

Адаптированная рабочая программа по технологии для учащихся 5-9 классов коррекционных школ VII вида

*Н.В. Бакуменко,
учитель технологии
ГБОУ СКОШИ № 73,
117638, г. Москва, Нахимовский проспект, дом 6
ninabakum73@mail.ru*

Аннотация

Адаптированная образовательная рабочая программа по технологии составлена на основе авторской программы члена - корреспондента РАО, доктора педагогических наук В.Д. Симоненко в соответствии с федеральным базисным учебным планом и с учетом примерной программы основного общего образования по технологии «Обслуживающий труд» для обучающихся 5-9 классов специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VII вида.

Ключевые слова

Технология, рабочая программа, авторская программа, ФГОС, основное общее образование, психофизические особенности, задержка психического развития.

Раздел I

Пояснительная записка

Адаптированная образовательная рабочая программа по технологии (Программа) составлена на основе авторской программы члена - корреспондента РАО, доктора педагогических наук В.Д. Симоненко в соответствии с федеральным базисным учебным планом и с учетом примерной программы основного общего образования по технологии «Обслуживающий труд» для обучающихся 5-9 классов специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VII вида.

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «технология», предметные, метапредметные и личностные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование учебно-методического материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительную записку; тематическое планирование; перечень учебно-методического обеспечения; требования к уровню подготовки учащихся; характеристику контрольно-методических материалов.

Нормативно-правовые документы, обеспечивающие реализацию программы:

- Конституция РФ;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.05.2013 с изменениями, вступившими в силу с 19.05.2013) «Об Образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. N 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части

изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта (с изменениями от 18 июля, 10 ноября 2009 г., 8 ноября 2010 г.);

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04. 2008 № АФ-150/06 «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;

– Пункт 20 Приказа Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

– Пункт 9 статьи 58 Федерального закона «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

– Методические рекомендации по разработке рабочих программ по русскому языку для специальных (коррекционных) классов VII вида под редакцией Н.Е. Галеевой.

– Материалы по адаптации содержания обучения для детей с ЗПР 5-9 классов (разработанные НИИ дефектологии, опубликованные в журнале «Дефектология» №1,2,3 в 1993 г.).

Актуальность программы

Актуальность программы определяется прежде всего тем, что рассчитана на учащихся, имеющих специфическое расстройство психического, психологического развития, задержку психического развития, а также учитывает следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объём памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа; синтеза, сравнения, обобщения, нарушения речи. Для детей данной

группы характерны слабостью нервных процессов, нарушения внимания, быстрая утомляемость и сниженная работоспособность.

В условиях правильного обучения эти дети постепенно преодолевают задержку общего психического развития, усваивая знания и навыки, необходимые для социальной адаптации. Этому способствует наличие ряда сохранных звеньев в структуре их психики, и прежде всего, потенциально сохранных возможностей развития высших психических функций.

Коррекционная школа призвана создать образовательную среду и условия, позволяющие детям с ограниченными возможностями получить качественное образование по технологии, подготовить разносторонне развитую личность, способную использовать полученные знания для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. Темы изучаются таким образом, чтобы ученики могли опознавать их, опираясь на существенные признаки. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление. Ряд сведений познается школьниками в результате практической деятельности.

Также новые элементарные навыки вырабатываются у таких детей крайне медленно. Для их закрепления требуются многократные указания и упражнения. Как правило, сначала отрабатываются базовые умения с их автоматизированными навыками, а потом на подготовленную основу накладывается необходимая теория, которая нередко уже в ходе практической деятельности самостоятельно осознается учащимися, поэтому Программа составлена с учетом того, чтобы сформировать прочные умения и навыки учащихся с ЗПР по предмету «Технология».

Новизна программы

Новизна Программы заключается в:

- логике построения учебного материала, адаптированного для учащихся с ЗПР;
- выборе используемого дидактического материала в зависимости от психофизических особенностей детей.
- систематизировании занятий для прочного усвоения материала.

Цели и задачи обучения

Концепция модернизации российского образования определяет цели общего образования на современном этапе. Она подчеркивает необходимость «ориентации образования не только на усвоение обучающимися определенной суммы знаний, но и на развитие его личности, его познавательных и созидательных способностей». На основании требований федерального государственного образовательного стандарта в содержании Программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности учащихся с ЗПР. В связи с этим определена цель обучения – *формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем детям с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности.*

Данная цель обуславливает следующие задачи:

- формировать представления о технологической культуре производства;
- развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развивать у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формировать умения и навыки самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать гражданские и патриотические качества личности;
- формировать профессиональное самоопределение школьников с ЗПР в условиях рынка труда.

Для успешного освоения программы детьми с ограниченными возможностями здоровья, процесс обучения строится с учетом задач коррекционно-развивающего обучения:

- охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка: предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов; создание климата психологического комфорта;
- создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает стимуляцию познавательной сферы ребенка, развитие коммуникативных функций речи, формирование обще учебных умений и навыков;

-
- формирование и закрепление умений и навыков планирования деятельности, самоконтроля;
- развитие умений воспринимать и использовать информацию из различных источников, в целях успешного осуществления учебно-познавательной деятельности;
- социально-трудовая адаптация учащихся: развитие зрительно-моторной координации, темпа деятельности. Формирование обще трудовых, организационных умений;
- индивидуальная коррекция недостатков в зависимости от актуального уровня развития учащихся и их потребности в коррекции. Предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, формы общения с ребенком.

На уроках труда у учащихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

Поскольку у учащихся снижены охранные рефлексy, то серьезное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами. Инструктирование проводится в начале изучения новой темы, при работе или демонстрации нового оборудования, во время выполнения практических работ

Принципы, на которых базируется программа

- учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся с ЗПР;
- уважение к результатам деятельности обучающихся в сочетании с разумной требовательностью;
- комплексный подход при разработке занятий с учетом развития предметных, метапредметных и личностных результатов освоения обучающимися учебного предмета «Технология»;

- вариативность содержания и форм проведения занятий;
- научность, связь теории и практики;
- преемственность;
- наглядность;
- систематичность и последовательность;
- прочность полученных знаний;
- активность и сознательность обучения;

Роль программы в образовательном маршруте

Роль программы в образовательном маршруте обучающегося с ЗПР заключается в том, что в процессе обучения по данной программе ученик сможет:

- овладеть базовыми научными систематизированными знаниями по предмету «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС;
- освоить общеучебные умения и навыки по предмету «Технология»;
- корректно выражать свое мнение по различным вопросам и аргументированно доказывать точку зрения в соответствии с нормами русского литературного языка.
- самостоятельно организовывать свою учебную деятельность, оценивать ее результаты, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир техники и технологий, называемой техносферой.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 232 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

| Класс | Общее количество часов в неделю | Общее количество часов в год |
|-------|---------------------------------|------------------------------|
| 5 | 2 | 68 |
| 6 | 2 | 68 |
| 7 | 2 | 68 |
| 8 | 2 | 68 |
| 9 | 2 | 68 |

Неаудиторная занятость по предмету даёт дополнительную возможность коррекции знаний, умений и навыков по предмету.

Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Технология» содействует сохранению единого образовательного пространства, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся, материальной базы образовательного учреждения, местных социально - экономических условий.

Специфика обнаруживается в структурировании материала, методике его преподавания. Построение содержания учебного материала в системе коррекционно-развивающего обучения осуществляется на основе следующих принципов:

- усиления практической направленности изучаемого материала;
- выделения сущностных признаков изучаемых явлений;
- опоры на жизненный опыт ребенка;
- ориентации на внутренние связи в содержании изучаемого материала как в рамках одного предмета, так и между предметами;
- необходимости и достаточности в определении объема изучаемого материала;
- введения в содержание учебных программ коррекционных разделов, предусматривающих активизацию познавательной деятельности,

формирования у учащихся деятельностных функций, необходимых для решения учебных задач.

Базовыми для направления программы «Технология Обслуживающий труд» являются разделы:

1. Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Художественная обработка материалов.
3. Информационные технологии.
4. Домашняя экономика и основы предпринимательства.
5. Проектная деятельность.

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструктивными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

Основное направление технологии «Технология ведения дома». Выбор направления обучения проводился не по гендерному признаку, а исходил из интересов и склонностей обучающихся.

Содержание разделов предмета предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии с временного производства.

Основная движущая сила учения ребенка – сформулированная мотивация. Учебная мотивация детей с ЗПР резко снижена. Для формирования положительного отношения к учению необходимо заботиться о создании общей положительной атмосферы на уроке, создавать ситуацию успеха в учебной деятельности, целенаправленно стимулировать детей на уроке.

Содержание обучения технологии «Обслуживающий труд», по сравнению с традиционным, пересмотрено так, чтобы формирование знаний и умений осуществлялось на доступном для школьников уровне.

В связи с этим в программу внесены изменения:

5 класс

Добавлены 6 часов на изучение технологии. В раздел «Элементы материаловедения» вошла тема «Влажно-тепловые работы и терминология», применяющаяся при выполнении уютных работ. Увеличена на 2 часа практическая работа на швейной машине, и добавлено 4 часа на проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука), (из них: 2 часа на конструирование и моделирование фартука и 2 часа на его раскрой). Раздел «Рукоделие» полностью посвящён азам вышивки, исключена лоскутная пластика. Заменена тема «Интерьер кухни, столовой» на «Проведение генеральной уборки кабинета, приборов и принадлежностей для приготовления пищи», считаю важным умение пользоваться моющими и чистящими

средствами и знание правил личной безопасности при пользовании ими. Переставлены местами разделы «Рукоделие» с «Элементами материаловедения». «Ручные работы» - с «Элементами машиноведения».

6 класс

Переставлены местами разделы: «Элементы материаловедения» с «Рукоделием», «Уход за одеждой и обувью, Ремонт одежды» с «Проектированием и изготовлением конической или клиньевой юбкой». Исключены по 2 часа с разделов: «Интерьер жилого дома» и «Гигиена девушки, Косметика». Добавлены 4 часа в раздел «Машиноведение» и 2 часа в «Рукоделие».

7 класс

Убран раздел «Уход за ребёнком». Заменён раздел «Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки» (этот раздел перешёл в 8 класс) на «Проектирование и изготовление поясного изделия (прямой юбки). Добавлено 2 часа в раздел «Машиноведение» и 4 часа в раздел «Рукоделие». Разделы «Уход за одеждой. Ремонт одежды» и «Интерьер жилого дома» спустила вниз после раздела «Проектирование и изготовление поясного изделия (прямой юбки)». Дети в нашей школе имеют ряд острых проблем, испытывают в обучении стойкие трудности, обусловленные задержкой психического развития различного происхождения. В связи с этим «Проектирование и изготовление поясного изделия растянулось на 2 года, а «Проектирование и изготовление ночной сорочки перенесено в 8 класс.

