16 |  |  |
| 17 | Приготовление обеда в походных условиях. Хлебобулочные изделия. Мука и макаронные изделия. Жиры. Сахар и фрукты. Пищевая ценность. | 17 |  |  |
| 18 | Практическая работа №8 Приготовление каши гречневой с мясными консервами. | 18 |  |  |
| 19 | Материаловедение. 6часов.Химические волокна. Технология производства. | 1 |  |  |
| 20 | Свойства химических волокон и тканей из них. Искусственные волокна. Синтетические волокна. | 2 |  |  |
| 21 | Практическая работа №9 Определение состава тканей и изучение их свойств. | 3 |  |  |
| 22 | Нетканные материалы из химических волокон. Прокладочные материалы. Утепляющие материалы. | 4 |  |  |
| 23 | Уход за одеждой из химических волокон. Текстильные изделия . Маркировка символов по уходу. | 5 |  |  |
| 24 | Практическая работа №10 Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон. | 6 |  |  |
| 25 | Швейная машина. 6часов. Применение зигзагообразной строчки. Обмётывания срезов. Выполнение аппликации. | 1 |  |  |  |
| 26 | Практическая работа №11 Применение зигзагообразной строчки. | 2 |  |  |
| 27 | Приспособления к швейной машине. Обмётывания петель. Пришивания пуговиц. Штопка. | 3 |  |  |
| 28 | Практическая работа №12 Применений приспособлений к швейной машине. | 4 |  |  |
| 29 | Машинные швы. Соединительные . Краевые. Оконтовыванием беек.  | 5 |  |  |
| 30 | Практическая работа №13 Изготовление образцов машинных швов. | 6 |  |  |
| 31 | Конструирование и моделирование плечевых изделий. 9часов.Силуэт и стиль в одежде. Требования предъявляемые к одежде. | 1 |  |  |
| 32 | Технология снятия мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 |  |  |
| 33 | Практическая работа №14 Снятия мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 3 |  |  |
| 34-35 | Технология построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки на свободу облегания. | 4 |  |  |
| 36 | Практическая работа №15 Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 5 |  |  |
| 37 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Изменения длинны. | 6 |  |  |
| 38 | Практическая работа №16 Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом и подготовка выкройки к раскрою. | 7 |  |  |
| 39 | Технология получения выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. | 8 |  |  |
| 40 | Практическая работа №17 Получения выкройки из журнала мод и подготовка её к раскрою. | 9 |  |  |
| 41 | Технология изготовления плечевого изделия. 18часов.Раскрой изделия. Правила раскладки выкроек на ткани. | 1 |  |  |
| 42 | Практическая работа №18 Выполнения раскроя изделия. | 2 |  |  |
| 43 | Дублирование деталей. Соединение детали с клеевой прокладкой | 3 |  |  |
| 44 | Практическая работа №19 Дублирование деталей клеевой прокладкой. | 4 |  |  |
| 45 | Подготовка изделия к примерке. Смётывания. | 5 |  |  |
| 46 | Практическая работа №20 Подготовка изделия к примерке.  | 6 |  |  |
| 47 | Технология проведения примерки. Устранение дефектов | 7 |  |  |
| 48 | Практическая работа №21 Проведения примерки. Устранение дефектов. | 8 |  |  |
| 49 | Обработка выточек , среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.  | 9 |  |  |
| 50 | Практическая работа № 22 Обработка выточек , среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. | 10 |  |  |
| 51 | Технология обработки срезов подкрайной обтачкой | 11 |  |  |
| 52 | Практическая работа № 23 Обработка срезов подкрайной обтачкой | 12 |  |  |
| 52 | Технология обработки срезов косой бейкой. | 13 |  |  |
| 53 | Практическая работа № 24 Обработка срезов косой бейкой. | 14 |  |  |
| 54 | Технология обработки боковых срезов. | 15 |  |  |
| 55 | Практическая работа № 25 Выполнение обработки боковых срезов. | 16 |  |  |
| 56 | Технология обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия. Практическая работа № 26 Выполнение работы по теме. | 17 |  |  |
| 57 | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Практическая работа № 27 Выполнение работы по теме. | 18 |  |  |
| 58 | Учебная проектная деятельность. 1час.Аналитический этап. Технологический этап. Контрольный этап. | 1 |  |  |
