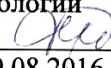
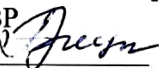
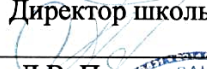


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Новосибирска  
«Лицей №22 «Надежда Сибири»  
г. Новосибирск, ул. Советская, 63, тел. 222-35-15, e-mail: licei22@mail.ru

<p>ПРИНЯТО Протокол №1 заседания МО учителей искусства и технологии  от 29.08.2016</p>	<p>СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР  О.А. Прасолова 29.08.2016</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор школы  Л.В. Потеряева Приказ № 178/2 -од от 29.08.2016</p>
---	---	---



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по предмету "Технология"  
5-8 класс  
(уровень основного общего образования)

Составитель: Сухов А.А.

2016

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Цели обучения:**

Основная цель изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

### **1.2. Нормативные документы:**

В основе рабочей программы: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /М-во образования и наук Рос. Федерации. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2013. – (Стандарты второго поколения); Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 кл.: - 2-е изд.

М.: Просвещение, 2012. – (Стандарты второго поколения), а также авторская общеобразовательная программа по технологии под редакцией И.А. Сасовой и А.В. Марченко «Технология. 5-8 классы». Применяемый УМК (см. список литературы) рекомендован Министерством образования и науки Российской Федерации и включён в Федеральный перечень для изучения в образовательных организациях.

## **2. Общая характеристика учебного предмета**

### **2.1. Обоснование, актуальность курса**

Изучение предмета «Технология» в основной школе позволяет учащимся овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространённой в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической знания, полученные при изучении основ наук.

### **2.2. Особенности программы**

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности. Обучение учащихся строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Программы предполагает подразделение учащихся по половому признаку, что обуславливает выбор для учащихся – девочки - направления «Технология ведения дома».

### **2.3. Описание основных методов и технологий, способов и форм работы с учащимися**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся, на которую отведено около 70 процентов учебного времени.

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. Изучение материала, связанного с практическими работами предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел дан в начале каждого года обучения. При организации творческой проектной деятельности учащихся их внимание акцентируется на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Интегративный характер содержания обучения технологии построен на основе использования метапредметных связей.

### **3. Описание места учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда – техносфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и социума.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 136 (137 в 8и) учебных часов для обязательного изучения курса «Технология».

В том числе:

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	8и класс
В год	34 час.	34 час.	34 час.	34 час	35 часов
В неделю	2/0	2/0	1/1	1/1	1/1

#### 4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного курса

##### В результате изучения технологии учащиеся 5 класса овладеют:

###### *личностные результаты:*

- ❖ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ❖ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ❖ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

###### *метапредметные результаты:*

- ❖ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию материальных изделий;
- ❖ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ❖ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- ❖ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- ❖ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм; эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

###### *предметные результаты:*

- ❖ оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ❖ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- ❖ владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- ❖ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- ❖ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ❖ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- ❖ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- ❖ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

- ❖ оценивание свои способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- ❖ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- ❖ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

**В результате изучения технологии учащиеся 6 класса овладеют:**

***личностные результаты:***

- ❖ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- ❖ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ❖ проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.

***метапредметные результаты:***

- ❖ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- ❖ объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- ❖ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- ❖ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость.

***предметные результаты:***

- ❖ подбор и применение инструментов, и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- ❖ соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- ❖ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- ❖ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- ❖ распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- ❖ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- ❖ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- ❖ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- ❖ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- ❖ дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.

### **В результате изучения технологии учащиеся 7 класса овладеют:**

#### ***личностные результаты:***

- ❖ самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- ❖ осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ❖ выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

#### ***метапредметные результаты:***

- ❖ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- ❖ виртуальное и натуральное моделирование технологических процессов;
- ❖ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ❖ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ❖ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

#### ***предметные результаты:***

- ❖ ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ❖ владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- ❖ планирование технологического процесса и процесса труда;

- ❖ проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- ❖ обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- ❖ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- ❖ документирование результатов труда и проектной деятельности;
- ❖ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- ❖ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **В результате изучения технологии учащиеся 8 класса овладеют:**

*личностные результаты:*

- ❖ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- ❖ выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ❖ планирование образовательной и профессиональной и карьеры.