8 класс

Добавлено 34 часа на изучение курса технологии, 12 из которых отведён «Кулинарии» так как этот подраздел программы является одним из ведущих. («Кулинария» включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания,

технологией приготовления различных блюд, с простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола, с приготовлением пищи в походных условиях). Остальные часы будут использованы в технологии обработки ткани. Главная цель образовательной области «Технология» – подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности.

9 класс

Программа 9 класса включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Рукоделие», «Материаловедение», «Технология основных сфер профессиональной деятельности», «Проектирование и изготовление швейных изделий по журналу мод «Бурда».

Обучение детей швейному мастерству дело довольно таки сложное, и при изучении данного раздела иногда наблюдается снижение интереса к предмету. Но придать уроку нестандартные, оригинальные приемы необходимо для активизации мыслительной деятельности учащихся, для большей социализации детей. Это не замена старых уроков, а их дополнения и переработка, внесение оживления, разнообразия, которым повышают интерес, способствуя совершенствованию учебного процесса. На таких уроках ученики увлечены, их работоспособность повышается, результативность урока возрастает. Программа по технологии для девочек предусматривает обучение изготовлению изделия по журналам мод типа «Burda».

Программа школьного курса «Технология» предусматривает выполнение в каждом классе проекта – творческого задания интеллектуально-практического характера. Выполняя проекты, учащиеся развивают навыки мышления, учатся искать информацию, анализировать, экспериментировать, принимать решения,

работать самостоятельно и в группах. Они занимаются моделированием, приобретают навыки изготовления изделий, углубляют знания по использованию материалов, знакомятся с производственными процессами и новыми профессиями. Благодаря этому методу развиваются творческие, активные личности, способные учиться самостоятельно.

Выполнение проектов в 5,6,7,8 классах входит в подраздел «Проектирование и изготовление одежды».

В результате изучения технологии обучающиеся о з н а к о м я т с я:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью. Рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве;

о в л а д е ю т:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности;

- умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда.
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы, при этом предполагается что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

При изучении технологии обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и
- профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие эстетической, творческой деятельности.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в учёбе: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или в письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор

различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям⁴; обоснование путей и средств устранения ошибок;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда.

Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требования технологии;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

Формы организации образовательного процесса

Основная форма организации учебного процесса – урок. В планировании учебного материала, а также в зависимости от цели урока используются следующие типы и формы проведения уроков в соответствии с ФГОС:

| Тип урока | Основные цели |
|--|--|
| уроки «открытия» нового знания | Деятельностная цель: формирование у учащихся умений реализации новых способов действия. Содержательная цель: расширение понятийной базы за счет включения в нее новых элементов. |
| уроки рефлексии | Деятельностная цель: формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения и т.д.). Содержательная цель: закрепление и при необходимости коррекция изученных способов действий - понятий, алгоритмов и т.д. |
| Урок общеметодологической направленности | Деятельностная цель: формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Содержательная цель: построение обобщенных деятельностных норм и |

| | |
|----------------------------|--|
| | выявление теоретических основ развития содержательно-методических линий курсов. |
| Урок развивающего контроля | Деятельностная цель: формирование у учащихся способностей к осуществлению контрольной функции. Содержательная цель: контроль и самоконтроль изученных понятий и алгоритмов. |

Уроки проводятся в кабинетах «Швейное дело» и «Кулинария». Кабинеты оснащены основным набором мебели, предметами и средствами домашнего обихода, бытовой техникой.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Разделение учебного процесса на уроки разных типов в соответствии с ведущими целями не должно разрушать его непрерывности, а значит, необходимо обеспечить инвариантность технологии обучения. Поэтому при организации уроков разных типов сохраняется деятельностный метод обучения и обеспечивается соответствующая система дидактических принципов.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;
- с химией при изучении свойств текстильных материалов, пищевых продуктов;
- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;

- с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Развитие познавательных интересов на уроках технологии

Развитие познавательных интересов на уроках технологии осуществляется через:

- содержание обучения;
- стимулирование познавательного интереса многообразием приемов занимательности (иллюстрацией, игрой, кроссвордами, драматизацией, задачами-шутками, занимательными упражнениями и т.д.);
- использование проблемно-поисковых методов работы.

Методы и формы обучения

- элементы диалоговой, игровой, проблемной, коррекционной технологий;
- элементы развивающего обучения;
- диалог, беседа, проблемные задания, наблюдение, рассказ, выполнение проектных работ, работа с опорным материалом, работа со справочной литературой, лабораторные работы, практические работы, тесты и др.

Критерии оценки качества знаний учащихся

Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов). **Проверка умений** учащихся проводится в виде практических работ, тестов, упражнений.

| № п/п | класс | Контрольное швейное изделие |
|-------|-------|---|
| 1 | 5 | Фартук (притачной пояс, накладной карман, с нагрудником или без него) |
| 2 | 6 | юбка (коническая, клиньевая) обработка притачным поясом, тесьмой-молнией) |
| 3 | 7 | юбка (прямая) обработка притачным поясом, тесьмой-молнией) |
| 4 | 8 | ночная сорочка (обработка горловины подкройной обтачкой) |
| 5 | 9 | Пошив изделия по журналу мод Бурда |

При устной проверке

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

Критерии оценивания тестов, контрольных работ

| | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Оценка «5» ставится, если учащийся: | выполнил 90 - 100 % работы |
| Оценка «4» ставится, если учащийся: | выполнил 70 - 89 % работы |
| Оценка «3» ставится, если учащийся: | выполнил 30 - 69 % работы |
| Оценка «2» ставится, если учащийся: | выполнил до 30% работы |

Критерии оценивания творческих и проектных работ

| Технико-экономические требования | Оценка «5» ставится, если учащийся: | Оценка «4» ставится, если учащийся: | Оценка «3» ставится, если учащийся: | Оценка «2» ставится, если учащийся: |
|---|---|---|---|--|
| <i>Защита проекта</i> | Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами. | Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами. | Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| <i>Оформление проекта</i> | Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности и выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, | Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических | Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки. |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения. | Соответствие технологических разработок современным требованиям. | разработок в современным требованиям. | |
| <i>Практическая направленность</i> | Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| <i>Соответствие технологии выполнения</i> | Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| <i>Качество проектного изделия</i> | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель -но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

Раздел II

Тематическое планирование по технологии. Сводная таблица (возможна корректировка часов)

| №п/п | Разделы программы | Количество часов по классам | | | | |
|-------------|---|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| I | Введение | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| II | Кулинария: | 10 | 14 | 14 | 12 | 10 |
| | - технология приготовления пищи | 6 | 10 | 12 | 8 | 6 |
| | - сервировка стола | 2 | 2 | - | 2 | - |
| | - заготовка продуктов | 2 | 2 | 2 | 2 | - |
| III | Гигиена жилища | 2 | 2 | - | - | - |
| IV | Личная гигиена | 2 | 2 | 2 | - | - |
| V | Создание изделий из текстильных волокон: | 46 | 46 | 44 | 40 | 44 |
| | <i>Рукоделие:</i> вышивка | 10 | - | - | - | - |
| | Счётная вышивка | - | 6 | - | - | - |
| | Вязание крючком | - | - | 10 | - | - |
| | Вышивание гладью | - | - | - | 10 | - |
| | Аппликация | - | - | - | - | 10 |
| | Элементы материаловедения | 2 | 2 | 2 | - | 2 |
| | Ручные работы | 4 | - | - | 8 | - |
| | Уход за одеждой. Ремонт одежды | 4 | 2 | 2 | - | - |
| | Элементы машиноведения | 8 | 8 | 4 | - | - |
| | Конструирование и моделирование | 8 | 10 | 8 | 8 | 8 |
| | Технология изготовления изделия | 10 | 18 | 18 | 14 | 24 |
| VI | Творческая проектная деятельность | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| VII | Технология ведения дома | 4 | - | 2 | - | - |
| | Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - | - |
| | Бытовые электрические приборы | 2 | - | - | 2 | - |
| VIII | Домашняя экономика | - | - | - | 10 | - |
| IX | Технология основных сфер профессиональной деятельности | - | - | - | - | 10 |
| | И Т О Г О: | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 5 класс, 2 ч в неделю

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов |
|---------------|--|------------------|
| I | Введение | 2 |
| II | Кулинария: | 12 |
| | - технология приготовления пищи | 8 |
| | - сервировка стола | 2 |
| | - заготовка продуктов | 2 |
| III | Гигиена жилища | 2 |
| IV | Личная гигиена | 2 |
| V | Создание изделий из текстильных волокон | 46 |
| | Рукоделие. Вышивка. | 10 |
| | Элементы материаловедения | 2 |
| | Ручные работы | 4 |
| | Уход за одеждой. Ремонт одежды. | 2 |
| | Элементы машиноведения | 8 |
| | Конструирование и моделирование | 8 |
| | Технология изготовления изделия | 10 |
| VI | Творческая проектная деятельность | 2 |
| VII | Технология ведения дома | 4 |
| | Интерьер кухни, столовой | 2 |
| | Бытовые электрические приборы | 2 |
| ИТОГО: | | 68 часов |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 6 класс, 2 ч в неделю

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов |
|------------|--|------------------|
| I | Введение | 2 |
| II | Кулинария: | 14 |
| | - технология приготовления пищи | 10 |
| | - сервировка стола | 2 |
| | - заготовка продуктов | 2 |
| III | Гигиена жилища | 2 |
| IV | Личная гигиена | 2 |
| V | Создание изделий из текстильных волокон | 46 |
| | Рукоделие. Счётная вышивка. | 6 |
| | Элементы материаловедения | 2 |

| | | |
|-----------|--|-----------------|
| | Уход за одеждой. Ремонт одежды. | 2 |
| | Элементы машиноведения | 8 |
| | Конструирование и моделирование | 10 |
| | Технология изготовления изделия | 18 |
| VI | Творческая проектная деятельность | 2 |
| | ИТОГО: | 68 часов |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 7 класс, 2 ч в неделю

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов |
|------------|--|------------------|
| I | Введение | 2 |
| II | Кулинария: | 14 |
| | - технология приготовления пищи | 12 |
| | - сервировка стола | - |
| | - заготовка продуктов | 2 |
| III | Личная гигиена | 2 |
| IV | Создание изделий из текстильных волокон | 44 |
| | Рукоделие. Вязание крючком | 10 |
| | Элементы материаловедения | 2 |
| | Уход за одеждой. Ремонт одежды. | 2 |
| | Элементы машиноведения | 4 |
| | Конструирование и моделирование | 8 |
| | Технология изготовления изделия | 18 |
| VI | Творческая проектная деятельность | 4 |
| VII | Технология ведения дома | 2 |
| | ИТОГО: | 68 часов |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 8 класс, 2 ч в неделю

