

**Приложение к образовательной программе  
ООО ФГОС МБОУ СОШ №19**

**Рабочая программа  
ТЕХНОЛОГИЯ  
5-8 классы**

г.Верхняя Тура

## Планируемые результаты

Обучение в основной школе является второй ступенью педагогического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированное<sup>TM</sup> целостного представления о техно сфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, мета предметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Мета предметным и результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и

технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

### **В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

### **В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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

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

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

### **Направление «Технологии ведения дома»**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

### **Раздел 1. Кулинария**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

## **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения

о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

## **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**



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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология

приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассирование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесто резки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

### **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направле<sup>TM</sup> долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

## **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

## **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Раздел 3. Художественные ремесла**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.



Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток

и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

## **Раздел 4. Оформление интерьера**

### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

### **Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

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

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

## **Раздел 5. Электротехника**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## **Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение**

### **Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

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

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## ***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**РАЗВЕРНУТОЕ  
ТЕМАТИЧЕСКОЕ  
ПЛАНИРОВАНИЕ  
5 класс**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Содержание урока</b>	<b>Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)</b>	<b>Вид контроля, измерители</b>
1.	Вводное инструктаж и первичный инструктаж. Вводное занятие	<b>2</b>	Содержание и задачи курса. Санитарные требования к помещению кухни. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке продуктов.	<i>Знать:</i> правила поведения в кабинете, организацию труда. <i>Уметь:</i> соблюдать правила гигиены.	Фронтальная беседа
	<b>Кулинария</b>	<b>16</b>			
2.	Санитария и гигиена. Оказание первой помощи при ожогах.	2	Правила санитарии и гигиены. Ожоги. Первая помощь при ожогах.	<i>Знать:</i> правила санитарии и гигиены. <i>Уметь:</i> соблюдать правила гигиены. Оказывать первую помощь при ожогах.	Фронтальная беседа.
3.	Процесс пищеварения. Питательные вещества. Витамины.	2	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник витаминов.	<i>Знать:</i> о процессе пищеварения, классификацию витаминов и их роль в обмене веществ. <i>Уметь:</i> сохранять витамины при обработке	Фронтальная беседа.
4.	Правила первичной обработки овощей. Приготовление холодных блюд. Блюда из свежих овощей.	2	Первичная обработка овощей. Виды салатов. Сервировка стола.	<i>Знать:</i> об овощных растениях, правила составление салатов. <i>Уметь:</i> оформлять блюда.	Фронтальная беседа
5.	Способы и формы нарезки овощей. Блюда из сырых и вареных овощей.	2	Способы нарезки овощей. Оформление блюд и правила их подачи к столу.	<i>Знать:</i> приемы ТО определять готовность вареных овощей. <i>Уметь:</i> готовить блюда из вареных овощей.	Выполнение практической работы.
6.	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц.	2	Способ определения свежести яиц.	<i>Знать:</i> способы варки яиц, способ определения свежести яиц.. <i>Уметь:</i> готовить блюда из яиц.	Выполнение практической работы.

7.	Бутерброды. Приготовление горячих напитков.	2	Кулинарная обработка продуктов. Приготовление блюд.	<i>Знать:</i> значение хлеба, соли и воды в питании человека, технологию приготовления и оформления блюд. <i>Уметь:</i> готовить холодную закуску и горячие напитки.	Выполнение практической работы.
8.	Составление меню на завтрак. Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.	2	Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.	<i>Знать:</i> столовые приборы и правила пользования ими, оформление стола, правила поведения. <i>Уметь:</i> сервировать стол, складывать салфетки.	Выполнение практической работы.
9.	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения.	2	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая. Хранение урожая.	<i>Знать:</i> Способы заготовки продуктов. <i>Уметь:</i> Собирать и хранить урожай.	Фронтальная беседа.
	<b>Материаловедение</b>	<b>2</b>			
10.	Классификация текстильных волокон.	1	Классификация текстильных волокон. Производство ткани. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	<i>Знать:</i> классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.	Работа с учебником, выполнение практической работы.
	Получение ткани.	1	Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Направление основы и утка.	<i>Уметь:</i> определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани.	Выполнение практической работы.
	<b>Машиноведение</b>	<b>6</b>			

