

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Новосибирска
«Лицей №22 «Надежда Сибири»

<p>ПРИНЯТО решением объединения учителей физики методического и технологии Протокол № 1 от 29.08.2017</p>	<p>СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по НВР  Т. И. Кудари 30.08.2017</p>
---	--

Рабочая программа

по предмету «Технология»

уровень основного общего образования

5-8 класс

Составитель: Л. В. Осколкова,
учитель технологии

2017

Рабочая программа

Наименование учебного предмета Технология

Классы 5, 6, 7, 8

Учитель Осколкова Лариса Владимировна

Срок реализации программы, учебный год (ы) - 2017 - 2020

Количество часов по учебному плану:

Класс	5 класс	6 класс	7 класс	7 и класс	8 класс
В год	34 час.	34 час.	34 час.	35 час.	34 час

Программа составлена на основе:

Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 кл.: - 2-е изд. М.: Просвещение, 2012. – (Стандарты второго поколения).

Рекомендовано Министерством образования и науки РФ и Федеральным агентством по образованию

Учебники: Технология: 5 класс: под ред. И.А. Сасовой.-М.,2015.; Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд:6 класс под ред. И.А. Сасовой.- М.,2014; Технология: обслуживающий труд: 7 класс под ред. И.А. Сасовой.- М., 2014; Сасова И.А., Леонтьев А.В., Капустин В.С. Технология. 8 класс. Учебник; под ред И.А. Сасовой – М., 2014 Рекомендованы МО и Н РФ

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 распространенных 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 распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической жизни, 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. Программа 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 7и) учебных часов для обязательного изучения курса «Технология».

В том числе:

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

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 (15час.)

Тема 1. Санитария и гигиена(1 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 (3час.)

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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты 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 (1 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 мяса и птицы. (2час.)

Технология приготовления блюд из птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие пищевой ценности мяса. Определение свежести мяса и условия хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Технология приготовления мясных блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление салата с куриной грудкой. Приготовление мясного фарша с использованием блендера.

Тема 7. Блюда из макаронных изделий (1 час.)

Подготовка к макаронным изделиям. Технология приготовления макаронных изделий.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение макаронных изделий и жидкости при варке различных гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 8. Изделия из теста (1час.)

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.

Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

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 (76 час)

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 (12 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 (46 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 кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Скальвание 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 (26 час.)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2час.)

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 2. Лоскутное шитье и аппликация на ткани (17час.)

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. Изготовление комплекта салфеток для сервировки стола с декорированием аппликацией.

Тема 3. Вышивка (7час.)

Краткие сведения из истории вышивки. Вышивка. Основные теоретические сведения. Краткая история вышивки. Выполнение простейших швов. Выполнение эскизов вышивки. Подбор и перенос рисунка на ткань. Вышивание пайетками. Варианты объектов труда: прихватка, салфетка, монограмма.

Раздел 4. Оформление интерьера (4 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 (3 часа)

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 исследовательской и опытнической деятельности (9 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. Изготовление швейного изделия. Изготовление изделий в технике ручного ткачества.

Раздел 6. Электротехника (3 час.)

Тема 1. Бытовые электроприборы

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 (3 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	15	6	3	3	3
2	Создание изделий из текстильных материалов	76(77)	18	19	27(28)	12
3	Художественные ремёсла	26	7	9	0	10
4	Оформление интерьера	4	1	1	0	2
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	9	2	2	2	3
6	Электротехника	3	0	0	2	1
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	3	0	0	0	3
	Итого:	136(137)	34	34	34(36)	34

6.1. Тематическое планирование. 5 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Кулинария (6 час.)</i>			
1	Правила ТБ и СГ на кухне. Приёмы работы на кухне.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы работы кухонным оборудованием с колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.
2	Горячие напитки.	1	Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Применять правила ТБ при работе с горячими жидкостями. Соблюдать последовательность действий при заваривании чая.
3	Бутерброды.	1	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».
4	Значение яиц в питании человека. Варка яиц.	1	Определять свежесть яиц. Применять способы варки яиц. Готовить блюда из яиц. Соблюдать культуру приготовления пищи.
5	Блюда из овощей. Салаты.	1	Выполнять первичную обработку овощей, применять современные инструмент. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте, готовить салаты из сырых овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
6	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	1	Выполнять сервировку стола к завтраку. Подбирать посуду и приборы для сервировки стола. Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.
<i>Оформление интерьера (1 час.)</i>			
7	Интерьер кухни (столовой)	1	Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления жилых помещений.