*метапредметные результаты:*

- ❖ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ❖ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- ❖ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ❖ обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

*предметные результаты:*

- ❖ расчет себестоимости продукта труда;
- ❖ примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- ❖ оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- ❖ осознание ответственности за качество результатов труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- ❖ моделирование художественного оформления объекта труда и

оптимальное планирование работ;

❖ разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.

•

## **5.Содержание учебного предмета (5-8 классы)**

### **Раздел 1. Кулинария (18 час.)**

#### ***Тема 1. Санитария и гигиена(2 час.)***

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой и кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### ***Тема 2. Физиология питания(2 час)***

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

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

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню



из малокалорийных продуктов.

### ***Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (4час.)***

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

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

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### ***Тема 4. Блюда из овощей (2 час)***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

### ***Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час.)***

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

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

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### ***Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов (1 час.)***

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

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

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

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды,

применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

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

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

#### **Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 час.)**

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

Способы варки макаронных изделий.

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

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Тема 8. Изделия из теста (2 час.)**

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

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

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

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

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

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

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских

изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

### ***Тема 9. Сервировка стола. Этикет (2 час.)***

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ* .  
Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

### ***Тема 10. Приготовление обеда в походных условиях (1 час.)***

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (50 часа.)**

### ***Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 час.)***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

## ***Тема 2. Элементы машиноведения (6 час.)***

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

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

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

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

## ***Тема 3. Конструирование швейных изделий (6 час.)***

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

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

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

швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Выполнение эскизов национальных костюмов. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

#### **Тема 4. Моделирование швейных изделий (8 час.)**

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

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

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 5 Технология изготовления швейных изделий (26 час.)**

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

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса, Инструменты и приспособления для раскроя.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей края;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Раздел 3. Художественные ремесла (30 (31) час.)**

#### ***Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (4 (5) час.)***

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

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

#### ***Тема 3. Лоскутное шитье (13 час.)***

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

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе.

Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.

Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

#### ***Тема 4. Вышивка (13 час.)***

Краткие сведения из истории вышивки. Вышивка. Основные теоретические сведения. Краткая история вышивки. Выполнение простейших швов.

Выполнение эскизов вышивки. Увеличение и уменьшение рисунка. Варианты объектов труда: прихватка, салфетка, монограмма.

## **Раздел 4. Оформление интерьера (2 час.)**

### ***Тема 1. Интерьер кухни, столовой (1 час.)***

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*  
Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

### ***Тема 2. Интерьер жилого дома (1 час.)***

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

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*  
Выполнение эскиза планировки городской квартиры, детской комнаты.

## **Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (29 час.)**

Технология в жизни человека и общества. Основные компоненты проекта. Основы компоненты проекта. Определение потребности, формулировка задачи. Проработка идей. Планирование и изготовление изделия. Испытание изделия. Оценка работы. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.  
Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготовление изделий в технике вышивки лентами. Изготовление изделий в технике ручного ткачества



## **Раздел 6. Электротехника (3 час.)**

### ***Тема 1. Бытовые электроприборы (3 час.)***

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

Бытовая электропроводка. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

## **Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 час.)**

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

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды организаций профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
Экскурсия на предприятие лёгкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства

### 6. Тематическое планирование: сводная таблица (технология)

№	Разделы	Всего часов	Классы			
			5	6	7	8
1	Кулинария	<b>18</b>	14	0	4	0
2	Создание изделий из текстильных материалов	<b>50</b>	0	28	22	0
3	Художественные ремёсла	<b>30 (31)</b>	14	0	3	13(14)
4	Оформление интерьера	<b>2</b>	0	0	1	1
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	<b>29</b>	6	4	3	16
6	Электротехника	<b>3</b>	0	2	1	0
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	<b>4</b>	0	0	0	4
	<b>Итого:</b>	<b>136(137)</b>	34	34	34	34(35)