| 59 | Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком. 4часа.Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. | 1 |  |  |
| 60 | Основные виды петель. Положения крючка в руке. Начальная петля.  | 2 |  |  |
| 61-62 | Вязание полотна. Вязание рядами. Практическая работа № 28 Вывязывание столбика без накида различными способами. | 3 |  |  |
| 63 | Вязание по кругу Практическая работа № 29 Выполнения плотного вязания по кругу. | 4 |  |  |
| 64 | Технология ведения дома. Интерьер жилого помещения.Роль комнатных растений в жизни человека. 6часов. | 1 |  |  |
| 65 | Уход за комнатными растениями. Полив. Размножение. Пересадка. Деления куста. Подбор горшков для цветов. | 2 |  |  |
| 66-67 | Практическая работа № 30 Перевалка (пересадка комнатных растений). | 3 |  |  |
| 68 | Разновидность комнатных растений. | 4 |  |  |
| 69 | Комнатные растения в интерьере квартиры. | 5 |  |  |
| 70 | Примеры творческих проектов. Цель проекта. Задачи. Исследование. | 6 |  |  |
|  | Тематическое планирование 8 класс |  |  |
| № п\п | Наименование раздела (темы ) | № урокав разделе |  | Примечание |
| 1 | Семейная экономика. 18часов.Семья как экономическая ячейка общества. Воспитание в семье. Повседневная экономическая жизнь семьи. | 1 |  |  |
| 2 | Практическая работа№1 Определение расходов семьи. | 2 |  |  |
| 3 | Предпринимательство в семье. Личное предпринимательство. Прибыль.  | 3 |  |  |
| 4 | Практическая работа №2 Перечень товаров и услуг которые могут быть источником доходов. | 4 |  |  |
| 5 | Потребности семьи. Рациональные, ложные потребности.  | 5 |  |  |
| 6 | Практическая работа №3 Рассчитать затраты на приобретение необходимых товаров. | 6 |  |  |
| 7 | Информация о товарах. Сертификат товаров. | 7 |  |  |
| 8 | Практическая работа №4 Определения срока действия сертификата | 8 |  |  |
| 9 | Торговые символы, этикетки и штрихкод. Маркировка, вкладыш. | 9 |  |  |
| 10 | Практическая работа №5 Разработки этикетки на производимый в семейной экономике предполагаемый товар. | 10 |  |  |
| 11 | Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета. Структура семейного бюджета. | 11 |  |  |
| 12 | Практическая работа №6 Составление списка доходов и расходов за месяц. | 12 |  |  |
| 13 | Расходы на питание. Культура питания. Учёт потребления продуктов питания.  | 13 |  |  |
| 14 | Практическая работа №7 Оценить затраты на питание вашей семьи на неделю. | 14 |  |  |
| 15 | Сбережения. Личный бюджет. Способы сбережения денежных средств семьи. | 15 |  |  |
| 16 | Практическая работа №8 Способы увеличения семейного дохода. | 16 |  |  |
| 17 | Экономика приусадебного ( дачного участка ). Норма потребления и средний урожай основных овощных культур. | 17 |  |  |
| 18 | Практическая работа №9 Рассчитать площадь для выращивания садово-огородных культур. | 18 | Технология ландшафтного дизайна. |  |
| 19 | Художественная обработка материалов. 26часов.Художественное творчество. Понимание и верная оценка художественного творчества. | 1 |  |  |
| 20-21 | Практическая работа№10 Изготовления рамки из бумаги, измена восприятия творчества. | 2-3 |  |  |
| 22 | Художественная вышивка. Китайская гладь. Владимирское шитьё. Вышивка белой гладью на носовом платке.  | 4 |  |  |
| 23 | Подготовка к вышивке гладью. Пяльца круглые и прямоугольные, мулине, калька. | 5 |  |  |
| 24 | Техника владимирского шитья. Верхошов. Заполнения цветка, заполнения листка. | 6 |  |  |
| 25-26 | Практическая работа№11 Подготовка ткани к вышивки. Выполнение вышивки в технике Владимирского шитья.  | 7-8 |  |  |
| 27 | Белая гладь. Шов шнурочек , горошинки, техника выполнения дырочек. | 9 |  |  |  |
| 28-29 | Практическая работа № 12 Выполнение вышивке в технике белой глади. | 10-11 |  |  |
| 30 | Атласная и штриховая гладь. Сочетание атласной и штриховой глади. | 12 |  |  |
| 31-32 | Практическая работа №13 Гладкокрашеная льняная ткань. Выполнить вышивку атласной гладью. | 13-14 |  |  |
| 33 | Швы «узелки» и «рококо». Техника выполнения с помощью иглы без утолщения. | 15 |  |  |