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов |
|------------|--|------------------|
| I | Введение | 2 |
| II | Кулинария: | 12 |
| | - технология приготовления пищи | 8 |
| | - сервировка стола | 2 |
| | - заготовка продуктов | 2 |
| III | Создание изделий из текстильных волокон | 40 |
| | Рукоделие. Вышивание гладью. | 10 |
| | Ручные работы | 8 |

| | | |
|---------------|--|-----------------|
| | Конструирование и моделирование | 8 |
| | Технология изготовления изделия | 14 |
| IV | Творческая проектная деятельность | 2 |
| V | Технология ведения дома | 2 |
| | Бытовые электрические приборы | 2 |
| VI | Домашняя экономика | 10 |
| ИТОГО: | | 68 часов |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Обслуживающий труд», 9 класс, 2 ч в неделю

| №п/п | Разделы и темы программы | Количество часов |
|---------------|---|------------------|
| I | Введение | 2 |
| II | Кулинария: | 12 |
| | - технология приготовления пищи | 12 |
| III | Творческая проектная деятельность | 2 |
| IV | Создание изделий из текстильных волокон | 44 |
| | Рукоделие. Аппликация. | 10 |
| | Конструирование и моделирование | 8 |
| | Технология изготовления изделия | 24 |
| V | Технология основных сфер профессиональной деятельности | 10 |
| ИТОГО: | | 68 часов |

Раздел III

Содержание тем учебного курса

«Технология 5 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Понятие о процессе пищеварения; общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Правила техники безопасности и поведения учащихся в школьных мастерских. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой;

Кулинария (10 часов)

Основные теоретические сведения: правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов; безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; освоение способов применения различных моющих и чистящих средств; оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах; составление меню на завтрак; правила подачи горячих напитков; столовые приборы и правила пользования ими; эстетическое оформление стола; правила поведения за столом.

Практические работы: выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку; оформление готовых блюд и подача их к столу; складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Технология приготовления пищи

Тема 1. Блюда из сырых и варёных овощей (4 часа)

Основные теоретические сведения: виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения

качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы: современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей; фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов; выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной; приготовление блюд из сырых и вареных овощей; жаренье овощей и определение их готовности.

Тема 2. Блюда из яиц (2ч)

Основные теоретические сведения: строение яйца; способы определения свежести яиц; приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц; особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы: определение свежести яиц; первичная обработка яиц; приготовление блюда из яиц.

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки (2ч)

Основные теоретические сведения: продукты, используемые для приготовления бутербродов; виды бутербродов; способы оформления открытых бутербродов; условия и сроки хранения бутербродов; вилы горячих напитков; способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления бутербродов; нарезка продуктов; подбор ножей и разделочных досок; приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом (2ч)

Основные теоретические сведения: Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования

ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

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

Тема 5. Заготовка продуктов (2ч)

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

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

Технология домашнего хозяйства (2ч)

Гигиена жилища (2ч)

Основные теоретические сведения: Генеральная уборка кабинета, приборов и принадлежностей для приготовления пищи. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы:

Генеральная уборка кабинета «Кулинария».

Подбор моющих средств для уборки помещения

Гигиена девушки. Косметика (2ч)

Уход за кожей, волосами, ногтями

Знакомство с профессией врача-косметолога (2ч)

Основные теоретические сведения: гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за жирной и сухой кожей.

Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, пораженной угрями.

Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача - косметолога.

Практическая работа: определение типа кожи.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

(46часов)

Рукоделие Вышивка (10 ч)

Основные теоретические сведения:

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы: зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки; организация рабочего места для ручного шитья; вышивание метки, монограммы стебельчатым швом; выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки; определение места и размера узора на изделии; перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка; заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити; свободная вышивка по рисованному контуру узора; отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Элементы материаловедения (2ч)

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

Практическая работа: определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Ручные работы (4ч)

Основные теоретические сведения: Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежек и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Практическая работы: изготовление образцов ручных стежек и строчек.

Уход за одеждой. Ремонт одежды (4ч)

Основные теоретические сведения: Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

Практическая работы: Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки.

Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

Творческая проектная деятельность (2ч)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка проекта в программе Power Point. Защита проекта, критерии оценивания.

Практическая работы: разработка и защита творческого проекта «Фартук», «Отделка швейного изделия вышивкой».

Элементы машиноведения (8 ч)

Основные теоретические сведения:

виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения; виды машин, применяемых в швейной промышленности; бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики; назначение основных узлов; виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы: подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе; безопасные приемы труда при работе на швейной машине; намотка нитки на шпульку; заправка верхней и нижней нитей; выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям; регулировка длины стежка.

Конструирование и моделирование (8ч)

Основные теоретические сведения: виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение; Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; моделирование фартука выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления изделия (10 ч)

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка; художественная отделка изделия; влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы: организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкройки фартука и головного убора, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технология ведения дома (4ч)

Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения: к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.

Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Практические работы: Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Бытовые электроприборы на кухне (2ч)

Основные теоретические сведения: Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Практические работы: Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке.

Содержание тем учебного курса

«Технология 6 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на экологию водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

Правила поведения и внутреннего распорядка в кабинете «Технология»,

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.
Правила оказания первой помощи, пострадавшим при различных видах травм.

Кулинария (14 часов)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека; суточная потребность в солях.

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час)

Основные теоретические сведения: кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока; условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; *виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы: первичная обработка крупы; определение качества молока; приготовление молочного молочной каши.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)

Основные теоретические сведения: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря; возможности кулинарного использования рыбы разных видов; технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы: подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы; определение свежести рыбы органолептическим методом; первичная обработка чешуйчатой рыбы; варка и жаренье рыбы в целом виде; определение

готовности блюд из рыбы.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(2часа)

Основные теоретические сведения: виды круп и макаронных изделий; правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий; технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В; причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 4. Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения: обеспечение сохранности продуктов; посуда для приготовления пищи в походных условиях; природные источники воды; способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях; соблюдение мер пожарной безопасности.

Практическая работа: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Тема 5. Изделия из жидкого теста (2часа)

Основные теоретические сведения: значение изделий из теста в питании человека, виды теста, способы его приготовления. Особенности русской кухни, разновидности изделий из жидкого теста. Технология приготовления блинов, оладий, блинчиков. *Практические работы:* приготовление жидкого теста, выпекание из него изделий, сервировка и подача блюд к столу.

Тема 6. Сладкие блюда и напитки (2часа)

Основные теоретические сведения: Сладкие блюда и напитки. Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд и напитков. Желирующее вещество - крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Сервировка стола.

Приём гостей, элементы этикета.

Практические работы: приготовление сладких напитков.

Тема 7. Заготовка продуктов(2 часа)

Основные теоретические сведения: процессы, происходящие при солении и квашении; консервирующая роль молочной кислоты; сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах; время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности; условия и сроки хранения.

Практические работы: первичная обработка овощей перед засолкой; подготовка тары; определение количества соли и специй; засолка огурцов или томатов; квашение капусты.

Тема 8. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. (2 часа)

Основные теоретические сведения: Итоговое зачётное занятие по блоку «кулинария»: приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Правила приглашения и приёма гостей. Приготовление учащимися блюд по своим рецептам, оформление готового блюда. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

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

Технология ведения дома (4 часа)

Гигиена жилища (2ч)

Основные теоретические сведения: Генеральная уборка кабинета «кулинария». Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная),

генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы: Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения: современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки, виды фурнитуры.

Практические работы: пришивание фурнитуры; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви.

Личная гигиена (2 часа)

Уход за волосами

Основные теоретические сведения: Общие сведения о волосах, уход за волосами. Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к прическе. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически.

Практические работы:

Подбор средств ухода за кожей головы и волосами.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения: натуральные волокна животного происхождения; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; понятие о раппорте переплетения; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; дефекты ткани; сравнительные

характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая работа: распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Элементы машиноведения (8 ч)

Основные теоретические сведения: назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины; подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани; неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы: регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей; замена иглы в швейной машине; уход за швейной машиной, ее чистка и смазка.

Творческие проектные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта, тематика и оценка проектов. Разработка проекта в программе Power Point. Защита проекта, критерии оценивания.

Практическая работа: разработка и защита творческого проекта «Юбка».

Конструирование и моделирование (10 часов)

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технология изготовления изделия (18 часов)

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску; способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки; особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей, технология вышивки атласными лентами.

Практические работы: раскладка выкройки. Обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке; примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре; стачивание деталей изделия; окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия; художественное оформление изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Рукоделие. Счётная вышивка (6 ч)

Основные теоретические сведения: Из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вышивки крестом.

Материалы и инструменты для вышивки. Правила подбора пялец, иголок и ниток для вышивки. Правила начала вышивания крестиком.

Практические работы: Изготовление образцов вышивки крестиком.

Содержание тем учебного курса

«Технология 7 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Физиология питания. Микроорганизмы, инфекция, пищевые отравления.

Практические работы: Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Кулинария (14ч)

Тема 1. Блюда из мяса (2ч)

Основные теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы: Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

Тема 2. Тепловая обработка мяса (2ч)

Основные теоретические сведения: Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Значение соблюдения t-го

режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса. Приготовление котлетной массы с помощью электромясорубки.

Практические работы: Приготовление блюд из мяса и птицы. Определение качества мяса. Оформление блюд из мяса и птицы при подаче на стол.

Тема 3. Кисломолочные продукты и блюда из них (2ч)

Основные теоретические сведения: Кисломолочные продукты и блюда из них

Общие сведения о кисломолочных продуктах и их кулинарное употребление. Время

приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: Определение качества творога. Приготовление блюд из творога.

Тема 4. Изделия из пресного теста (2ч)

Основные теоретические сведения: Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практические работы: Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема 5. Изделия из бисквитного теста (2ч)

Основные теоретические сведения: Место бисквита среди мучных

кондитерских изделий. Рецептuru бисквитного теста. Применение бисквита в качестве основы для тортов, пирожных и печенья. Особенности технологии приготовления бисквитного теста с подогревом, без подогрева, масляного. Заполнение тестом тортовых форм. Использование для выпечки бисквита сковород, кастрюль, сотейников, бумажных форм, противней. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Выемка бисквита из формы. Ароматизация бисквитного теста. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами и пр. Технология приготовления и украшения изделия. Особенности приготовления рулетного теста, начинки к рулету.

Практические работы: Приготовление бисквитного теста без подогрева. Выпекание кекса лимонного. Выпекание коржей для торта бисквитного. Приготовление крема и украшений для торта бисквитного. Приготовление рулетного теста и начинки. Особенности свертывания рулета.

Тема 6. Фрукты и ягоды (2ч)

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

Тема 7. Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения: значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада,

цукатов, конфитюра; способы определения готовности; условия и сроки хранения; хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы: предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара; приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок; консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения (2ч)

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из искусственных во

Лабораторно-практические работы: изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

Элементы машиноведения (4ч)

Основные теоретические сведения: Профессия швея. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Приспособления к швейной машине. Окантовывание среза бейкой.