### 6.1. Тематическое планирование. 5 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности ( в том числе формирование УУД)
<i>Кулинария (14 час.)</i>			
1	Правила ТБ и СГ на кухне. Приёмы работы на кухне.	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы работы кухонным оборудованием с колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.
2	Общие сведения о приготовлении пищи. Овощи в питании человека.	2	Соблюдать культуру приготовления пищи. Выполнять первичную обработку овощей, применять современные инструменты и приспособления для механической обработки овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салата. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте, готовить салаты из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.
3	Блюда из овощей. Салаты.	2	Органолептически оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
4	Бутерброды. Горячие напитки.	2	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
5	Значение яиц в питании человека. Варка яиц.	2	Определять свежесть яиц, применять способы варки яиц.
6	Готовое тесто. Новая пицца.	2	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Использовать готовое тесто для пиццы. Соблюдать технологию и температуру приготовления. Соблюдать безопасные приемы

			труда.
<b>7</b>	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	<b>2</b>	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое бельё, посуду и приборы для сервировки. Выполнять сервировку стола к завтраку.
<b><i>Художественные ремёсла (14час.)</i></b>			
<b>8</b>	Виды рукоделия. Инструменты и приспособления. ТБ	<b>2</b>	Изучать лучшие работы мастеров ДПИ. Анализировать особенности ДПИ народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в ДПИ
<b>9</b>	Составление и подбор рисунка (схемы).	<b>2</b>	
<b>10</b>	Техника вышивания. Простые швы: «вперёд иголку», «за иголку»	<b>2</b>	Выполнять орнаменты для создания декоративных. Анализировать качество вышивки
<b>11</b>	Стебельчатый шов. Тамбурный, и петельный швы	<b>2</b>	
<b>12</b>	Орнамент. Техника выполнения.	<b>2</b>	Составлять схемы простейших орнаментов. Владеть техникой вышивание «шов шнурок», «шов змейка».
<b>13</b>	Вышивка по схеме. Закрепление нитей	<b>2</b>	
<b>14</b>	Оформление работы. Защита проекта	<b>2</b>	Обсуждать результаты проделанной работы
<b><i>Технология творческой и опытнической деятельности (6 час.)</i></b>			
<b>15</b>	Технология в жизни человека и общества. Основные компоненты проекта. Определение потребности, формулировка задачи	<b>2</b>	Представлять результаты работы над проектом. Выбирать форму защиты. Обосновать выбор темы творческого проекта. Применять правила работы над проектом
<b>16</b>	Проработка идей. Планирование и изготовление изделия	<b>2</b>	
<b>17</b>	Испытание изделия. Оценка работы.	<b>2</b>	

## 6.2. Тематическое планирование. 6 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Технология творческой и опытнической деятельности (4 час.)</i>			
<b>1</b>	Основы проектной деятельности. Классификация проектов.	2	Представлять результаты работы над проектом. Выбирать форму защиты.
<b>2</b>	Правила выполнения проекта. Оформление проектной документации.	2	Обосновать выбор темы творческого проекта. Применять правила работы над проектом
<i>Создание изделий из текстильных материалов (28час.)</i>			
<b>3</b>	Элементы материаловедения. Свойства, ткацкие переплетения, дефекты тканей.	2	Определять шерсть и шёлк по отличительным признакам. Определять ткацкие дефекты.
<b>4</b>	Конструирование плечевого изделия. Мерки.	2	Снимать мерки. Строить чертёж.
<b>5</b>	Моделирование сорочки. Создание эскиза изделия.	2	Использовать приёмы моделирования на практике.
<b>6</b>	Моделирование горловины. Моделирование низа сорочки	2	Использовать приёмы моделирования на практике.
<b>7</b>	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	2	Определять количество ткани на изделие. Использовать приёмы раскладки выкройки на ткани.
<b>8</b>	Раскрой сорочки. Подготовка деталей к обработке.	2	Определять долевую нить. Использовать правила раскроя на практике.
<b>9</b>	Обработка плечевых срезов. Сметывание деталей кроя.	2	Выполнять соединительные швы ручным методом
<b>10</b>	Обработка плечевых срезов запошивочным швом	2	Выполнять соединительные швы машинным методом
<b>11</b>	Подготовка обтачки. Примётывание обтачки	2	Обрабатывать края изделия подкройными деталями.
<b>12</b>	Притачивание обтачки Декорирование горловины	2	Использовать машинные швы
<b>13</b>	Обработка низа рукавов. Декорирование сорочки.	2	Использовать для обработки краёв различные машинные швы. Применять различные декоративные приёмы отделки швейных изделий.
<b>14</b>	Обработка боковых срезов. Приёмы обработки осыпающихся краёв.	2	Применять необходимые соединительные швы для соединении деталей швейных изделий. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобмёточной

			машине (оверлоке). Овладевать безопасными приёмами труда.
<b>15</b>	Обработка низа сорочки. ВТО сорочки.	2	Использовать для обработки краёв различные машинные швы. Применять различные декоративные приёмы отделки швейных изделий. Выполнять приёмы влажно-тепловых работ.
<b>16</b>	Подготовка к защите учебного проекта. Защита проекта	2	Использовать различные формы защиты учебного проекта.
<i>Электротехника (2 час.)</i>			
<b>17</b>	Современные бытовые приборы. Приёмы безопасной работы	2	Осознавать необходимость в соблюдений техники безопасности при использовании современных бытовых электроприборов

### 6.3. Тематическое планирование 7 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Электротехника (1 час.)</i>			
1	Современные бытовые электроприборы	1	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни.
<i>Кулинария (4 час.)</i>			
2	Физиология питания.	1	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.
3	Мясо: механическая обработка.	1	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.
4	Блюда из рубленого мяса.	1	Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Готовить блюда из готового рубленого мяса. Планировать последовательность технологических операций. Планировать время на приготовление выбранного блюда
5	Изделия из теста.Пресное тесто	1	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста, выпекать изделия из пресного теста
<i>Оформление интерьера (1 час.)</i>			
6	Интерьер кухни (столовой)	1	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления жилых помещений.
<i>Художественные ремёсла (3 часа)</i>			
7	Декоративно-прикладное творчество	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного творчества. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.
8	Основы композиции и законы восприятия цвета.	1	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.
9	Лоскутное шитьё.	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Обсуждать наиболее удачные работы.

<i>Технология творческой и опытнической деятельности (3 час.)</i>			
<b>10</b>	Исследовательская и созидательная деятельность	1	Собирать коллекцию образцов ДПТ. Изготавливать изделия в технике вышивки. Оформлять интерьер квартиры декоративными работами
<b>11</b>	Основные компоненты проекта	1	Знать основные компоненты проекты
<b>12</b>	Использование ПК при выполнении проектов	1	Составлять схемы, таблицы и технические рисунки
<i>Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)</i>			
<b>13</b>	Свойства текстильных материалов химического происхождения	1	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды тканей.
<b>14</b>	Элементы машиноведения	1	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину.
<b>15</b>	Оверлок	1	Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине (оверлоке). Овладевать безопасными приемами труда
<b>16</b>	Классификация юбок	1	Изучать разделение юбок по силуэту и покрою.
<b>17</b>	Моделирование юбок	1	Выполнять конструктивное моделирование на основе шаблона прямой юбки.
<b>18</b>	Снятие мерок для построения чертежа юбки	1	Изучать назначение и правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Снимать мерки, работая в паре, контролировать свою работу.
<b>19</b>	Расчеты для построения чертежа	1	Составлять таблицу расчетов. Применять математические формулы для вычисления.
<b>20</b>	Конструирование прямой юбки	1	Строить чертежи поясного швейного изделия в масштабе 1:4 и 1:1
<b>21</b>	Моделирование на основе чертежа прямой юбки	1	Находить информацию о современных направлениях моды. Выполнять эскизы юбок. Моделировать выбранный фасон юбки по чертежу его основы. Готовить выкройку изделия по индивидуальным меркам.
<b>22</b>	Моделирование юбки с кокеткой	1	Моделировать выбранный фасон юбки по чертежу его основы.
<b>23</b>	Моделирование юбки трапеции	1	Моделировать выбранный фасон юбки по чертежу его основы.
<b>24</b>	Выбор швейного изделия. Подготовка выкройки	1	Уметь составлять индивидуальную выкройку в масштабе 1:1
<b>25</b>	Раскрой юбки.	1	Определять способ подготовки ткани к раскрою.
<b>26</b>	Подготовка юбки к примерке	1	Знать этапы подготовки изделия к примерке
<b>27</b>	Устранение дефектов	1	Знать возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения



<b>28</b>	Стачивание юбки.	1	Стачивать детали и выполнять отделочные работы.
<b>29</b>	Втачивание замка «молния»	1	Выбирать аксессуары для застёжек.
<b>30</b>	Обработка низа и пояса.	1	Присоединять детали изделия различными способами.
<b>31</b>	Присоединение пояса. ВТО	1	Выбирать режим и выполнять ВТО изделия.
<b>32</b>	Обработка нижнего среза юбки	1	Применять различные способы швейной обработки нижнего среза.
<b>33</b>	Окончательная обработка изделия	1	Контролировать качество своей работы.
<b>34</b>	Защита проекта	1	Представлять и обсуждать свою работу.

## Тематическое планирование 8 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Художественные ремесла (16 час.)</i>			
1	Изделия ДПТ в интерьере	1	Знать виды ДПТ. Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества
2	Ручное ткачество. Эскиз изделия	1	Знать краткую историю гобеленов. Создавать эскиз будущей работы
3	Материалы и инструменты	1	Уметь выбирать материалы и инструменты для работы
4	Подготовка станка	1	Натягивать основу на горизонтальный ручной станок
5	Приёмы ткачества	1	Овладеть приёмами ткачества
6	Виды соединения нитей	1	Выбирать виды соединения нитей утка
7	Ткачество на просвет	1	Выполнять ткачество на просвет
8	Контуры рисунка	1	Подчёркивать контуры элементов
9	Обвивка односторонняя	1	Выполнять различные виды обвивок
10	Встречная обвивка	1	
11	Штрихование прямыми линиями	1	Выбирать и выполнять различные виды штрихования
12	Свободное штрихование	1	
13	Перебор под полотном	1	Выполнять полотняное переплетение и перебор под полотном
14	Способ «вытянутых петель»	1	Овладеть приёмом объёмного ткачества на примере вытянутых петель
15	Окончательная обработка изделия.	1	Закреплять нити основы готовой работы.
16	Оформление работы (панно)	1	Выбирать рамку для готовой работы.
<i>Оформление интерьера (1 час.)</i>			
17	Интерьер детской комнаты.	1	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления жилых помещений.
<i>Технология творческой и опытнической деятельности (13(14) часов)</i>			
18	Виды лоскутных изделий.	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать

			лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Обсуждать наиболее удачные работы.
19	Схемы и разновидности лоскутных соединений.	1	Анализировать геометрическое строение блочной конструкции.
20	Изготовление прихватки.	1	Понимать последовательность сборки деталей изделия по схеме
21	Сборка деталей кроя и обработка краев.	1	Применять различные способы обработки краёв изделия.
22	Разработка эскиза лоскутной подушки и подготовка шаблонов для раскроя.	1	Использовать геометрический расчет в композиции рисунка. Применять элементы черчения в построении конструктивной схемы соединения и выкройки шаблонов для раскроя.
23	Подбор и подготовка ткани.	1	Выбирать ткань, использовать технологический подход в ее обработке
24	Раскрой лоскутных деталей композиции.	1	Выполнять приемы экономичной раскладки шаблонов на ткани. Использовать учет направления долевой нити при раскрое.
25	Соединение деталей в лоскутное полотно.	1	Понимать последовательность сборки деталей изделия по схеме. Использовать правила при выполнении соединительных швов.
26	Раскрой нижней части подушки и втачивание замка «молния»	1	Применять правила расчета и раскроя ткани. Владеть приемами втачивания замка «молния».
27	Соединение верхней и нижней частей подушки.	1	Использовать технологию выполнения соединительных швов и ВТО.
28	Изготовление внутренней подушки с синтепоном.	1	Уметь рассчитывать объем наполнителя для изделия. Изготавливать чехол в соответствии с габаритными размерами изделия.
29	Окончательная обработка изделия.	1	Устранять погрешности и контролировать свою работу.
30	Защита проекта.	1	Уметь анализировать и представлять результаты своей работы.
<b><i>Современное производство и профессиональное образование(4часа)</i></b>			
31	Сферы современного производства	1	Анализировать типовые структуры предприятия.
32	Виды и формы организации предприятий	1	Знакомиться с технологической культурой современного производства
33	Основы предпринимательства	1	Знать организационную структуру малого предприятия
34	Пути получения профессионального образования	1	Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

## **7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

Для проведения занятий по технологии в лицее создан специальный кабинет, который оснащен учебно-методическим комплектом для образовательной области «Технология», а также учебно-материальной базой.

Оборудование кабинета в полной мере соответствует «Требованиям к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования».

Технические характеристики применяемого оборудования соответствуют психофизиологическим возможностям школьников 5 – 8 классов, учебное оборудование не перегружает объём помещения кабинета и при этом состав учебного оборудования обеспечивает возможность выполнения всех основных технологических операций, предусмотренных примерными учебными программами, при безусловном выполнении требований безопасного труда.

### **Перечень учебно-методического и дидактического сопровождения (таблицы, плакаты, папки)**

#### ***Кулинария***

1. Сервировка стола
2. Сервировка стола праздничного стола
3. Санитарно-гигиенические правила
4. Приготовление бутербродов
5. Холодные блюда
6. Напитки
7. Первичная обработка овощей
8. Правила пользования столовыми приборами
9. Приготовление блюд из яиц
10. Приготовление блюд из крупы
11. Приготовление блюд из молочных продуктов
12. Сладкие блюда
13. Мясные полуфабрикаты
14. Рыбные полуфабрикаты
15. Изготовление изделий из теста
16. Приёмы работы ножом и приспособлениями
17. Пищевые вещества

#### ***Технология обработки ткани***

1. Правила безопасности при работе с ручными инструментами
2. Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине
3. Заправка ниток
4. Снятие мерок
5. Чертёж выкройки основы платья
6. Чертёж выкройки фартука

7. Чертёж выкройки основы приталенной блузки
8. Перенесение нагрудной вытачки
9. Базисная сетка основы платья
10. Рукав одношовный
11. Моделирование горловины
12. Воротники к блузкам и платьям
13. Юбка
14. Различные конструкции юбок
15. Моделирование юбок

### ***Машиноведение***

1. Заправка ниток
2. Приводные устройства
3. Приспособления к швейным машинам
4. Машинная игла и моталка
5. Регуляторы строчки
6. Регуляторы натяжения ниток
7. Схема смазки
8. Детали и механизмы швейных машин
9. Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ
10. Механизмы передачи вращательного движения
11. Механизмы рабочих органов машины
12. Схема образования челночного стежка

### **Демонстрационные средства обучения:**

#### ***Коллекции***

1. Волокна, нити и ткани натурального растительного происхождения
2. Волокна, нити и ткани натурального животного происхождения
3. Волокна, нити и ткани химического происхождения
4. Образцов ручных стежков и строчек
5. Образцов машинных швов
6. Образцы основных ткацких переплетений
7. Схемы блоков лоскутного шитья
8. Образцы пооперационной обработки деталей одежды
9. Образцы вышивки: гладь, вышивка крестом, ришелье
10. Образцы вязания крючком
11. Образцы вязания на спицах
12. Образцы основных способов ткачества
13. Творческих проектов учащихся по основным разделам программы
14. Рисунки моделей одежды
15. Шаблоны швейных изделий в масштабе 1:1