| 34-35 | Практическая работа №14 Выполнения вышовки швом узелки. | 16-17 |  |  |
| 36 | Двусторонняя гладь. Прямая гладь, косая гладь. Радиальные стежки. | 18 |  |  |
| 37-38 | Практическая работа №15 Выполнения вышивке в технике двусторонней гладью. | 19-20 |  |  |
| 39 | Художественная гладь. Стежки к вышивки. Второй ряд стежков. Зубчатые листья при вышивки.  | 21 |  |  |
| 40-41 | Практическая работа № 16 Вышивка художественной гладью. | 22-23 |  |  |
| 42 | Вышивания натюрморта. Ленточные листья. Круглые листья. | 24 |  |  |
| 43 | Вышивания пейзажа. Светлая и мягкая ткань. | 25 |  |  |
| 44 | Домашний компьютер в вышивке. Современные технологии в вышивке.ю | 26 |  |  |
| 45 | Дом в котором мы живём. 14часов.Как строят дом. Виды домов и их предназначение. | 1 |  |  |
| 46 | Практическая работа №17 Производим расчёты плошади. | 2 |  |  |
| 47 | Ремонт оконных блоков. Профильные бруски. | 3 |  |  |
| 48 |  Практическая работа №18 Ремонт старого оконного блока | 4 |  |  |
| 49 | Ремонт дверных блоков. Бруски обвязки. Современные двери. | 5 |  |  |
| 50 | Практическая работа №19 Выполнение ремонт дверей. | 6 |  |  |
| 51 | Технология установки врезного замка. Врезной замок. Навесной замок. Современные замки. | 7 |  |  |
| 52 | Практическая работа №20 Установка врезного замка. | 8 |  |  |
| 53 | Утепление дверей и окон. Технология обивки дверей. Технология утепления окна. | 8 |  |  |
| 54 | Практическая работа № 21 Утепление дверей и окон. | 10 |  |  |
| 55 | Ручные инструменты. Режущие, давящие, измерительные. | 11 |  |  |
| 56 | Практическая работа № 22 Виды инструментов и их предназначение. | 12 |  |  |
| 57 | Безопасность ручных работ. Культура труда. | 13 |  |  |
| 58 | Практическая работа № 23 Рассмотрение инструментов с точки зрения их безопасного использования. | 14 |  |  |
| 59 | Электротехнические работы. 9часов.Электрическая энергия – основа современного технического прогресса. | 1 |  |  |
| 60 | Электрический ток и его использование. Принципиальные и монтажные электрические схемы. | 2 |  |  |
| 61 | Параметры потребителей электроэнергии. Напряжение. Мощность. | 3 |  |  |
| 62 | Параметры источника электроэнергии. Электроизмерительные приборы. | 4 | Д\З Практическая работа № 24 Определение по параметрам электросчётчика максимально допустимую мощность вашей квартирной электросети. |
| 63 | Правила безопасности на уроках электротехнологии. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электрические провода. Виды соединения проводов. | 5 | Д\З Практическая работа № 25 Изготовить гальванический элемент. Практическая работа № 26 -27 Собрать электрическую цепь.Практическая работа № 28-29 Собрать разветвленную электрическую цепь |
| 64 | Монтаж электрической цепи. Электромагниты и их применение. Практическая работа № 32-33Собрать электромагнит из деталей конструктора. Познакомится с различными конструкциями электромагнитов. | 6 | Д\З Практическая работа № 30-31 Рассмотреть электромонтажный инструмент и заполнить таблицу. |
| 65 | Электроосветительные приборы. Лампа накаливания. Регулировка освещённости. Люминесцентное и неоновое освещение. | 7 |  |  |
| 66 | Практическая работа № 34 Проведения энергетический (освещение) аудит школы. | 8 |  |  |
| 67 | Бытовые электронагревательные приборы. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Двигатели постоянного тока. Электроэнергетика будущего.  | 9 | Д\З Практическая работа №35-36-37-38 Изучить устройство и принцип действия электроутюга с терморегулятором. Изучить устройство двигателя постоянного тока. Подковообразный магнит. |
| 68 | Творческий проект. 3часа.Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 1 |  |  |
| 69 | Выбор проекта. Последовательность проектирования. Творческие проекты выполненные вашими сверстниками. | 2 |  |  |
| 70 | Виды проектов. Разработка плаката по электро безопасности. Ремонт велосипеда. Панно в технике ручной вышивки. Теплица на подоконнике. Набор игрушек «Магнитные чудеса». Мода от диода.  | 3 |  |  |