<i>Художественные ремёсла (7час.)</i>			
8	Виды рукоделия. Инструменты и приспособления. ТБ	1	Анализировать особенности ДПИ народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов. Изучать правила безопасной работы с инструментами.
9	Техника вышивания. Простые швы: «вперёд иголку», «шнурок», «змейка»	1	Составлять схемы простейших орнаментов. Владеть техникой вышивания «вперёд иголку», «шнурок», «змейка»
10	Техника вышивания. «Гамбурный шов», « петля вприкреп».	1	Составлять схемы простейших орнаментов. Владеть техникой вышивания «Гамбурный шов», « петля вприкреп».
11	Техника вышивания. Стебельчатый шов. Шов «козлик»	1	Составлять схемы простейших орнаментов. Владеть техникой вышивания «стебельчатый шов», «шов «козлик»».
12	Составление и подбор рисунка для вышивания салфетки.	1	Применять стилизацию в декорировании изделия. Переносить рисунок на ткань.
13	Вышивание по схеме.	1	Подбирать цветовое сочетание нитей и выбирать технику вышивания.
14	Вышивание и отделка изделия.	1	Применять декоративную строчку для отделки по краю. Выполнять ВТО
<i>Технологии исследовательской и опытнической деятельности (2час.)</i>			
15	Основные компоненты проекта Определение и формулировка проблемы.	1	Изготавливать изделия в технике вышивания для проведения школьной выставки. Оформлять и представлять свою работу.
16	Защита проекта	1	Анализировать результат своей работы. Обсуждать лучшие варианты изделий.
<i>Создание изделий из текстильных материалов (18 час.)</i>			
17	Свойства текстильных материалов. Классификация. Способы получения натуральных волокон	1	Изучать характеристики натуральных волокон и тканей. Определять лицевую, изнаночную стороны тканей. Исследовать свойства долевой и уточной нитей ткани
18	Элементы машиноведения. Устройство и принцип работы швейной машины. ТБ Подготовка швейной машины к работе	1	Изучать устройство бытовой швейной машины. Проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин. Овладевать безопасными приемами труда. Заправлять верхнюю и нижние нити.
19	Подготовка швейной машины к работе	1	Заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинную строчку. Выполнять автоматическую закрепку строчки.
20	Классификация машинных швов .Стачные швы	1	Выполнять стачные машинные швы, закреплять строчку.
21	Краевые швы. Влажно-тепловые работы.	1	Выполнять краевые швы .Пользоваться терминологией и выполнять ВТО
22	Конструирование швейных изделий.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать их .Пользоваться чертежными

	Построение чертежа-основы фартука М 1:1		инструментами .Выполнять чертеж
23	Моделирование швейных изделий. Приемы моделирования.	1	Вносить модельные изменения в выкройку изделия.
24	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.	1	Указывать технические обозначения на чертеже. Декатировать ткань.
25	Раскрой фартука.	1	Выполнять раскладку выкройки на ткани. Наносить припуски, Осуществлять самоконтроль при вырезании деталей кроя.
26	Обработка боковых срезов, заметывание.	1	Использовать ручные стежки и строчки для предварительной обработки.
27	Обработка боковых срезов машинной строчкой.	1	Применять шов вподгибку с закрытым срезом. Выполнять ВТО.
28	Обработка нижнего среза.	1	Использовать краевые швы на практике.
29	Подготовка карманов к приметыванию.	1	Использовать краевые швы и технологию ВТО на практике.
30	Соединение карманов с фартуком.	1	Применять ручные и машинные швы.
31	Обработка пояса.	1	Использовать ручные и машинные швы при подготовке пояса.
32	Соединение пояса с фартуком, приметывание.	1	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций.
33	Притачивание пояса. ВТО	1	Осуществлять самоконтроль технологической обработки изделия.
34	Защита учебного проекта.	1	Представлять результаты своей работы. Участвовать в коллективном обсуждении результатов проделанной работы.

6.2. Тематическое планирование. 6 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Оформление интерьера (1 час.)</i>			
1	Интерьер жилого помещения	1	Выполнять эскизы художественного оформления комнаты, элементов декоративного оформления жилых помещений.
<i>Художественные ремёсла (9 часов)</i>			
2	Аппликация на ткани. Материалы и инструменты. ТБ.	1	Анализировать особенности декоративного оформления изделий в данной технике. Изучать технологические и эстетические возможности различных материалов.
3	Стилизация художественных элементов аппликации.	1	Выполнять эскизы, подбирать цветовое решение для рисунка аппликации. Обсуждать художественный подход в стилизации изображения.
4	Этапы технологической обработки аппликации.	1	Применять на практике клеевые материалы в процессе технологической обработки аппликации.
5	Применение машинной строчки «Зигзаг»	1	Использовать машинную строчку «зигзаг» для закрепления и обработки элементов аппликации на ткани.
6	Раскрой комплекта для сервировки стола.	1	Производить точный расчет ткани при раскрое, контролировать свою работу.
7	Обработка краевых срезов.	1	Применять различные способы обработки краевых срезов.
8	Раскрой и подготовка элементов аппликации.	1	Использовать последовательность технологической обработки при подготовке элементов аппликации. Контролировать ВТО.
9	Соединение аппликации с тканью.	1	Определять местоположение аппликации в соответствии с композиционным решением. Проводить контроль при ВТО.
10	Заключительная обработка и отделка изделия.	1	Выполнять машинную обработку для закрепления аппликации на ткани. ВТО изделия.
<i>Технологии исследовательской и опытнической деятельности (2час.)</i>			
11	Основы проектной деятельности.	1	Обосновать выбор темы творческого проекта. Изучать правила работы над проектом. Представлять результаты работы над проектом.
12	Оформление проектной документации.	1	Планировать изложение материала в технической документации. Изучать способы оформления технических рисунков и таблиц.
<i>Создание изделий из текстильных материалов (19 часов)</i>			
13	Конструирование плечевого изделия. Мерки.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения.
14	Расчеты для построения чертежа ночной	1	Производить математические расчеты в таблице для построения чертежа.