Практические работы: изготовление образцов машинных швов

Творческая проектная деятельность (4ч)

Основные теоретические сведения: Цель и задачи проектной

деятельности в 7 классе. Со ставные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы: Творческий проект по разделу «Кулинария» или «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Конструирование и моделирование (8ч)

Основные теоретические сведения: Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину

Технология изготовления поясного швейного изделия (18ч)

Основные теоретические сведения: Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Раскрой проектного изделия. Изготовление

образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Технология ведения дома

Уход за одеждой (2ч)

Основные теоретические сведения: Символы ухода за текстильными изделиями, способы стирки, сушки, утюжки текстильных изделий; символы по уходу за изделиями. Способы ухода за изделиями из химических волокон. СИМВОЛЫ ухода за текстильными изделиями. Международные обозначения

условий, которые необходимо соблюдать во время стирки, отбеливания и глажения текстильных изделий и трикотажа.

Практические работы: "Изучение символов ухода за текстильными изделиями" (изучение теоретических сведений и изучение содержания таблицы).

Рукоделие. «Вязание крючком» (10ч)

Основные теоретические сведения: Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы: Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Гигиена девушки (2 часа)

Основные теоретические сведения: Гигиена. Кожа, индивидуальный уход за кожей лица. Типы кожи. Правила и средства ухода за кожей;

Практические работы: Определения типа кожи. Маски для лица из свежих продуктов.

Технология ведения дома (2 часа)

Роль комнатных растений в жизни человека.

Основные теоретические сведения: Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием

растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пере садка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практические работы: Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Содержание тем учебного курса

«Технология 8 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Правила санитарии, гигиены и безопасности работы.

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

Кулинария (12ч)

Тема 1. Изделия из муки (6ч)

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

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

Тема 2. Холодные напитки. (2 ч)

Основные теоретические сведения: Роль и назначение холодных напитков. Напитки, популярные у молодёжи (коктейль). История коктейля. Виды коктейлей. Способ приготовления коктейлей. Инструменты, используемые для приготовления коктейля.

Украшение коктейлей. Посуда для коктейлей.

Практические работы: Приготовление по технологической карте бананового и клубничного коктейля (молочных или фруктово-ягодных коктейлей, их украшение). Сравнительная характеристика рецептур.

Тема 3. Заготовка продуктов. Консервирование овощей (2ч)

Основные теоретические сведения: Причина порчи продуктов. Способы заготовок продуктов на зиму. Виды обработки продуктов для устранения

условий для жизнедеятельности микроорганизмов. 6 видов консервирования: сушка, соление и квашение, маринование, замораживание, использование большой концентрации сахарного сиропа, стерилизация и пастеризация. Консервирование *под действием высокой температуры. Маринование. Посуда для консервирования. Подготовка банок и продуктов для консервирования. Хранение консервов.*

Практические работы: «Томаты в собственном соку».

Тема 4. Проведение банкета-коктейля (2ч)

Основные теоретические сведения: Праздники. Различные формы приемов гостей, а именно: банкет, фуршет, коктейль, шведский стол. Что такое банкет-коктейль. Особенности данного приёма. Приглашения. “Сервировка стола”, “Меню”. Человеческое общение. Правила поведения в общественных местах, на улице, в театре, дома и в гостях, за столом, а также норма и стиль одежды, манеры и речь - этикет.

Практические работы: Составление сметы расходов. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Электричество в нашем доме (2ч)

Основные теоретические сведения: Бытовые нагревательные приборы и светильники: электрочайники и утюги, микроволновые печи, и пылесосы, стиральные машины, и холодильники, швейные машины.

Практические работы: Правила пользования бытовой техникой.

Домашняя экономика (10ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Основные теоретические сведения: Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на

основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы:

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности (2ч)

Основные теоретические сведения: Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Мой профессиональный выбор» и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование ночной сорочки (8ч.)

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

Практические работы:

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

Тема 2. Обработка отдельных узлов женской лёгкой одежды (8ч.)

Основные теоретические сведения: Способы обработки горловины. Технология обработки выреза горловины овальной формы (углом, прямоугольной формы - «каре», косой бейкой). Виды отделок лёгкой женской одежды (оборки).

Практическая работа: «Обработка выреза горловины, подкройной обтачкой, овальной формы (углом, прямоугольной формы - «каре», косой бейкой). Выполнение оборок. *Тема*

Тема 3. Технология изготовления ночной сорочки (14ч.)

Основные теоретические сведения: Подготовка ткани к раскрою. Качество ткани: разрывы ткани. Раздвижка нитей, пятна, дефекты окраски. Лицевая и изнаночная стороны ткани, направление долевой нити и рисунка.

ВТО ткани. Длина и ширина ткани. Раскладка деталей выкройки на ткани. Обводка деталей выкройки по контуру и с учетом припусков на швы. Вырезание деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке (прокладывание контурных и контрольных линий). Обработка ворота (подкройной обтачкой). Обработка нижнего среза рукава (швом вподгибку с закрытым срезом). Соединение деталей сорочки (двойным швом). Обработка нижнего среза сорочки (швом вподгибку с закрытым срезом). Глаженье, проверка качества, складывание.

Тема 4. Рукоделие. Вышивание гладью (10ч)

Основные теоретические сведения: Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и на родных промыслов.

Применение вышивки для украшения швейного изделия. Виды вышивки (гладь). Инструменты и приспособления для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань.

Практические работы: Экскурсия в школьный музей.

Выбор рисунка и подбор ниток. Перевод рисунка на ткань. Выполнение гладьевых стежков.

Содержание тем учебного курса

«Технология 9 класс»

(68 часов)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения: Ознакомление с содержанием курса, его целями и задачами, тематикой творческих проектов, выявить уровень сохранных знаний, инструктаж по правилам техники безопасности.

Практические работы: Повторение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

Кулинария (10ч)

Тема 1. Бульоны и супы (2ч)

Основные теоретические сведения: Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Классификация первых блюд. Горячие и холодные супы. Способ приготовления супов (заправочные, прозрачные и пюре образные). Классификация бульонов (костный, мясокостный). Пена. Рыбный бульон.

Бульон из домашней птицы. *Ассортимент супов (заправочные, прозрачные, супы-пюре, молочные)*

Практические работы: Куриный бульон.

Тема 2. Заправочные супы (2ч)

Основные теоретические сведения: Ассортимент заправочных супов. Рассольники, борщи, щи. Крупяные, солянки, овощные и картофельные, с макаронными изделиями.

Оформление готового супа и подача его к столу. Технология приготовления борща.

Практические работы: Приготовление борща.

Тема 3. Супы – пюре (2ч)

Основные теоретические сведения: Ассортимент супов-пюре. Овощные супы, бобовые, крупяные, рыбные. Супы птицы, печени животных и дичи. Отличительная особенность супов-пюре.

Практические работы: Гороховый суп с гренками.

Тема 4. Блюда из мяса (4ч)

Основные теоретические сведения: Блюда национальной кухни. Рецептура, пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы). Технологическая карта приготовления блюда.
Практические работы: Хашлама, плов.

Тема 5. Блюда из муки (2ч)

Основные теоретические сведения: Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий, Виды начинок и украшений для изделий из теста. Дрожжевое тесто. Способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста;

Кухня народов мира (итальянская кухня). Технология приготовления.
Практические работы: Пицца (приготовление).

Технология основных сфер профессиональной деятельности (10ч)

Основные теоретические сведения: Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное

самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы: Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и труд устройства. Составление плана физической подготовки к

предполагаемой профессии.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)

Основные теоретические сведения: Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Практические работы

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
4. Раскладка выкройки с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и сметывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
9. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 1. Материаловедение (2ч)

Основные теоретические сведения: Определение нетканым, утепляющим

и отделочным прокладочным материалам. Виды нетканых материалов (флизелин, синтепон, дублерин, бортовка). Для чего они служат. Ассортимент прокладочных материалов. Отделочные материалы: ленты (атласная, жаккардовые, капроновая, декоративна). Кружево, косая бейка, канты, сутаж.
Практические работы: Учатся определять и отличать эти материалы.

Тема 1. Рукоделие. Аппликация (10ч)

Основные теоретические сведения: Аппликация. Варианты аппликации. Взаимосвязь практического назначения изделия, его формы, материала и цвета с украшением; понимание необходимости декоративной переработки изображаемых в вышивке предметов и образов реального мира, ознакомить с ТУ и приемами выполнения накладной аппликации, научить выполнять ее.

Практические работы: Выполнение образца накладной аппликации.

Раздел IV

Требования к уровню подготовки обучающихся

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Обучающийся н а у ч и т с я:

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

Получит возможность научиться:

- 5 выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные
- 6 способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- 7 экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- 8 Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- 9 Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

Получит возможность научиться:

- 10 выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- 11 определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- 12 выполнять художественную отделку швейных изделий;
- 13 изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
- 14 определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской и проектной деятельности»

Обучающийся научится:

- 15 планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства

реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

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

Получит возможность научиться:

16 организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;

17 осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Обучающийся научится:

Построению двух - трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования.

Получит возможность научиться:

18 Планировать профессиональную карьеру;

19 Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства:

20 Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические

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

уметь:

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием

ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь:

- обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских

качеств изделий.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

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

уметь:

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Описание материально-технической базы

Для учащихся:

1. Учебник. Технология, обслуживающий труд. 5-6 классы/В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014г.

Для учителя:

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии 8-9 класс - М: «Просвещение», 1993г.
2. Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников - М: Вентага-Граф, 2003г.
3. Сасова И. А. Сборник проектов – М: Вентана-Граф, 2003
4. Симоненко В.Д., Голондарева Н.Б. Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 5-9 классы» - Волгоград: Учитель-АСТ», 2008 г.
5. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»/О.А. Кожина.

Интернет-ресурсы

<http://festival.1september.ru>

rus@1september.ru

<http://www.schoolpress.ru>

<http://www.fipi.ru/>

Технические средства обучения

1. Магнитофон
2. Аудиоцентр
3. Ноутбук
4. Мультимедийный проектор
5. Экран проекционный

Учебно-практическое оборудование

1. Доска аудиторная

2. Шкафы для хранения таблиц, пособий
3. Бытовая техника
4. Швейное оборудование

Список использованной литературы

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии 8-9 класс - М: «Просвещение», 1993г.
2. Симоненко В.Д., Голондарева Н.Б. Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 5-9 классы» - Волгоград: Учитель-АСТ», 2008 г.
3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»/О.А. Кожина.
4. Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 N 1089 (ред. от 31.01.2012) "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования". URL: <http://www.consultant.ru> (18.08.2014 г.)