Тематическое планирование 9 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование раздела (темы ) | № урокав разделе |  | Примечание |
| 1 | Отрасли общетехнического производства и профессиональное самоопределение. 19часов.Вводное занятие Правила техники безопасности. Сущность концепции Я. Самооценка и её роль в проффенализме. | 1 |  |  |  |
| 2 | Практическая работа. Методика определения своей самооценки. | 2 |  |  |
| 3 | Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека. Профессиональные интересы и склонности. | 3 |  |  |
| 4 | Контрольная работа. Темперамент и характер.  | 4 | Д/ЗЗначения темпераметра и характера в профессиональном определении. |
|  |  |  |  |
| 5 | Практическая работа. « Тест самооценки деятельности». Результаты теста. | 5 |  |  |
| 6-7 | Восприятие, внимание, память, мышление. Выявление и оценка уровня кратковременной наглядно образно памяти Пространственное представления внимания | 6-7 |  |  |
| 8-9 | Жизненные планы, деятельность карьера. Учебные заведения тульской области. Сущность понятия мотивы ценностные ориентации. Условия их формирования. | 8-9 |  |  |
| 10-11 | Карьера профессиональная пригодность. Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера. | 10-11 |  |  |
| 12 | Здоровье как условие высокоэффективной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора  | 12 |  |  |
| 13-14 | Каординация движений динамических и статических. Роль профессиональных проб в профессиональном самоопределении | 13-14 |  |  |
| 15-16 | Уточнении профессиональных интересов. Профессии города Новомосковска. Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как внешнее проявление способностей | 15-16 |  |  |
| 17-18 | Понятие о задатках и способностях личности. Деятельность как внешнее проявление способностей. Выявление и оценка математических способностей. | 17-18 |  |  |
| 19 | Практическая работа. Тест на определение способностей. Онализ теста. | 19 |  |  |
| 20 | Конструирование и моделирование женской блузы. 28часов.Техника безопасности при работе на швейной машине. Техника безопасности швеи ручницы. | 1 |  |  |
| 21 | Техника безопасности при работе на швейной машине. Техника безопасности швеи ручницы. | 2 |  |  |
| 22 | Контрольная работа. Правила техники безопасности. Мерки необходимые для снятия и построения блузы. | 3 |  |  |
| 23-24 | История развития блузы. Её первое появление. Модные тенденции | 4-5 |  |  |
| 25-26 | Модные тенденции. Журналы мод. Правила зарисовки блузы, эскиза. | 6-7 |  |  |
| 27 | Практическая работа. Зарисовка эскиза блузы | 8 |  |  |
| 28 | Практическая работа. Моделирование блузы. Блузка как неотъемлемая часть делового костюма | 9 |  |  |
| 29 | Практическая работа. Моделирование блузы. Блузка как неотъемлемая часть делового костюма. | 10 |  |  |
| 30 | Практическая работа Мерки необходимые для построения блузы. Снятие мерок. | 11 |  |  |
| 31 | Практическая работа Мерки необходимые для построения блузы. Снятие мерок. | 12 |  |  |
| 32 | Практическая работа. Измерения фигуры человека Запись индивидуальных мерок в рабочую тетрадь. | 13 |  |  |
| 33-34 | Построения основы чертежа блузы в масштабе1:4Построения основы чертежа блузы в натуральную величину. | 14-15 |  |  |
| 35-36 | Практическая работа. Раскрой блузы. Раскладка выкроек на ткани. | 16-17 |  |  |
| 37 | Практическая работа. Раскрой блузы. Раскладка выкроек на ткани с учётом ширины ткани. | 18 |  |  |
| 38-39 | Практическая работа. Смётывание деталей изделия 1примерка. Выявления недостатков. | 19-20 |  |  |
| 38-39 | Практическая работа. Смётывание деталей изделия 1примерка. Выявления недостатков. Устранения дефектов. | 21-22 |  |  |
| 40 | Стачивания деталей кроя. Влажно тепловая обработка изделия. 2 Примерка устранения дефектов. | 23 |  |  |
| 41-42 | Обработка горловины воротником, подкрайной обтачкой, тесьмой . Влажно тепловая обработка изделия. | 24-25 |  |  |
| 43 | Втачивания рукова в пройму. Влажно тепловая обработка изделия. Обработка низа изделия. | 26 |  |  |
| 44-45 | Творческий проект « Моя блузка «. План проекта . Анализ работы. | 27-28 |  |  |
| 46 | Радиоэлектроника. Цифровая электроника, автоматика и элементы Э В М. 5 часов.Правила электро безопасности. Источники электрического тока  | 1 |  |  |
| 47-48 | Усилители переменного тока . Генератор колебаний. Телефонная. Телеграфная связь, радио и оптическая связь | 2-3 |  |  |
| 49-50 | Элементная база автоматики. Простейшии аналоговые автоматы. Понятие о высоких технологиях. Элементная база цифровой электроники. Простейшии цифровые автоматы | 4-5 |  |  |
| 51 | Технология оброботки конструкционных материалов 5 часов.Что производит металлургия. История металлургии. | 1 |  |  |
| 52-53 | Технология извлечения металлов. Технология извлечения металла из руды. Технология оброботки дерева. Технология получения пластмассы. | 2-3 |  |  |
| 54-55 | Технология рационального использования природных ресурсов. Производство и экология. Охрана окружающей среды. Технология рационального использования природных ресурсов. Производство и экология. Охрана окружающей среды. | 4-5 |  |  |
| 56 | Стирка по научному. 2 часа.История стирки. Что такое стирка. Чего стоит чистота. Виды стиральных машин. | 1 |  |  |
| 57 | Технология работы стиральных машин. Классификация порошков.  | 2 |  |  |
| 58 | Кулинария. 2 часа.Этикет праздничного застолья. | 1 |  |  |
| 59 | Творческая работа учащихся. « Изделия из теста «. | 2 |  |  |
| 60 | Рукоделие вязание крючком . 11 часов.Правила безопасности труда.  | 1 |  |  |
| 61-62 | Практическая работа. Технология вязания полустолбика , столбик без накида. Столбик с накидом. | 2-3 |  |  |
| 63 | Практическая работа. Технология вязания полустолбика , столбик без накида. Столбик с накидом. | 4 |  |  |
| 64 | Технология вязания полотна крючком. Кружева и прошвы | 5 |  |  |
| 65 | Практическая работа вязание полотна крючком | 6 |  |  |
| 66 | Практическая работа вязание полотна крючком | 7 |  |  |
| 67 | Практическая работа вязание полотна крючком | 8 |  |  |
| 68 | Практическая работа вязание полотна крючком | 9 |  |  |
| 69 | Практическая работа вязание полотна крючком | 10 |  |  |
| 70 | Практическая работа вязание полотна крючком | 11 |  |  |