#### ***Эталонные изделия***

1. Фартук (3 модели)

2. Ночная сорочка (3 модели)
3. Юбки (5 моделей)
4. Халат (2 модели)
5. Жилет ( 2 модели)
6. Платья (3 модели)
7. Блузки (5 моделей)
8. Ткацкий ручной станок
9. Выкройки швейных изделий для контроля
10. Манекен

### ***Информационные стенды***

1. Занимательно о кулинарии
2. Лоскутная техника
3. Азбука моды
4. Флористика
5. Изонить
6. Виды ручных работ
7. Виды машинных швов
8. Декоративная отделка швейных изделий
9. Основы проектной деятельности

### **Раздаточный материал: Технологические карты пооперационного контроля**

#### ***Кулинария***

1. Бутерброд со сливочным маслом и сыром
2. Салат «Здоровье», винегрет
3. Омлет с помидорами, сосисками и зелёным горошком
4. Гренки с яйцами
5. Чёрный чай с лимоном
6. Картофельное пюре
7. Суп молочный с вермишелью
8. Рассыпчатая гречневая каша с маслом
9. Рыба в кляре
10. Макароны с сыром
11. Блины скороспелые
12. Ягодный кисель
13. Суп с фрикадельками
14. Бефстроганов
15. Сырники из творога
16. Лимонное печенье
17. Яблочный мусс
18. Схемы оформления столовых салфеток

#### ***Конструирование и моделирование швейных изделий***

1. Технология выполнения ручных операций
2. Подготовка швейной машины к работе
3. Снятие мерок с фигуры человека
4. Построение чертежа фартука на поясе
5. Обработка накладного кармана
6. Изготовление прихватки
7. неполадки в работе швейной машины и их устранение
8. Машинные швы: стачной вразутюжку, взаутюжку
9. Машинные швы краевые: шов в подгибку с открытым и закрытым срезами
10. Машинные швы: соединительные (расстрачной)
11. Машинные швы: соединительные (двойной выворотный)
12. Машинные швы: соединительные (запошивочный)
13. Машинные швы: краевой (в раскол)
14. Машинные швы: краевой (в кант)
15. Машинные швы: краевой окантовочный с закрытым срезом
16. Машинные швы: краевой окантовочный тесьмой
17. Машинные швы: краевой окантовочный косой бейкой
18. Построение чертежа прямой юбки
19. Обработка вытачек
20. Обработка односторонних складок
21. Обработка встречной складки
22. Обработка застёжки в шве юбки тесьмой-молнией
23. Раскладка выкройки прямой юбки на ткани
24. Раскладка выкройки клинковой юбки на ткани
25. Построение чертежа-основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
26. Дефекты плечевого изделия и способы их устранения

### ***Инструкции и правила***

1. Правила ТБ при кулинарных работах: при пользовании электронагревательными приборами
2. Правила ТБ при кулинарных работах: при работе с горячей жидкостью
3. Правила ТБ при кулинарных работах: при работе ножом и приспособлениями
4. Разновидность столовых приборов
5. Маркировка столовых ножей и разделочных досок
6. Инструкции к бытовым швейным машинам
7. Терминология ручных работ
8. Терминология машинных работ
9. Терминология влажно-тепловых работ
10. Правила ТБ при выполнении влажно-тепловых работ
11. Организация рабочего места для выполнения машинных работ

### **Кулинария (папки с учебно-методическими материалами)**

- Санитария и гигиена. Физиология питания

- Технология приготовления пищи 5 класс
- Технология приготовления пищи 6 класс
- Технология приготовления пищи 7 класс
- 