11.	Бытовая универсальная швейная машина. История создания швейной машины.	2	История создания швейной машины. Устройство бытовой швейной машины.	<i>Знать:</i> историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. <i>Уметь:</i> распознавать устройства в швейной машине	Работа с учебником, наглядными пособиями.
12.	Подготовка швейной машины к работе.	2	Порядок подготовки швейной машины к работе. Правила ТБ. Выполнение строчек. Терминология.	<i>Знать:</i> безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.	Выполнение практической работы. Выполнение практической работы.
13-14	Классификация машинных швов. Выполнение машинных швов. Выполнение влажно-тепловой обработки.	2	Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения. ВТО. Терминология	<i>Уметь:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции.	Работа по технологическим картам. Практикум.
	<b>Ручные швы</b>	<b>4</b>			
15.	Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	2	Организация рабочего места. Соблюдение правил БТ при использовании инструментов. Терминология ручных работ.	<i>Знать:</i> организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.	Работа с учебником и наглядными пособиями.
16.	Технология выполнения ручных стежков и строчек.	2	Выполнение ручных работ. Классификация ручных стежков.	<i>Уметь:</i> выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ	Выполнение практической работы.
	<b>Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий</b>	<b>8</b>			
17.	Снятие мерок для построения чертежа выкройки	2	Краткие сведения из истории одежды. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.	<i>Знать:</i> виды рабочей одежды, фартуки в национальном костюме, фигура человека и ее измерения. <i>Уметь:</i> снимать мерки и записывать результаты измерения фигуры.	Работа с учебником, выполнение практической работы

			Измерение параметров фигуры человека.		
18.	Построение и оформление чертежа фартука и косынки в М 1:4.	2	Правила построения чертежа. Расчетные формулы.	<i>Знать</i> : общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий, понятие о масштабе.	Практическая работа.
19.	Чертеж фартука и косынки в натуральную величину.	2	Построение чертежа фартука и косынки в натуральную величину.	<i>Уметь</i> : строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину.	Выполнение практической работы.
20.	Моделирование фартука с нагрудником.	2	Моделирование простейших видов швейных изделий фартука с нагрудником. Художественное оформление и отделка изделий.	<i>Знать</i> : понятие о форме симметрии, использование цвета, фактуры материала, характеру отделки. <i>Уметь</i> : моделировать фартук выбранного фасона.	Выполнение практической работы.
	<b>Проектирование и технология изготовления швейных изделий</b>	<b>20</b>			
21.	Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Копирование готовых выкроек. Рациональный раскрой фартука.	2	Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	<i>Знать</i> : требования к раскрою швейного изделия, условиями настила ткани и рациональной раскладке деталей выкройки. <i>Уметь</i> : раскраивать изделие, экономно расходуя ткань.	Выполнение практической работы.
22.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	<i>Знать</i> : свойство материалов при работе с кроем, разновидности стежков. <i>Уметь</i> : выполнять швы на деталях кроя.	Выполнение практической работы.
23.	Технология соединения деталей в швейном изделии. Обработка бретелей и концов пояса.	2	Технология соединения деталей бретелей и пояса обтачным швом.	<i>Знать</i> : последовательность обработки бретели и концов пояса. <i>Уметь</i> : выполнять обработку срезов обтачным швом.	Выполнение практической работы.