	сорочки		
15	Построение чертежа в М1:1	1	Использовать графические основы построения чертежа. Контролировать свою работу.
16	Моделирование сорочки.	1	Выполнять эскизные зарисовки, использовать приёмы моделирования на шаблонах.
17	Моделирование горловины изделия на выкройке.	1	Вносить конструктивные изменения формы и глубины горловины в натуральную величину.
18	Подготовка выкройки обтачки горловины.	1	Строить чертеж обтачки. Использовать способ копирования мелкой детали на кальку.
19	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	1	Декатировать ткань перед раскроем. Выполнять расчет ткани и экономичную раскладку выкроек.
20	Раскрой сорочки.	1	Определять долевую нить. Использовать правила раскроя на практике.
21	Подготовка деталей кроя к обработке.	1	Прокладывать контурные и контрольные линии и точки на деталях кроя.
22	Обработка плечевых срезов, сметывание.	1	Скалывать и сметывать детали кроя.
23	Обработка плечевых срезов на швейной машине.	1	Использовать соединительные машинные швы. Контролировать свою работу.
24	Подготовка обтачки к приметыванию.	1	Применять специальную клеевую ткань для укрепления обтачки. Соблюдать режим ВТО.
25	Приметывание обтачки.	1	Обрабатывать края изделия подкройными деталями.
26	Обработка горловины обтачкой.	1	Использовать машинные швы для обработки изделия.
27	Обработка низа рукавов.	1	Выполнять шов вподгибку с закрытым срезом и ВТО для обработки.
28	Обработка боковых срезов.	1	Применять соединительные швы.
29	Приемы обработки осыпающихся краев.	1	Выбирать способ обработки осыпающихся краев. Овладевать безопасными приемами труда. Использовать Оверлок в работе.
30	Обработка нижнего среза сорочки.	1	Использовать различные способы обработки низа. Развивать точность и глазомер при выполнении машинных швов.
31	Защита проекта.	1	Представлять и обсуждать результаты своей работы.
Кулинария (3 час.)			
32	Питательные вещества и полноценное питание	1	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов
33	Макаронные изделия	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Готовить гарнир из макаронных изделий. Использовать кулинарные приемы.
34	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Виды тепловой обработки продуктов	1	Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в различных условиях. Готовить блюда из творога. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Выбирать оптимальный режим тепловой обработки

6.3. Тематическое планирование 7 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Технология творческой и опытнической деятельности (2 час.)</i>			
1	Этапы проектной деятельности.	1	Анализировать основные компоненты проекты.
2	Использование ПК при выполнении проектов.	1	Составлять схемы, таблицы, технические рисунки.
<i>Создание изделий из текстильных материалов (27(28) часа)</i>			
3	Свойства материалов химического происхождения. Уход за текстильными изделиями.	1	Изучать характеристики различных видов химических волокон и тканей. Распознавать виды тканей. Читать маркировку на изделиях из синтетических и искусственных волокон.
4	Элементы машиноведения.	1	Проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.
5	Одежная фурнитура: пуговицы, кнопки, крючки	1	Применять различные способы соединения пуговиц, кнопок и крючков. Контролировать свою работу.
6	Обработка застежки- молнии.	1	Составлять технологическую карту приемов обработки.
7	Обработка застежки-молнии	1	Использовать приемы обработки на образце.
8	Классификация юбок.	1	Изучать разделение юбок по силуэту и покрою. Выполнять эскизы моделей.
9	Конструирование прямой юбки.	1	Изучать назначение и правила снятия мерок для построения чертежа юбки.
10	Снятие мерок.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
11	Расчетные формулы для построения чертежа юбки.	1	Составлять таблицу расчетных формул и обозначать порядок построения точек и отрезков на чертеже.
12	Расчеты по индивидуальным меркам.	1	Производить математические расчеты в таблице для построения чертежа.
13	Построение чертежа юбки.	1	Строить чертеж швейного изделия.
14	Построение чертежа юбки. М1:1	1	Использовать графические основы построения чертежа. Контролировать свою работу.
15	Моделирование юбки.	1	Выполнять эскизные зарисовки и применять способ моделирования на шаблонах.
16	Моделирование кокетки и волана юбки.	1	Использовать приемы моделирования на практике.
17	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	1	Определять направление долевой нити. Выполнять раскладку выкройки на ткани.
18	Раскрой юбки.	1	Использовать правила раскроя на практике. Контролировать свою работу.