Программное и учебно-методическое оснащение образовательного процесса.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Класс5 - 9а | Количество часов в неделю согласно учебному плану школы | Реквизиты программыРеквизиты программыКоллекция промышленных образцов тканей и ниток.Швейные машины.Ножницы, иглы, английские булавки.Сантиметровые ленты.Линейка раскройщика.Газовая плита.Кухонные принадлежности. | У М К учащихся и учителяУчебник технология, наглядные плокаты, оценка качества по технологии , журналы мод. |
| 2 часа |

Требования к уровню подготовки учащихся, обучающихся по данной программе.

К концу обучения учащиеся должны знать:

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на резки овощей;

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

Виды декоративно-прикладного искусства народов на шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

Назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжу, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

Определять в ткани нити основы и утка лицевую и изнаночную сторону ткани; Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, Заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: Стачной в заутюжу, стачной в разутюжу, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы. Обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Должны владеть:

Ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

Вести экологически здоровый образ жизни;

Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

Планировать и оформлять интерьер кухни.

Проводить уборку квартиры;

Ухаживать за одеждой и обувью;

Соблюдать гигиену;

Выражать уважение и заботу к членам семьи;

Принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Требования по разделам технологической подготовке

 Основы материаловедения

Знать**:** классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.

Уметь**:** определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани. Выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила техники безопасности.

 Швейная машина

Знать: историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.

Уметь: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки.

Производить ВТО после каждой операции.

 Проектирование и изготовление швейного изделия

Знать 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 чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и батик.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнидля**:** 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.

 Декоративно- прикладное творчество.