Раздел V

Приложение

Тематическое планирование

5 класс

| Раздел | № урока | Тема | Кол-во часов | Знания и умения | Примечание |
|--|------------|---|--------------|--|------------|
| Вводное занятие. <i>(2ч)</i> | 1-2 | Введение в курс технологии. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования. Физиология питания. | 2 | Знать правила внутреннего распорядка. Уметь организовывать рабочее место | |
| Кулинария <i>(12ч)</i> | 3-4 5-6 | <i>Блюда из сырых и вареных овощей.</i> Практическая работа: «Приготовление салата или «Винегрета», овощного рагу или «соте». | 4 | Значение овощей в питании человека. Первичная обработка овощей (мойка, сортировка, очистка, нарезка). Способы и формы нарезки. Тепловая обработка овощей (варка, тушение, пассировка). | |
| | 7-8 | <i>Блюда из яиц. (Яичница, омлет, глазунья).</i> Практическая работа: Определение доброкачественности яиц | 2 | Формировать знания о доброкачественности яиц и определять их свежесть, умения приготовления простых блюд из яиц. Воспитывать культуру труда, коллективистские отношения. | |
| | 9-10 | <i>Бутерброды, горячие напитки</i> Практическая работа: Бутерброды закрытые, открытые и комбинированные. Приготовление горячего чая с сахаром. | 2 | Формировать знания и умения приготовления закусочных блюд и горячих напитков, воспитывать культуру труда, развивать | |

| | | | | | |
|--|-------|---|---|---|--|
| | | | | творческий подход | |
| | 11-12 | <i>Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.</i> Практическая работа: Расставление столовых приборов, необходимых к завтраку. Складывание салфеток. | 2 | Знать правила сервировки стола к завтраку, правила этикета за столом Воспитывать опрятность. | |
| | 13-14 | <i>Заготовка продуктов.</i> Практическая работа: Замораживание ягод или сушение яблок. | 2 | Знать виды домашних заготовок, с различными способами и правилами хранения. Уметь замораживать продукты, сушить плоды. | |
| Гигиена жилища (2ч) | 15-16 | <i>Проведение генеральной уборки кабинета, приборов и принадлежностей для приготовления пищи .22</i> | 2 | Понимать необходимость генеральной уборки кабинета перед уходом на каникулы, знать правила уборки разных объектов (столы, посуда, плита). Уметь пользоваться моющими и чистящими средствами. Знать правила личной безопасности и гигиены. | |
| Гигиена девушки. Косметика (2ч) | 17-18 | <i>Уход за кожей, волосами, ногтями</i> <i>Знакомство с профессией врача-косметолога.</i> | 2 | Знать правила ухода за кожей, волосами, ногтями, за кожей лица. Знать влияние солнечных лучей на кожу лица. | |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|---|--|
| Рукоделие Вышивка (10 ч) | 19-20 | <p><i>Ручная вышивка. Инструменты, материалы, приспособления и организация рабочего места.</i></p> <p>Практическая работа: подготовка к вышиванию. Подготовка мотка мулине к работе.</p> | 2 | <p>Ознакомить уч-ся с историей вышивки, инструментами, материалами и приспособлениями. Сформировать навыки по организации рабочего места. Научить правильным приёмам работы. Прививать интерес к культуре и искусству. Совершенствовать эстетический вкус, Развивать сенсорные и моторные навыки.</p> | |
| | 21-22 | <p><i>Выполнение простейших ручных швов.</i></p> <p>Практическая работа: Шов «вперёд иголку» , пользуясь учебником; с.137, «Практическая работа №19». Шов «шнурок», «Шов за иголку»</p> | 2 | <p>Ознакомить уч-ся с простейшими ручными швами для вышивки, Сформировать навыки по выполнению простейших ручных швов для вышивки. Научить самоконтролю выполнения работы. Формировать интерес к культуре и искусству, эстетический вкус, логическое мышление. Развивать моторику рук.</p> | |
| | 23-24 | <p><i>«Стебельчатый шов».</i></p> <p>Практическая работа: «Стебельчатый шов» учебник, с. 139, «Практическая работа» №20».</p> | 2 | <p>Знать технологию выполнения тамбурного и стебельчатого швов.</p> | |

| | | | | | |
|--|-------|---|---|--|--|
| | 25-26 | <i>Шов «петля в прикреп», Шов «узелки».</i> Практическая работа: «Выполнение цветков». | 2 | Уметь выполнять вышивку швом «петля в прикреп», «узелки». | |
| | 27-28 | <i>Петельный шов</i> Практическая работа: пользуясь учебником, с.142 учащиеся выполняют практическую работу №23. | 2 | Формировать технологические знания, умение вышивания простейшими швами | |
| Элементы материала ведения (2ч) | 29-30 | <i>Натуральные растительные волокна</i> <i>Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</i> Практическая работа: «Определение в ткани лицевой и изнаночных сторон» | 2 | Иметь представление о происхождении волокон, процесса их обработки, прядении и ткачестве, свойствах тканей из них. Уметь определять в ткани нити основы и утка. | |
| Ручные работы (4ч) | 31-32 | <i>Организация рабочего места для выполнения ручных работ.</i> <i>Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении ручных работ.</i> <i>Терминология.</i> | 2 | Ознакомить уч-ся с приемами выполнения ручных стежков и строчек. Сформировать навыки по выполнению прямых, косых стежков, пришиванию пуговиц, крючков, кнопок. Воспитывать аккуратность в работе, внимательность. Прививать эстетический вкус. | |
| | 33-34 | <i>Технология, выполнения ручных стежков и строчек. Влажно-тепловые работы.</i> <i>Терминология.</i> | 2 | Ознакомить учащихся с организацией рабочего места для выполнения влажно-тепловых | |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|---|--|
| | | | | работ. Научить терминологии, применяемой при выполнении утюжильных работ, правилам техники безопасности. Воспитывать аккуратность и внимательность во время работы. | |
| Уход за одеждой. Ремонт одежды (4ч) | 35-36 | <i>Ремонт одежды</i> Практическая работа: Технология ремонта распоровшегося шва или места разрыва. | 2 | Уметь стачивать место разрыва или распоровшийся шов, обмётывать срезы частыми косыми стежками, приутюживать место ремонта. | |
| | 37-38 | <i>Ремонт одежды. Заплата.</i> | 2 | Познакомить с технологией ремонта одежды заплатой. Уметь выбирать нитки и ткань | |
| Творческая проектная деятельность (2ч) | 39-40 | <i>Понятие о творческих проектах</i> | 2 | Знать, что такое проект. Познакомить с этапами творческого проекта. | |
| Элементы машиноведения (8ч) | 41-42 | <i>Виды машин. Устройство и принцип действия</i> | 2 | Знать правила техники безопасности, устройство отдельных узлов швейных машин | |
| | 43-44 | <i>Подготовка машины к работе.</i> Практическая работа: «Выполнение машинных строчек». | 2 | Знать правила подготовки швейной машины к работе, Т.Б. Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку. | |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|--|--|
| | 45-46 | Практическая работа: «Виды машинных швов». | 2 | Знать последовательность выполнения машинной строчки. Уметь выполнять машинные швы. | |
| | 47-48 | <i>Упражнения на швейной машине. ВТО</i> | 2 | Знать терминологию ВТО. Уметь организовывать рабочее место и выполнять краевые швы. | |
| Конструирование и моделирование рабочей одежды (фартука) (8ч) | 49-50 | <i>Классификация одежды.</i> Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука». | 2 | Знать правила снятия мерок. Уметь записывать измерения мерок. | |
| | 51-52 | <i>Конструирование фартука.</i> Практическая работа: «Конструирование фартука на поясе». М 1:4 | 2 | Ознакомить уч-ся с приемами художественного конструирования. Сформировать навыки по расчёту для построения, по нанесению конструктивных линий. Выполнять выкройку. Приучать к точности, аккуратности при выполнении расчётов и построения чертежа. | |
| | 53-54 | <i>Моделирование</i> Практическая работа: «Моделирование фартука» работа по учебнику, с. 59 работа №14. | 2 | Ознакомить уч-ся с понятием о моделировании, с приемами моделирования, Сформировать навыки по моделированию фартука, развивать творческие способности. | |

| | | | | | |
|---|-------|--|---|---|--|
| | | | | Воспитывать аккуратность, внимательность. Прививать эстетический вкус. | |
| | 55-56 | <p><i>Конструирование и моделирование фартука с нагрудником.</i></p> <p>Практическая работа: Учащиеся снимают дополнительные мерки и, пользуясь таблицей 20 на с.71, вместе с учителем выполняют расчёт построения чертежа фартука с нагрудником.</p> | 2 | <p>Ознакомить учащихся с особенностями построения чертежа фартука с нагрудником. Сформировать навыки построения чертежа фартука с нагрудником, моделирование элементов фартука, Воспитывать аккуратность, внимательность во время работы. Развивать эстетический вкус.</p> | |
| <p>Технология изготовления фартука с нагрудником (10ч)</p> | 57-58 | <p><i>Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука с нагрудником</i></p> <p>Практическая работа: 1. подготовка ткани к раскрою; 2. Раскладка выкроек на ткани и обвод их; 3. Раскрой деталей фартука.</p> | 2 | <p>Ознакомить уч-ся с правилами подготовки ткани к раскрою, приёмами раскроя фартука с нагрудником. Сформировать навыки по подготовке ткани к раскрою и раскрою фартука. Воспитывать чувство бережливости, аккуратность, внимательность, Развивать наблюдательность, сообразительность.</p> | |
| | 59-60 | <p><i>Подготовка деталей кроя к смётыванию. Обработка карманов.</i></p> <p>Практическая работа: «Подготовка деталей кроя к смётыванию», пользуясь</p> | 2 | <p>Ознакомить уч-ся с правилами подготовки деталей кроя к смётыванию и с обработкой накладных</p> | |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|---|--|
| | | учебником с. 78, таблица 21. | | карманов. Сформировать навыки по подготовке деталей кроя к смётыванию и способами обработки накладных карманов, срезов и углов, Вырабатывать точность и аккуратность в работе. | |
| | 61-62 | <i>Соединение накладных карманов с нижней частью фартука.</i> Практическая работа: «Соединение накладных карманов с нижней частью фартука» инструкционная карта, с 66, таблица 17. | 2 | Ознакомить уч-ся с правилами обработки нижней части фартука и способами соединения накладных карманов с нижней частью фартука. Сформировать навыки по обработке нижней части фартука и правилам соединения карманов, настрачиванию карманов. Воспитывать самостоятельность, аккуратность. | |
| | 63-64 | <i>Обработка бретелей.</i> <i>Обработка нагрудника.</i> Практическая работа: Выполняя практическую работу, уч-ся закрепляют изученный материал(инструкционная карта (с.80 и81, таблицы 23 и 24). | 2 | Ознакомить уч-ся с правилами обработки бретелей и нагрудника. Сформировать навыки по обработке нагрудника различными способами, Воспитывать аккуратность, внимательность. | |

| | | | | | |
|--|-------|--|-----------|--|--|
| | 65-66 | <p><i>Соединение нагрудника с нижней частью фартука. Окончательная обработка фартука.</i></p> <p>Практическая работа: Выполняя практическую работу, уч-ся закрепляют изученный материал. Пользуясь инструкционными картами в учебнике (с.83-85, таблицы 25 и 26), учащиеся выполняют практическую работу 1. «Соединение нагрудника с поясом» и 2. Соединение нагрудника с нижней частью фартука».</p> | 2 | <p>Ознакомить уч-ся с правилами соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука, Сформировать навыки по выполнению соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Научить проверять качество готового изделия. Воспитывать аккуратность.</p> | |
| Технология домашнего хозяйства (4ч) | 67-68 | <i>Интерьер кухни, столовой</i> | 2 | Ознакомить с требованиями к интерьеру, с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни | |
| | 69-70 | <i>Бытовые электроприборы на кухне</i> | 2 | Ознакомить с видами, принципом действия и правилами эксплуатации бытового холодильника, микроволновой печи, миксером, электромясорубкой | |
| ИТОГО: | | | 68 | | |