### ***Рукоделие***

- Вышивка: простые ручные швы, гладь, ришелье
- Вышивка крестом
- Лоскутная техника
- Мягкая игрушка
- Изонить
- Ручное ткачество
- Аппликация на ткани
- Флористика

### ***Конструирование и моделирование швейных изделий***

- Азбука моды
- История костюма
- Швейное материаловедение: ткацкие переплетения
- Швейное материаловедение: образцы натуральных и химических тканей
- 

### ***Технология изготовления швейных изделий***

- Изготовление фартука
- Изготовление сорочки и изделий на основе цельнокроеного рукава
- Изготовление юбки
- Изготовление жилета
- Технология обработки горловины
- Технология обработки карманов
- Технология обработки низа рукавов

### ***Технология ведения дома***

- Интерьер квартиры
- Декоративное оформление жилища

### ***Основы проектирования***

- Метод проектов
- Учебные и творческие проекты учащихся
- Альбом фотографий творческих работ учащихся.



## Перечень оборудования

№	Название средства технического обучения	марка	Кол-во (шт.)	Год приобретения
1	Холодильник	Бирюса-8-1	1	2007
2	Электродуховка	Дарина classik	3	2012
3	Блендер	Zelmer	2	2012
4	СВЧ печь	LG	1	2008
5	Электрический чайник	Elenberg	1	2012
6	Оверлок	Avrora 774D	1	2008
7	Швейная бытовая машина	Avrora	8	2007
8	Швейная бытовая машина	Astraluks	5	2010
9	Швейная бытовая машина	Femili	3	2012
10	Манекен	Diana	1	2007
11	Электрические утюги	Moulinex	3	2011
12	Компьютер	Beno	1	2011
13	Интерактивная доска	TRACEBoard	1	2013

### Комплекты инструментов, приборов и приспособлений

1. Для кулинарных работ
2. Для ручных швейных работ
3. Для машинных швейных работ
4. Для вязания крючком
5. Для вязания на спицах
6. Для вышивки
7. Для ткацких работ
8. Портновские линейки и лекала.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### для учителя

Кожина О.А. Технология: методич. Рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда /О.А.Кожина. – 2-е изд., стереотип. - М.: Дрофа,2009

Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках.5-9 классы. Обслуживающий труд / С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М.:»Экзамен»,2009

Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – М.:»Экзамен».2009

Метод проектов в технологическом образовании школьников: 6 класс: Пособие для учителя /Под ред.И.А.Сасовой.-М.:Вентана-Граф,201

Метод проектов в технологическом образовании школьников: 7 класс: Пособие для учителя /Под ред.И.А.Сасовой.-М.:Вентана-Граф,2010

Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд:6 класс /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.- М.,2013;

Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»:5-9 класс (девочки).- 3-е изд.- М.:Знание,2008

Примерные программы среднего (полного) общего образования. на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования

Сасова И.А., Леонтьев А.В., Капустин В.С. Технология. 8 класс. Учебник; под ред. И.А. Сасовой – М., 2013

Сасова И.А., Марченко А.В. Технология. Программа. 5-8 классы. – М.: Вентана-Граф,2008

Технология: 5 класс: /И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др.; под ред. И.А.Сасовой.-М.,2013.

Технология: обслуживающий труд: 7 класс/ /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.- М., 2012

Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента

государственного стандарта общего образования. Технология. От 01.04.2006 №03-417. Приказ Мин-ва образования

Федеральный базисный учебный план (приказ МО РФ от 09 марта 2004 года) №1312

Федеральный перечень учебников, рекомендованный министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2012-2013 учебный год. Утв. пр.М О и Н РФ от 23.12.2009г. №822.

для учащихся

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ.. – М.: Вентана-Граф,2013

Технология:6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Павлова М.Б.,Сасова И.А., Гуревич М.И. /Под ред И.А.Сасовой.- 2-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф,2011

Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ.. – М.: Вентана-Граф,2012

Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ.. – М.: Вентана-Граф,2013