24.	Обработка нагрудника и соединение с бретелями.	2	Технология соединения деталей нагрудника с бретелью обтачным швом.	<i>Знать:</i> последовательность обработки соединения нагрудника с бретелями. <i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов обтачным швом.	Выполнение практической работы.
25.	Обработка накладных карманов.	2	Технология соединения деталей верхнего, нижнего и боковых срезов карманов краевым швом.	<i>Знать:</i> последовательность обработки накладных карманов и нижней части фартука.	Выполнение практической работы.
26.	Обработка нижней части фартука.	2	Технология обработки НЧФ краевым швом.	<i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов фартука швом вподгибку.	Выполнение практической работы.
27.	Соединение НЧФ с карманами.	2	Технология обработки накладного шва.	<i>Знать:</i> последовательность обработки соединения деталей фартука.	Выполнение практической работы.
28.	Соединение деталей фартука.	2	Технология соединения деталей фартука.	<i>Уметь:</i> выполнять соединение деталей настрочным швом.	Выполнение практической работы.
29.	Обработка косынки.	2	Технология обработки косынки краевым швом.	<i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов косынки швом вподгибку.	Выполнение практической работы.
30.	Выполнение влажно - тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Художественное оформление и отделка фартука и косынки.	2	Выполнение влажно - тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.	<i>Знать:</i> последовательность выполнения ВТО, правила ТБ при работе <i>Уметь:</i> выполнять утюжильные работы.	Выполнение практической работы.

31.	<b>Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.</b> Рациональное размещение оборудования кухни. Кухонная посуда и уход за ней.	2	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении. Подбор средств интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи. Использование декоративных растений для оформления жилых помещений.	<i>Знать:</i> рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним, создание интерьера, разделение на зоны, отделка, уход. <i>Уметь:</i> выполнять эскиз интерьера кухни, различать разновидность посуды и уход за ней.	Фронтальная беседа
	<b>РУКОДЕЛИЕ. Вышивка.</b>	<b>4</b>			
32.	Технологическая последовательность вышивания.	2	Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой.	<i>Знать:</i> способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. <i>Уметь:</i> выполнять вышивку по технологическим картам.	Выполнение практической работы.
33.	Технология выполнения простейших ручных швов.	2	Различные сочетания вышивальных швов. Применение бисера, пайеток. Отделка вышивкой изделия.	<i>Знать:</i> правила БТ ОРМ, последовательность выполнения вышивки. <i>Уметь:</i> выполнять различные швы, применять бисер, для художественного оформления вышивки. Оценивать свою работу	Выполнение практической работы.
34-35	<b>Творческий проект</b>	<b>2</b>			
	<b>Итог</b>	<b>70</b>			

	<b>РАЗВЕРНУТОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела. Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Элементы содержания</b>	<b>Прогнозируемый результат.</b>	<b>Форма контроля</b>
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах выполнения проекта	Беседа
3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	2	Минеральные веще-ства и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их со-держание в продуктах для сбалансированного питания	<b>Иметь представление:</b> – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. <b>Уметь</b> рассчитывать количество и состав продуктов	Выполнение практическо й работы
5-6	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	2	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления	<b>Знать:</b> – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него; – условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока	Выполнение практическо й работы
7-8	Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Приготовление салатов с применением творога или сыра	<b>Знать</b> о свойствах молочных продуктов. <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	Выполнение практическо й работы
9-10	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование	2	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы.	<b>Знать:</b>	<b>Опрос</b>

	в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы		Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы	– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	
11-12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке продуктов	<b>Знать:</b> – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий	Выполнение практической работы
13-14	Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2	Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	<b>Знать:</b> – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Выполнение практической работы
15-16	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	опрос
17-18	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 часа)	2	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение,	<b>Иметь представление:</b> – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани.	опрос

			раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	<b>Уметь:</b> – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	
19-20	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2	Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	<b>Иметь представление:</b> - раппорт переплетения <b>Уметь:</b> – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Выполнение практической работы
21-22	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	2	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	<b>Знать</b> назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. <b>Уметь</b> подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Опрос
23-24	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	<b>Знать</b> назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. <b>Уметь</b> их выполнять	Выполнение практической работы
25-26	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (20 часов) Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	<b>Знать:</b> – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок; – правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос

27-28	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	<b>Иметь представление:</b> – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Выполнение практической работы
29-30	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Способы моделирования конической юбки на основе эскиза	<b>Уметь:</b> - моделировать коническую юбку на основе эскиза	Опрос
31-32	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2	Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани. <b>Уметь</b> экономно расходовать ткань	Выполнение практической работы
33-34	Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1 примерки	2	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	<b>Знать и уметь</b> применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Выполнение практической работы
35-36	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов.	2	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя	<b>Уметь</b> стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки.	Выполнение практической работы
37-38	Обработка застежки	2	Правила обработки застежки	<b>Уметь:</b> обрабатывать застежку тесьмой – «молния»	Выполнение практической работы
39-40	Обработка верхнего среза	2	Способы обработки верхнего среза	<b>Уметь</b> -обрабатывать верхний срез юбки притачным поясом	Выполнение практической работы
41-42	Обработка нижнего среза	2	Способы обработки нижнего среза	<b>Уметь</b> - обрабатывать нижний срез швом «вподгибку с открытым срезом»	Выполнение практической работы
43-44	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО.	2	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Выполнение практической работы

	Контроль и оценка качества изделия				
45-46	<p><b>РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ</b> (8 часов)</p> <p>Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике</p>	2	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе	<p><b>Иметь представление</b> о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции.</p> <p><b>Уметь</b> выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты</p>	Выполнение практической работы
47-48	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка	Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей	Выполнение практической работы
49-50	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	2	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	<p><b>Знать</b> правила сборки полотна.</p> <p><b>Уметь</b> ими пользоваться</p>	Выполнение практической работы
51-52	Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Особенности соединения лоскутной основы с подкладной	<p><b>Знать</b> правила соединения подкладки с основной.</p> <p><b>Уметь</b> выполнять эти правила</p>	Выполнение практической работы
53-54	<p><b>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 4 (часа)</b></p> <p>Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование для сухой и влажной уборки</p>	2	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	<p><b>Знать</b> средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки</p>	Выполнение практической работы
55-56	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	Знать правила хранения зимних вещей	опрос

57-58	Электротехнические цепи и их элементы.. Правила электробезопасности бытовых приборов. Профессии, связанные с электричеством	2	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	<b>Знать:</b> – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	Выполнение практической работы
59-60	<b>ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b> (8 часов) Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Выполнение практической работы
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Выполнение практической работы
63-66	Технологический этап выполнения творческого проекта	4	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Выполнение практической работы
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее	защита проекта)
69-70	Резервное время	2	Итоговая контрольная работа		



	<b>РАЗВЕРНУТОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела. Тема урока.</b>	<b>часы</b>	<b>Элементы содержания.</b>	<b>Прогнозируемый результат.</b>	<b>Форма контроля</b>
1	Инструктаж по технике безопасности	1	Первичный инструктаж на рабочем месте	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии	Беседа
<b>II</b>	<b>Кулинария</b>	<b>13</b>			
2	Физиология питания.	1	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека <i>Уметь:</i> соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.	Опрос
3-4	Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. <i>Уметь:</i> подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.	Контроль выполнения
5-6	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. <i>Уметь:</i> определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ. Сервировать стол. Организовывать рабочее место.	Контроль выполнения

7-8	Мучные изделия	2	Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют	Контроль выполнения
9-10	Приготовление изделий из пресного теста	2	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура фарша.	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Уметь: применять знания на деле	Контроль выполнения
11-12	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.	Знать: Технологические процессы, применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения.	Контроль выполнения
13-14	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.	Контроль выполнения
<b>III</b>	<b>Материаловедение</b>	<b>4</b>			
15-16	Химические волокна Свойства химических волокон и тканей из них	2	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Уметь: определять состав ткани	Опрос
17-18	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	Процесс получения химических волокон, их свойство.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию	Опрос