Тематическое планирование

6 класс

| Раздел | № урока | Тема | Кол-во часов | Знания и умения | Примечание |
|----------------|---------|--|--------------|---------------------------|------------|
| Вводное | 1-2 | Инструктаж по технике безопасности, правилам | 2 | Знать правила внутреннего | |

| | | | | |
|-----------------------------------|------------|--|----------|--|
| <p><i>занятие (2ч)</i></p> | | <p>поведения в кабинете «Кулинария», санитарно-гигиеническим требованиям. Содержание курса технологии за 6 класс.</p> | | <p>распорядка. Уметь организовать рабочее место. Иметь представление о содержании курса технологии за 6 класс.</p> |
| <p><i>Кулинария (14ч)</i></p> | <p>3-4</p> | <p>Физиология питания. Молоко и его свойства. Практическая работа: «Приготовление блюд из молока» (рисовая каша).</p> | <p>2</p> | <p>Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности молока. Способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока. Технология приготовления молочных каш.</p> |
| | <p>5-6</p> | <p>Рыба и морепродукты. Практическая работа: «Разделка солёной рыбы».</p> | <p>2</p> | <p>Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Методы определения качества рыбы. Способы первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы.</p> |
| | <p>7-8</p> | <p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа: «Макаронны с сыром».</p> | <p>2</p> | <p>Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий,</p> |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|---|--|
| | | | | соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров. | |
| | 9-10 | Изделия из жидкого теста. Практическая работа: «Блины, оладьи, блинчики». | 2 | Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. | |
| | 11-12 | Сладкие блюда и напитки. Практическая работа: «Приготовление киселя и компота». | 2 | Знать виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компота и киселя | |
| | 13-14 | Заготовка продуктов. Практическая работа: «Квашение капусты» | 2 | Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей. Технология квашения капусты, засолка огурцов и помидоров. | |
| | 15-16 | Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Практическая работа: «1. Упражнение: складывание бумажных салфеток и салфеток из ткани . 2.сервировка стола к ужину». | 2 | Знать правила этикета и сервировку стола к ужину. | |
| Технология домашнего хозяйства (2 ч) | 17-18 | Гигиена жилища. Практическая работа: «Генеральная уборка кабинета «Кулинария». | 2 | Знать виды и правила уборки в доме, инструменты и приспособления для уборки. Уметь правильно мыть столы, шкафы и двери. | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|-------|---|---|--|--|
| <i>Личная гигиена (2ч)</i> | 19-20 | Уход за волосами | 2 | Иметь представление о типе волос. Знать правила мытья головы, инструменты для ухода за волосами. Иметь представление о соответствии причёски овалу лица. | |
| <i>Элементы материаловедения (2ч)</i> | 21-22 | Натуральные волокна животного происхождения. Практическая работа: «Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти и шёлка». | 2 | Знать способы получения натуральных волокон животного происхождения. Уметь определять лицевую и изнаночные стороны. Дефекты ткани. | |
| <i>Элементы машиноведения (8ч)</i> | 23-24 | Регуляторы швейной машины. Практическая работа: «Регулировка качества машинной строчки». | 2 | Знать причины возникновения дефектов машинной строчки. Уметь устранять некачественную строчку. | |
| | 25-26 | Устройство и установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Практическая работа: «Подбор и установка машинной иглы». | 2 | Уметь правильно подобрать машинную иглу для шитья, правильно её установить в швейную машину. Знать разновидность ниток и машинных игл. | |
| | 27-28 | Уход за швейной машиной. Практическая работа: «Чистка и смазка швейной машины». | 2 | Знать инструменты и приспособления, которые применяются при чистке и смазке швейной машины. Уметь правильно ухаживать за | |

| | | | | | |
|--|-------|---|---|--|--|
| | | | | швейной машиной (чистить, смазывать). | |
| | 29-30 | Машинные швы. Практическая работа: «Выполнение образцов машинных швов» (краевые, соединительные, двойной, запошивочный). | 2 | Знать машинные швы, необходимые для изготовления юбок. Уметь выполнять соединительные и краевые швы с соблюдением технологии и правил техники безопасности | |
| Творческая проектная деятельность (2ч.) | 31-32 | <i>Творческий проект. Понятие о техническом задании.</i> | 2 | Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи при проектировании изделия. | |
| Конструирование и моделирование конической и клиневой юбок (10час.) | 33-34 | Одежда и требования к ней. История юбок. Виды современных юбок. | 2 | Знать требования, которые предъявляются к одежде. Иметь представление об истории юбки, о видах современных юбок. | |
| | 35-36 | Снятие мерок для построения чертежа юбки. Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа юбки». | 2 | Знать мерки, которые необходимы для построения юбки. Уметь правильно снимать мерки. | |
| | 37-38 | Конструирование юбок. Практическая работа: «Построение чертежей в М 1:4 конической и клиневой юбки». | 2 | Уметь строить чертёж клиневой и конической юбок». | |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|---|--|
| | 39-40 | <p>Моделирование юбок. Практическая работа: «Моделирование трёхцветной конической юбки».</p> | 2 | <p>Уметь выполнять на любой основе различные модели юбок (конической и клиньевой)</p> | |
| | 41-42 | <p>Практическая работа: (самостоятельная) Построить на большом листе бумаги чертёж юбки в М 1:1, выполнить моделирование.</p> | 2 | <p>Уметь выполнить чертёж юбки в натуральную величину и на основе этого чертежа смоделировать её.</p> | |
| Технология обработки конической и клиньевой юбок (18ч) | 43-44 | <p>Выполнение образцов поузловой обработки. Практическая работа: «Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой-молнией».</p> | 2 | <p>Уметь правильно обрабатывать застёжку различными способами, соблюдая технологию обработки.</p> | |
| | 45-46 | <p>Обработка пояса. Практическая работа: «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом».</p> | 2 | <p>Уметь соединять пояс с верхним срезом юбки, соблюдая технологию.</p> | |
| | 47-48 | <p>Раскройные работы. Практическая работа: «Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани. Раскрой юбки».</p> | 2 | <p>Уметь экономно и технологически правильно раскладывать выкройку юбки на ткани. Правильно раскраивать юбку в М 1:1.</p> | |
| | 49-50 | <p>Этапы, правила оформления и выполнения творческого проекта «Юбка». Практическая работа: «Подготовка деталей кроя к сметыванию».</p> | 2 | <p>Уметь правильно переносить конструктивные линии с одной детали на другую, соблюдая технологию и технику безопасности при работе.</p> | |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|---|--|
| | 51-52 | Подготовка юбки к примерке. Практическая работа: «Проведение примерки. Исправление дефектов». | 2 | Уметь смётывать юбку к примерке. Знать последовательность проведения примерки. Уметь распознавать возникшие дефекты, причины их возникновения и способы устранения. | |
| | 53-54 | Соединение и обработка боковых срезов. Практическая работа: «Обработка боковых срезов». | 2 | Закрепить знания, полученные ранее при выполнении швов (стачной шов). | |
| | 55-56 | Обработка застёжки в боковом или среднем шве юбки. Практическая работа: «Обработка застёжки в боковом или в заднем среднем шве юбки тесьмой-молнией». | 2 | Закрепить знания, полученные ранее при поузловой обработке, соблюдая технологию изготовления, правильность приёмов работы, технику безопасности. | |
| | 57-58 | Обработка пояса. Практическая работа: «Соединение пояса с верхним срезом юбки». | 2 | Закрепить знания, полученные ранее при поузловой обработке, соблюдая технологию изготовления, правильность приёмов работы, технику безопасности. | |
| | 59-60 | Обработка петли и пришивание пуговицы. Практическая работа: «Обработка петли и пришивание пуговицы». | 2 | Закрепить ранее полученные знания и умения при обработке нижнего среза юбки. Уметь проводить окончательную. Отделку изделия. | |

| | | | | | |
|--|-------|--|-----------|---|--|
| Рукоделие. Счётная вышивка (6ч) | 61-62 | Обработка нижнего среза юбки. Окончательная обработка изделия. Практическая работа: «Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия». | 2 | Иметь представление об истории вышивки (орнамент, композиция). Знать инструменты и материалы, необходимые для вышивания. Уметь помещать ткань в пяльцы. | |
| | 63-64 | История вышивки. Инструменты и материалы. Техника безопасности. Практическая работа: «Заправка ткани в пяльцы». | 2 | Уметь выполнять шов «крест» и гобеленовый шов. | |
| | 65-66 | Практическая работа: «Шов «крест», гобеленовый шов. (Техника выполнения). Практическая работа: «Вышивка крестом по канве с использованием простой схемы рисунка». | 2 | Уметь определять размер и место узора на изделии. Подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности. Выполнять счётные швы. | |
| Уход за одеждой и обувью (2ч) | 67-68 | Ремонт одежды и уход за обувью. Практическая работа: «Пришивание пуговиц, крючков и кнопок, изучение различных средств по уходу за обувью». | 2 | Знать о способах ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, уметь пришивать фурнитуру к одежде. Знать правила ухода за кожаной и резиновой обувью. Иметь представление по использованию соответствующих средств и препаратов для чистки, удаления пятен, запахов обуви. | |
| ИТОГО: | | | 68 | | |