Знать:способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. Правила БТ ОРМ, последовательность выполнения вышивки. Этапы проведения защиты проекта.

Уметь:выполнять вышивку по технологическим картам выполнять различные швы, применять бисер, для художественного оформления вышивки. Оценивать свою работ.

 Кулинария

Знать 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; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; 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 дляприготовления 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.

Интерьер жилого дома

Знать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера;  назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнидля**:** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

К концу обучения учащиеся должны знать:

Учащиеся должны знать и уметь.

О пищевых продуктах, как источниках белков,  жиров, углеводов, минеральных солей и т. п..

О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды.

О методах сохранения продуктов при кулинарной обработке.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях.

Виды  макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий.

Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу.

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления.

Зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления.

Способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека.

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов.

Основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения.

Регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы.

Виды юбок , эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним , правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски.

Экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Виды соединения и элементы в электрических цепях, правила Электра безопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Основные качества интерьера, его особенности.

Традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры. Историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении.

Работать по технологическим картам.

Приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога.

Приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)

Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы.

Рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд.

Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских.

Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать

Выполнять машинные швы: стачные (, двойной, надстрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), подкройной обтачной, притачивать кулису.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.

Выполнять штопку швейных изделий

Работать с электроприборами.

Подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

Вести экологически здоровый образ жизни.

Планировать и оформлять интерьер комнаты

Ухаживать за одеждой и обувью

Соблюдать гигиену.

Принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

Правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления, правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Знатьтехнологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды. Уметь определять состав ткани. Знать устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение. Уметь  выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы  обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

Конструирование и моделирование изделия. Знать характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки. Уметь читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения,  снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью. Правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия. Правила контроля и проверки качества изделия.

Знать инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

Уметь читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна. Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций .

О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

О методах сохранения продуктов при кулинарной обработке.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях. Требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу. Общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции. Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов Способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека. Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения. Классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение.Принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку. Силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий. Экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними Традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления.

Учащиеся должны уметь. Оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении. Работать по технологическим картам. Рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд. Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы. Закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Выражать уважение и заботу к членам семьи.

Принимать гостей и правильно вести себя в гостях .

Проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством,основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрихкод». Как правильно и рационально использовать средства на питание, способы сбережения. Уметь:определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности,разбираться в информации,  планировать и рационально вести домашнее хозяйство. Знатьхарактеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения. Уметь планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование,выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. Знать: систему канализации, её работу, неисправности, способы устранения. Электротехнические работы.

Знатьразновидности ламп их достоинства и недостатки. Уметьоказать первую помощь при поражении электрическим током**.** Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению. Рукоделие знать историю ремесла Инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления . Знать виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок . Знать последовательность переноса выкройки из журнала мод, последовательность увеличения выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера. Способы изменения формы выкройки, последовательность раскроя, последовательность соединения деталей кроя. Правила техники безопасности. Правила влажно тепловой обработки изделия. Критерии оценки качества изделия. Уметь составлять нужную выкройку**.** Рационально раскраивать изделие, сметывать детали кроя.

Знать:историю макраме, материалы для плетения макраме, основные узлы для плетения изделия. Уметь рассчитывать количество материала для изготовления изделия Учащиеся должны знать. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций. Знать и уметь сервировать стол, Правила поведения в гостях, за столом.

Учащиеся должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

**–**вести экологически здоровый образ жизни;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях.

Знать профессии и специальности, связанные с общетехническим производством. Уметь пользоваться полученной технико-технологических сведений из разнообразных источников информаций, организовывать индивидуальную и коллективную трудовую деятельность. Обеспечивать безопасность труда.  Оценивать затраты необходимые для создания объекта или услуг.  Построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Уметь изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов  влажно-тепловой и художественной оброботки. Знать и соблюдать правила электробезопасности. Уметь пользоваться высокотехнологическими аппаратами. Знать производства металлургии, технологии оброботки дерева, технологию получения пластмассы и применять полученные знания в профессиональном самоопределении. Знать технологию рационального использования природных ресурсов, производство и экологию, охрану окружающей среды . Уметь рационально использовать природные ресурсы. Знать этикет праздничного застолья. Уметь изготавливать изделия из теста. Знать состав теста и способы его приготовления, правила первичной обработки муки. Уметь расчитывать количества сахара для сохранения и качества блюда. Соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Рукоделие знать историю ремесла. Инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления . Проектирование, особенности выполнения индивидуального и коллективного проекта. Этапы выполнения проекта: выделение задачи, исследования, отбор наиболее удачных идей, развитие идей, планирование, решение задачи, оценка успешности применения данного решения, защита проекта.