			Прокладочные, утепляющие материалы.	содержат символы на маркировочных лентах. <i>Уметь:</i> определять состав ткани	
<b>IV</b>	<b>Машиноведение</b>	<b>6</b>			
19-20	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. <i>Уметь:</i> выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.	опрос
21-22	Машинные швы	2	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов <i>Уметь:</i> выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ	Контроль выполнения
23-24	Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	2	Тестирование		Контроль выполнения
<b>V</b>	<b>Конструирование и моделирование плечевых изделий</b>	<b>8</b>			
25-26	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки.	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. <i>Уметь:</i> определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки.	опрос

27-28	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа	Контроль выполнения
29-30	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.	Контроль выполнения
31-32	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.	Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. <i>Уметь:</i> выполнить моделирование по эскизу модели.	Контроль выполнения
<b>VI</b>	<b>Технология изготовления плечевого изделия</b>	<b>18</b>			
33-34	Раскрой изделия	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы	Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45° к долевой нити <i>Уметь:</i> определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмерять.	Контроль выполнения

35-36	Подготовка изделия к примерке	2	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. Уметь: готовить изделие к примерке	Контроль выполнения
37-38	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре. Уметь: устранять дефекты.	Контроль выполнения
39-40	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ	Знать: Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.	Контроль выполнения
41-42	Обработка срезов подкроенной обтачкой	2	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкроенной обтачкой	Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ПТБ	Контроль выполнения
43-44	Обработка срезов косой бейкой	2	Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой	Знать: Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза. Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ.	Контроль выполнения
45-46	Обработка боковых срезов	2	Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. Уметь: выполнять обработку узла, проверять качество,	Контроль выполнения

				выбирать способ обработки, соблюдать ТБ.	
47-48	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкроенной обтачкой и обработкой подборта	Знать: как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания. <i>Уметь</i> : выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ.	Контроль выполнения
49-50	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Познакомить с обработкой низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.	Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. <i>Уметь</i> : подготовить изделие к проверке	Контроль выполнения
<b>VI II</b>	<b>Учебная проектная деятельность</b>	<b>6</b>			
51-52	Аналитический этап	2	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.	Знать: В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия.	опрос
53-54	Технологический этап	2	Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов.	Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом <i>Уметь</i> : оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу.	опрос Контроль выполнения
55-56	Контрольный этап	2	Защита проектов	Знать: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием <i>Уметь</i> : защищать проект	
<b>IX</b>	<b>Рукоделие. Вязание крючком</b>	<b>6</b>			

57-58	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. <i>Уметь:</i> читать схемы выполнять основные приемы вязания.	Опрос Контроль выполнения
59-60	Выполнение образцов вязания столбиков различными способами	2	Способы вязания столбиков. Схемы образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Контроль выполнения
61-62	Вязание крючком образцов	2	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание.	Уметь вязать полотно по кругу. Читать схемы вязания крючком.	Контроль выполнения
<b>X</b>	<b>Технология ведения дома</b>	4			
63-64	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: -об основных элементах систем обеспечения; -правилах их эксплуатации; -оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос

65-66	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Требования к интерьеру детской комнаты и прихожей. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	<b>Знать</b> требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза
67-68	Электротехнические работы.	2	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	<b>Иметь представление</b> об электроосветительных приборах, экономии электроэнергии. <b>Знать</b> правила ТБ работы с электроприборами	Контроль выполнения я опрос
69-70	Итоговое занятие	2	Итоговая контрольная работа по изученному материалу.		



	<b>Календарно тематическое планирование 8 класс</b>				
	<b>Тема раздела</b>		<b>Элементы содержания</b>	<b>Прогнозируемый результат</b>	<b>Вид контроля, измерители</b>
1	Вводный урок. Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища	1	- Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. - Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).	Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинете Практическая работа № 1. «Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей»	опрос
2	Водоснабжение и канализация в доме	1	- Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. - Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	Инструктаж по охране труда. Практическая работа №2. «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение стоимости горячей и холодной воды за месяц»	опрос
3	Бытовые электроприборы Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению.	1	- Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	Инструктаж по охране труда. Практическая работа №3. «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети».	опрос
4	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена	1	- Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.	Инструктаж по охране труда Практическая работа № 4. «Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной	Опрос Контроль выполнения

	Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения		- Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	машины – автомата, электрического фена» Практическая работа № 5. «Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения»	
5	Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи	1	- Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. - Анализировать потребности членов семьи. - Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.	Практическая работа № 9. «Анализ потребностей членов семьи»	Контроль выполнения
6	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	1	- Анализировать качество и потребительские свойства товаров. - Выбор способа совершения покупок. - Изучение законодательства по правам потребителей.	Практическая работа № 10. «Анализ качества потребительских свойств товаров»	Контроль выполнения
7-8	Технология ведения бизнеса.	2	Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	Практическая работа № 11. «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности»	Контроль выполнения
9-10	Творческий проект по разделу « Семейная экономика»	2	- Выполнять проект по разделу «Семейная экономика» - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. - Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Защита проекта

11-12	Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.</li> <li>- Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.</li> <li>- Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»</li> </ul>	Практическая работа № 12. «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда»	опрос
13-14	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.</li> <li>- Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.</li> <li>– Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.</li> <li>- Проводить диагностику склонностей и качеств личности.</li> <li>- Строить планы профессионального образования и трудоустройства</li> </ul>	Практическая работа № 13. «Диагностика склонностей качества личности»	Контроль выполнения
15-16	Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»</li> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> </ul> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Защищать творческий проект</li> </ul>	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Защита проекта
17-18	Национальная русская кухня	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в беседе</li> <li>- Находить и представлять информацию о рецептах русских блюд</li> </ul>	Инструктаж по охране труда. Практическая работа № 13. «Приготовление шей»	опрос

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Находить и представлять информацию о различных супах</li> <li>- Определять качество продуктов для приготовления супа.</li> <li>- Готовить бульон.</li> <li>- Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.</li> <li>- Определять консистенцию супа.</li> <li>- Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью</li> <li>- Читать технологическую документацию.</li> <li>- Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</li> <li>- Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</li> <li>- Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы)</li> </ul>		
19-20	Заготовка продуктов	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.</li> <li>- Осуществлять стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. – Соблюдать условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</li> <li>- Соблюдать ТБ при работе</li> </ul>	Инструктаж по охране труда. Практическая работа № 14 «Консервирование компотов из фруктов»	Контроль выполнения
21-22	Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу»	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять проект по разделу «Кулинария»</li> </ul>	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Защита проекта

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> <li>Подготавливать электронную презентацию проекта.</li> <li>- Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Защищать творческий проект</li> </ul>	Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	
23	Художественное творчество. Художественная вышивка.	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Овладеть основными видами ремесла;</li> <li>- Уметь оценивать свою работу и работу других.</li> </ul>	Изучение теоретического материала. Знакомство с техникой художественной вышивки.	опрос
24	Белая гладь	1	Практическое применение техники «Белая гладь». Переведение на ткань рисунка «Букет».	Реализация поставленных учителем задач.	Контроль выполнения
25-26	Ручная роспись тканей	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Изучать материалы и инструменты для росписи тканей.</li> <li>-Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. - Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.</li> <li>-Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.</li> <li>-Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</li> </ul>	Инструктаж по охране труда. Практическая работа № 15. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»	Контроль выполнения
27-28	Творческий проект «Шарф для мамы»	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла»</li> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> <li>Подготавливать электронную презентацию проекта.</li> <li>- Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Защищать творческий проект</li> </ul>	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Защита проекта

29	Итоговый мониторинг.	1	Работа с тестами		Контроль выполнения
30.	Представление тем проектов для защиты	1	Обоснование и формирование мотивов выполнения проекта	Подготовительный этап к реализации проектов на защиту	
31.	Подготовка проектов творческих работ	1	Сбор и обработка требуемой информации, разработка конструкции, изучение технологии изготовления, подготовка соответствующей документации.	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Контроль выполнения
32-33.	Защита проектов	2	Выступления в форме докладов с презентациями	Заслушивание работ учащихся. Выставление оценок.	Защита проекта
34.	Подведение итогов	1	Подведение итогов работы за год		