Тематическое планирование

7 класс

| Раздел | № урока | Тема | Кол-во часов | Знания и умения | Примечание |
|-----------------------------|---------|--|--------------|--|------------|
| Вводное занятие (2ч) | 1-2 | Содержание и задачи курса. Первичный инструктаж учащихся по охране труда. Физиология питания. | 2 | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Знать полезные и вредные воздействия микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Уметь оказать первую помощь при пищевых отравлениях. | |
| Кулинария (14ч) | 3-4 | Блюда из мяса. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. Практическая работа: «Определить вид животного, образец мяса которого представлен. Определить доброкачественность мяса по его внешнему виду, запаху, цвету и консистенции». | 2 | Знать способы определения качества мяса, санитарные условия первичной обработки мяса, и этапы первичной обработки мяса. | |
| | 5-6 | Тепловая обработка мяса. Практическая работа: «Инструктаж учащихся по охране труда при кулинарных работах. Приготовление супа с мясными фрикадельками». | 2 | Знать способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции из мяса. | |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|---|--|
| | 7-8 | Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа: «Приготовление сырников из творога». (творожные зразы с повидлом, макароны с творогом). | 2 | Знать ассортимент кисломолочных продуктов, их пищевую ценность. | |
| | 9-10 | Изделия из пресного теста. Практическая работа: «Приготовление теста для пельменей или вареников». | 2 | Знать способы проверки качества продуктов, технологию приготовления блюд из пресного теста. | |
| | 11-12 | Изделия из бисквитного теста. Практическая работа: «Приготовление кексов». | 2 | Знать способы проверки качества продуктов, технологию приготовления блюд из пресного теста. | |
| | 13-14 | Фрукты и ягоды. Практическая работа: «Приготовление клюквенного мусса или фруктового салата». | 2 | Знать питательную ценность фруктов и ягод, способы приготовления сладких блюд. | |
| | 15-16 | Заготовка продуктов. Практическая работа: «Варенье из яблок». | 2 | Иметь представление о способах консервации плодов. Уметь приготовить сахарный сироп. Знать способы приготовления варенья. Соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями | |
| Элементы материало ведения (2ч) | 17-18 | Технология производства химических волокон, свойства химических волокон. Лабораторная работа: «Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств». | 2 | Знать свойства тканей из искусственных волокон. Уметь определять вид волокна по внешнему виду, на ощупь и по характеру горения. | |

| | | | | | |
|--|----------------|---|---|--|--|
| Элементы машиноведения (4ч) | 19-20 | Зигзагообразная строчка и её применение в изделиях. Инструктаж по охране труда при работе с тканью и утюгом. Практическая работа: «Выполнение зигзагообразной строчки на образце». | 2 | Уметь выполнять обметывание срезов ткани зигзагообразной строчкой в зависимости от её вида (толстая, тонкая, сыпучая). Знать охрану труда при работе с тканью. | |
| | 21-22 | <i>Классификация машинных швов.</i> Практическая работа: «Изготовление образцов машинных швов». | 2 | Уметь выполнять расстрочной, двойной, запошивочный, обтачной и окантовочный швы. Знать, что выбор шва определяется видом материала, фасона. | |
| Творческая проектная деятельность (4ч) | 23-24 25-26 | <i>Цели и задачи проектной деятельности.</i> | 4 | Составление портфолио и разработка электронной презентации. | |
| Конструирование и моделирование прямой юбки. (8ч) | 27-28 | Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 Практическая работа: «Построение чертежа прямой юбки» | 2 | Уметь строить чертёж прямой юбки. | |
| | 29-30 | Моделирование прямой юбки. Практическая работа: «Моделирование прямой юбки: Расширение или сужение юбки по линии низа; Расширение юбки методом закрытия вытачек». | 2 | Иметь представление о различных моделях прямой юбки на основе одного чертежа. | |
| | 31-32 | Моделирование прямой юбки с кокеткой и складками: Практическая работа: «Моделирование прямой юбки с кокеткой и складками». | 2 | Уметь выполнять различные модели юбок. | |

| | | | | | |
|---|-------|--|---|---|--|
| | 33-34 | Практическая работа: «Построить на большом листе бумаги чертёж юбки, выбранной для себя модели в М 1:1. | 2 | Уметь строить чертёж прямой юбки в полную величину. | |
| Технология изготовления прямой юбки (18ч.) | 35-36 | Раскройные работы. Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа: «Раскладка лекал деталей юбки на ткани и раскрой юбки». | 2 | Знать, как готовить ткань к раскрою. Уметь правильно и экономно выполнять раскладку выкройки на ткани. | |
| | 37-38 | Подготовка деталей кроя к счётыванию. Практическая работа: «Подготовка деталей кроя к счётыванию». | 2 | Уметь правильно переносить конструктивные линии с одной детали на другую. | |
| | 39-40 | Подготовка юбки к примерке. Практическая работа: «Подготовка юбки к примерке». | 2 | Уметь счётывать юбку к примерке. | |
| | 41-42 | Проведение примерки. Исправление дефектов. | 2 | Знать последовательность проведения примерки. Уметь распознавать дефекты, причины их возникновения и способы их устранения. | |
| | 43-44 | Соединение и обработка боковых срезов. Практическая работа: «Соединение и обработка боковых срезов». | 2 | Уметь обрабатывать боковые срезы. Знать правила влажно-тепловой обработки. | |
| | 45-46 | Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой – «молния». Практическая работа: «Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой – «молния». | 2 | Уметь втачать застёжку «молния» в боковой шов юбки. | |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|--|--|
| | 47-48 | Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Практическая работа: «Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки». | 2 | Знать правила последовательной обработки верхнего среза юбки. | |
| | 49-50 | Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Практическая работа: «(продолжение) Обработка петли и пришивание пуговицы». | 2 | Уметь обрабатывать петлю и пришивать пуговицу. | |
| | 51-52 | Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия. Практическая работа: «Обработка нижнего среза юбки и окончательная отделка изделия». | 2 | Уметь обрабатывать нижний срез юбки. Знать правила техники безопасности при проведении влажно-тепловой обработки изделия. | |
| | 53-54 | Уход за одеждой. Символы ухода за текстильными изделиями. Практическая работа: «Изучение символов ухода за текстильными изделиями». | 2 | Знать правила ухода за изделиями. Уметь удалять некоторые виды загрязнений с одежды. Правильно подбирать режим стирки и утюжки изделий в зависимости от сырьевого состава ткани. | |
| Рукоделие. Художественные ремесла. «Вязание крючком» (10ч) | 55-56 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Практическая работа: «Вязание цепочки из воздушных петель. Столбик без накида. | 2 | Знать инструменты и материалы, используемые при вязании. Уметь выполнять 1-ю петлю и вязать цепочку из воздушных петель. Понимать условные обозначения основных видов петель. | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|-------|---|-----------|--|--|
| | 57-58 | Основные приёмы вязания крючком. Практическая работа: «Столбик с накидом». | 2 | Уметь вязать столбик с накидом. | |
| | 59-60 | Практическая работа: «Столбик с накидом 1:1». | 2 | Уметь вязать пышные столбики. | |
| | 61-62 | Практическая работа: «Столбик с накидом 3:3 в шахматном порядке». | 2 | Знать для чего нужна петля поворота и как её выполнять. | |
| | 63-64 | Вязание по кругу. Практическая работа: «Вязание по кругу столбиками без накида». | 2 | Уметь вязать по кругу. | |
| Гигиена девушки (2ч) | 65-66 | Уход за кожей лица. | 2 | Знать правила ухода за различными типами кожи. | |
| Технология ведения дома (2ч) | 67-68 | Роль комнатных растений в жизни человека. Практическая работа: «Подбор и посадка декоративных комнатных растений». | 2 | Знать об экологии жилища. Знать о влиянии комнатных растений на микроклимат помещения. Уметь подбирать и сажать комнатные растения. | |
| ИТОГО: | | | 68 | | |

Тематическое планирование

8 класс

| Раздел | № урока | Тема | Кол-во часов | Знания и умения | Примечание |
|-----------------------------|---------|---|--------------|--|------------|
| Вводное занятие (2ч) | 1-2 | Правила санитарии, гигиены и безопасности работы. Физиология питания. Понятие о пищевых инфекциях и их профилактике. | 2 | Формировать знания о физиологии питания и о взаимодействии микроорганизмов на процесс пищеварения, санитарно-гигиенических и безопасных приемах приготовления пищи в электронагревательных приборах. | |
| Кулинария (12ч) | 3-4 | Изделия из муки. Слоеное тесто. Технология изготовления кондитерских изделий из слоеного теста. Практическая работа: «Приготовление изделий из готового слоёного теста». | 2 | Знать, как готовится слоёное тесто и готовить изделия из него. | |
| | 5-6 | Слоеное тесто. Технология приготовления изделий из слоеного теста и подача их на стол. Практическая работа: «Приготовление пирожков или хачапури из готового слоеного теста». | 2 | Иметь понятие о разнообразных видах теста и уметь приготовить изделия из него. | |
| | 7-8 | Яблочная шарлотка. Практическая работа: «Приготовление пирога». | 2 | Иметь представление о видах теста и разрыхлителей, о технологии приготовления | |

| | | | | | |
|--|-------|--|---|--|--|
| | | | | бисквитного теста и изделия из него. | |
| | 9-10 | Холодные напитки. Технология приготовления молочного коктейля с мороженым. Практическая работа: «Приготовление молочных или фруктово-ягодных коктейлей, их украшение». | 2 | Иметь представление о разнообразии холодных напитков. Технологии их приготовления, умение приготовить 1-2 холодных напитков и подача их на стол. | |
| | 11-12 | Заготовка продуктов. Консервирование овощей. Практическая работа: «Томаты в собственном соку». | 2 | Уметь проводить первичную обработку и засолку томатов. Получить понятие о стерилизации. | |
| | 13-14 | Проведение банкета-коктейля. Практическая работа: «Составление сметы расходов. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК». | 2 | Знать правила поведения в гостях, за столом. | |
| Электричество в нашем доме (2ч) | 15-16 | Бытовые нагревательные приборы и светильники: электрочайники и утюги, микроволновые печи, и пылесосы, стиральные машины, и холодильники, швейные машины. Практическая работа: «Правила пользования бытовой техникой». | 2 | Знать особенности очистки электроприборов. Правила техники безопасности при работе с ними. Профессии в энергетической промышленности. | |
| Домашняя экономика (10ч) | 17-18 | Домашняя экономика. | 2 | Знать значение домашней экономики, правила ведения домашнего хозяйства. | |
| | 19-20 | Бюджет семьи. | 2 | Иметь представление о семейном бюджете и источнике его | |

| | | | | | |
|--|----------------|--|---|---|--|
| | | | | дохода. | |
| | 21-22 | Расходы семьи. | 2 | Иметь представление о доходах семьи. | |
| | 23-24 | Менеджмент в домашней экономике. | 2 | Иметь представление об учёте, планировании, организации контроля в семейной экономике. | |
| | 25-26 | Предпринимательство: сущность, цели, задачи. | 2 | Иметь представление о предпринимательстве в России. | |
| Проектирование как сфера профессиональной деятельности (2ч) | 27-28 | «Семейный бюджет», «Мой профессиональный выбор» и др. | | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. | |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч) | 29-30 | Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Практическая работа: «Снятие мерок для построения основы чертежа ночной сорочки». | 2 | Знать виды плечевых изделий, правила снятия мерок. Уметь снимать мерки с фигуры человека. | |
| Конструирование и моделирование ночной сорочки | 31-32 33-34 | Построение основы чертежа плечевого изделия (ночной сорочки). Практическая работа: «Построение основы чертежа плечевого | 4 | Уметь строить чертёж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | |
| | 35-36 37-38 | Моделирование ночной сорочки с цельнокроеным рукавом. Практическая работа: «Моделирование ночной сорочки с цельнокроеным рукавом». | 4 | Уметь видоизменять выкройку основы плечевого изделия | |