 Разработка проекта с применением современных информационных технологий. В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен: 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, назначение различных швейных изделий. Основные стили  в одежде и современные направления моды,  виды традиционных народных ремёсел, средства оформления интерьера, виды декоративной отделки деталей или изделий из различных материалов, назначение различных швейных изделий. Уметь рационально организовывать рабочее место, находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию, составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия . 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 . 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. 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,  проводить примерку изделия.

Использовать получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации, организовывать свою трудовую деятельность.

Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством,основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрихкод». Как правильно и рационально использовать средства на питание, способы сбережения. Уметь:определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности,разбираться в информации,  планировать и рационально вести домашнее хозяйство. Знатьхарактеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения. Уметь планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование,выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. Знать: систему канализации, её работу, неисправности, способы устранения. Электротехнические работы.

Знатьразновидности ламп их достоинства и недостатки. Уметьоказать первую помощь при поражении электрическим током**.** Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению. Рукоделие знать историю ремесла Инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления . Знать виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок . Знать последовательность переноса выкройки из журнала мод, последовательность увеличения выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера. Способы изменения формы выкройки, последовательность раскроя, последовательность соединения деталей кроя. Правила техники безопасности. Правила влажно тепловой обработки изделия. Критерии оценки качества изделия. Уметь составлять нужную выкройку**.** Рационально раскраивать изделие, сметывать детали кроя.

Знать:историю макраме, материалы для плетения макраме, основные узлы для плетения изделия. Уметь рассчитывать количество материала для изготовления изделия Учащиеся должны знать. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций. Знать и уметь сервировать стол, Правила поведения в гостях, за столом.

Учащиеся должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

**–**вести экологически здоровый образ жизни;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях.

Знать профессии и специальности, связанные с общетехническим производством. Уметь пользоваться полученной технико-технологических сведений из разнообразных источников информаций, организовывать индивидуальную и коллективную трудовую деятельность. Обеспечивать безопасность труда.  Оценивать затраты необходимые для создания объекта или услуг.  Построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Уметь изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов  влажно-тепловой и художественной обработки. Знать и соблюдать правила электробезопасности. Уметь пользоваться высокотехнологическими аппаратами. Знать производства металлургии, технологии обработки дерева, технологию получения пластмассы и применять полученные знания в профессиональном самоопределении. Знать технологию рационального использования природных ресурсов, производство и экологию, охрану окружающей среды . Уметь рационально использовать природные ресурсы. Знать этикет праздничного застолья. Уметь изготавливать изделия из теста. Знать состав теста и способы его приготовления, правила первичной обработки муки. Уметь рассчитывать количества сахара для сохранения и качества блюда. Соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Рукоделие знать историю ремесла. Инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления . Проектирование, особенности выполнения индивидуального и коллективного проекта. Этапы выполнения проекта: выделение задачи, исследования, отбор наиболее удачных идей, развитие идей, планирование, решение задачи, оценка успешности применения данного решения, защита проекта.

 Разработка проекта с применением современных информационных технологий. В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен: 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, назначение различных швейных изделий. Основные стили  в одежде и современные направления моды,  виды традиционных народных ремёсел, средства оформления интерьера, виды декоративной отделки деталей или изделий из различных материалов, назначение различных швейных изделий. Уметь рационально организовывать рабочее место, находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию, составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия . 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 . 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. 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,  проводить примерку изделия.

Использовать получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации, организовывать свою трудовую деятельность.

Список литературы.

1.Симоненко, В.Д. Технология.5 – 9 класс (девочки): поурочные планы по учебнику / В.Д. Симоненко , О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство». Разные выпуски.

4. Арефьев, И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 кл.: Пособие для учителей. / И.П. Арефьев. - М.: Школьная пресса, 2005.

5.Бровина, Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно - технологических карт/ Е.В. Бровина. – М.: Просвещение, 2000 г.

6. Симоненко, В.Д.. Основы потребительской культуры/ ВД. Симоненко. – Волгоград: Учитель, 2000.