| | | | | | |
|---|-------------------------|--|---|--|--|
| | 39-40 | Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа: «Раскрой сорочки». | 2 | Уметь готовить ткань к раскрою. Уметь владеть ножницами и соблюдать технику безопасности при | |
| | 41-42 | Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа: «Перевод линий кроя на симметричную сторону». | 2 | Знать способы перевода линий кроя на симметричную сторону. | |
| Обработка отдельных узлов женской лёгкой одежды (8ч) | 43-44 45-46 47-48 | Способы обработки горловины. Технология обработки выреза горловины подкройной обтачкой овальной формы, углом, прямоугольной формы «каре». Косой бейкой. Практическая работа: «Обработка выреза горловины подкройной обтачкой (овальной формы, углом, прямоугольной формы «каре», косой обтачкой). (выполнение образцов). | 6 | Знать способы и технологию обработки горловины. Уметь обрабатывать горловину подкроем и косой бейкой. | |
| | 49-50 | Виды отделок лёгкой женской одежды. Практическая работа: «Выполнение оборок». | 2 | Уметь выполнять оборки к лёгкому женскому платью. | |
| Технология изготовления ночной сорочки (10ч) | 51-52 | Подготовка деталей кроя к 1-й примерке. Практическая работа: «Смётывание ночной сорочки и проведение 1-й примерки». | 2 | Уметь проводить примерку и исправлять дефекты. | |
| | 53-54 | Обработка срезов горловины ночной сорочки. Практическая работа: «Обработка срезов горловины подкройной обтачкой или косой бейкой». | 2 | Опираясь на полученные знания и умения уметь обрабатывать горловину подкроем и косой бейкой. | |

| | | | | | |
|---|-------|--|---|---|--|
| | 55-56 | Обработка нижних срезов рукавов ночной сорочки швом вподгибку с закрытым срезом. Практическая работа: «Обработка нижних срезов рукавов ночной сорочки». | 2 | Опираясь на ранее полученные знания и умения уметь выполнять шов вподгибку с закрытым срезом и шов вподгибку с открытым срезом. | |
| | 57-58 | Обработка боковых срезов ночной сорочки запошивочным швом. Практическая работа: «Обработка боковых срезов ночной сорочки запошивочным швом». | 2 | Знать технологию стачивания боковых срезов. | |
| | 59-60 | Обработка нижнего среза ночной сорочки. Практическая работа: «Обработка нижнего среза ночной сорочки швом вподгибку с закрытым срезом или швом вподгибку с открытым срезом». | 2 | Знать, что выбор способа обработки нижнего среза зависит от ткани и фасона изделия. | |
| Рукоделие. Вышивани е гладью | 61-62 | Ручная художественная вышивка. Инструменты и приспособления для вышивки. Т.б. Способы перевода рисунка на ткань. Приёмы вышивки гладью. Практическая работа: «Выполнение стежков двусторонней глади». | 2 | Знать виды вышивки гладью. Уметь переводить рисунок на ткань, выполнять стежки двусторонней глади. Соблюдать технику безопасности при работе. | |
| | 63-64 | Приёмы вышивки гладью. Односторонняя гладь. Практическая работа: «Выполнение стежков односторонней глади на образце». | 2 | Умение выполнять стежки односторонней глади. | |
| | 65-66 | Приёмы вышивки гладью. Практическая работа: «Гладь с вливанием цветов». | 2 | Уметь выполнять стежки глади разной длины и вливать другие цвета ниток. | |

| | | | | | |
|---------------|-------|--|-----------|--|--|
| | 67-68 | Выставка. Презентация проектных работ. | 2 | Уметь защищать проект: определять цель, задачи проекта, практическую значимость, высказывать свои мысли, аргументировать, доказывать | |
| ИТОГО: | | | 68 | | |

Тематическое планирование

9 класс

| Раздел | № урока | Тема | Кол-во часов | Знания и умения | Примечание |
|------------------------------------|---------|--|--------------|---|------------|
| <i>Вводное занятие (2ч)</i> | 1-2 | Первичный инструктаж учащихся по охране труда. Физиология питания. | 2 | Знать правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты. | |
| <i>Кулинария (12ч)</i> | 3-4 | Бульоны и супы. <i>Практическая работа:</i> «Куриный бульон». | 2 | Формировать знания о приготовлении блюд из мяса. Умение определять качество мяса птицы. Знать виды тепловой обработки, используемые при приготовлении | |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|--|--|
| | | | | блюда из мяса. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при приготовлении мяса. | |
| | 5-6 | Заправочные супы. Практическая работа: «Борщ». | 2 | Знать технологию приготовления борща, способ определения готовности. | |
| | 7-8 | Супы- пюре. Практическая работа: «Гороховый суп с гренками». | 2 | Знать технологию приготовления горохового супа, быстрый способ варки гороха, определение готовности. | |
| | 9-10 | Блюдо из мяса. Практическая работа: «Хашилама» (блюдо национальной кухни). | 2 | Знать и уметь приготовить блюдо из мяса. | |
| | 11-12 | Блюдо из мяса. Практическая работа: «Плов». | 2 | Знать технологию приготовления плова. | |
| | 13-14 | Дрожжевое тесто. Практическая работа: «Пицца». | 2 | Знать виды теста | |
| Технология основных сфер профессиональной деятельности (10ч) | 15-16 | Профессия и карьера. Источники получения информации о профессиях. Тестирование. | 1 | Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и её виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста. Представление об индустриальном производстве, видах предприятий отрасли. Профессии тяжёлой | |
| | | Технология индустриального производства. Профессии тяжёлой индустрии. | 1 | | |

| | | | | | |
|--|-------|---|---|--|--|
| | | | | промышленности. | |
| | 17-18 | Технология агропромышленного производства | 2 | Сферы агропромышленного производства. Профессии АПК | |
| | 19-20 | Профессиональная деятельность в лёгкой и пищевой промышленности (заслушивание сообщений уч-ся об отдельных производствах отрасли). | 2 | Структура лёгкой и пищевой промышленности. Профессии в лёгкой и пищевой промышленности. | |
| | 21-22 | Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании. (заслушивание сообщений уч-ся о профессиях в лёгкой пищевой промышленности). | 2 | Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания. | |
| | 23-24 | Колледжи и техникумы Москвы и Московской области после 9 класса (общие правила приема вступительных экзаменов и с льготы при поступлении). | 2 | Информацию о всех государственных колледжах и техникумах - учреждениях среднего профессионального образования г. Москвы, их истории и направленности, профессиях и специальностях подготовки, особенностях обучен. | |

| | | | | | |
|--|----------------|--|---|--|--|
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов <i>(36ч)</i> | 25-26 | Художественное оформление изделий различными материалами. Виды конструктивных материалов, необходимых для аппликации. | 2 | Общие сведения из истории старинной народной вышивки, материалы, применяемые для аппликаций. | |
| | 27-28 | Виды аппликационных работ. Зарисовка рисунков для аппликации из журналов, детских книг. Подбор материалов для работы. | 2 | Правила сочетания аппликаций с разными видами вышивки. | |
| Рукоделие. Аппликация <i>(10ч.)</i> | 29-30 | Основные способы обработки края деталей. Съёмная аппликация. | 2 | Особенности обработки края рисунка. Технология выполнения съёмной аппликации. | |
| | 31-32 33-34 | Практическая работа: (предлагается создать свой вариант аппликации из предложенных отдельных элементов) | 4 | Закрепление полученных знаний на практике. | |
| | 35-36 | Мода XXI века. Ассортимент швейных изделий. Проектная деятельность. | 2 | Дать сведения о стилях одежды, о компьютерных программах и их использование для конструирования и моделирования швейных изделий. | |
| | 37-38 | Основные сведения об одежде. Практическая работа: Знакомство с журналами мод «Бурда», «Диана», «Шик», с их готовыми выкройками | 2 | Умение работать с новой информацией и технологической документацией. | |

| | | | | | |
|------------------------------|----------------|--|---|---|--|
| <i>Материал оведение</i> | 39-40 | Знакомство с утепляющими, прокладочными и отделочными материалами. Практическая работа: «Дети учатся определять и отличать эти материалы». | 2 | Формировать знания о прокладочных и отделочных материалах. | |
| | 41-42 | Практическая работа: «Снятие мерок и соответствие их с европейским стандартом». | 2 | Правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок. Соотношение своего размера с европейскими. | |
| | 43-44 | «Парад моделей» журнала Бурда моден. (Знакомство) Практическая работа: «Выбор фасона изделия на себя». | 2 | Умение использовать информацию из журнала мод для практических целей. | |
| | 45-46 | Практическая работа: «Подбор выкройки нужного размера с использованием журнала мод «Бурда». | 2 | Умение работать с информацией журналов мод, читать и переводить чертеж. | |
| | 47-48 49-50 | Выкройка и её применение. Практическая работа: «Изготовление выкройки на себя с использованием журнала мод «Бурда». | 4 | Умение читать чертёж. При необходимости уметь подогнать чертёж на себя, применяя полученные знания | |
| | 51-52 53-54 | Практическая работа: Раскрой выбранного изделия. | 4 | Умение применять полученные умения и навыки. | |

| | | | | | |
|---------------|----------------|--|-----------|--|--|
| | 55-56 | Практическая работа: «Подготовка деталей кроя к смётыванию и знакомство с технологией изготовления выбранного изделия по журнале мод. Практическая работа: «Запись в тетрадь плана - конспекта технологии изготовления выбранного изделия». | 2 | Перенос линий кроя на симметричные детали выкроенного изделия. Умение пользоваться готовой информацией при изготовлении изделия из журнала | |
| | 57-58 59-60 | Практическая работа: «Смётывание деталей кроя. Подготовка изделия к 1 примерке». | 4 | Умение применять полученные умения и навыки. ВТО изделия. | |
| | 61-62 | Практическая работа: «Проведение 1-й примерки. Исправление дефектов». | 2 | Умение применять полученные умения и навыки. ВТО изделия | |
| | 63-64 | Практическая работа: «Пошив изделия. При необходимости проведение 2-й примерки. | 2 | Умение применять полученные умения и навыки. ВТО изделия. | |
| | 65-66 67-68 | Практическая работа: «Исправление недостатков. Окончательная обработка изделия». Защита проекта. Демонстрация готовых изделий. | 4 | Умение применять полученные умения и навыки. ВТО изделия. Формирование умения оценивать поделанную работу | |
| ИТОГО: | | | 68 | | |