19	Подготовка к примерке.	1	Скалывать и сметывать детали кроя.
20	Проведение примерки.	1	Уточнять правильную посадку изделия на фигуре. Исправлять дефекты.
21	Обработка вытачек.	1	Применять машинные швы, закреплять строчку. Выполнять ВТО.
22	Соединение и обработка боковых срезов	1	Стачивать и обрабатывать срезы машинным способом.
23	Обработка застежки тесьмой - молнией	1	Использовать ручные стежки для соединения фурнитуры с изделием.
24	Притачивание тесьмы - молния..	1	Использовать специальную машинную лапку для настрачивания «молнии».
25	Обработка пояса.	1	Укреплять ткань клеевым материалом. Обрабатывать концы пояса.
26	Обработка верхнего среза поясом.	1	Присоединять деталь пояса различными способами.
27	Обработка нижнего среза юбки.	1	Выбирать и применять способы обработки краевых срезов.
28	Обработка петли и пришивание пуговицы.	1	Использовать ручные и машинные швы на практике.
29	Защита проекта.	1(2)	Уметь анализировать и представлять результаты своей работы.
Кулинария (3час.)			
30	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.
31	Мясо и мясные продукты.	1	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять свежесть и качество мясных продуктов. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций. Планировать время на приготовление выбранного блюда
32	Блюда из птицы.	1	Анализировать рецептуру и кулинарную обработку мяса птицы. Планировать последовательность технологических операций.
Электротехника (2 час.)			
33	Современные бытовые электроприборы	1	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни. Изучать принципы действия и эксплуатации бытовых электроприборов
34	Правила пользования бытовыми электроприборами.	1	Выбирать оптимальный режим работы. Изучать правила ТБ и ухода за бытовой техникой.

Тематическое планирование 8 класс

№ занятия	Тема	Кол-во час.	Виды деятельности (в том числе формирование УУД)
<i>Электротехника (1 час.)</i>			
1	Бытовые электроприборы	1	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни. Изучать принципы действия и эксплуатации бытовых электроприборов
<i>Оформление интерьера (2 час.)</i>			
2	Интерьер детской комнаты.	1	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления жилых помещений.
3	Изделия ДПТ в интерьере	1	Знать виды ДПТ. Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества
<i>Создание изделий из текстильных материалов (12 часа)</i>			
4	Виды лоскутных изделий.	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава .Обсуждать наиболее удачные работы.
5	Схемы и разновидности лоскутных соединений.	1	Анализировать геометрическое строение блочной конструкции.
6	Изготовление учебного образца	1	Понимать последовательность сборки деталей изделия по схеме
7	Сборка деталей кроя и обработка краев.	1	Применять различные способы соединения деталей и обработки краёв изделия.
8	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.
9	Подбор и подготовка ткани. Раскрой лоскутных деталей композиции.	1	Выбирать ткань, использовать технологический подход в ее обработке . Выполнять приемы экономичной раскладки шаблонов на ткани. Использовать учет направления долевой нити при раскрое.
10	Соединение деталей в лоскутное полотно.	1	Понимать последовательность сборки деталей изделия по схеме. Использовать правила при выполнении соединительных швов.
11	Соединение деталей в лоскутное полотно	1	Применять правила выполнения стачных швов, выбирать режим и выполнять ВТО
12	Втачивание замка «молния»	1	Владеть приемами втачивания замка «молния». Контролировать свою работу.
13	Соединение частей подушки	1	Использовать технологию выполнения соединительных швов и ВТО.
14	Изготовление внутренней подушки с синтепоном.	1	Рассчитывать объем наполнителя. Изготавливать чехол по габаритным размерам изделия.
15	Окончательная обработка изделия.	1	Устранять погрешности и контролировать свою работу.

<i>Технология творческой и опытнической деятельности (3 час.)</i>			
16	Основные компоненты проекта.	1	Анализировать основные компоненты проекты. Оформлять проектные материалы.
17	Использование ПК при выполнении проектов.	1	Составлять схемы, таблицы и технические рисунки. Подготавливать пояснительную записку.
18	Защита проекта.	1	Уметь анализировать и представлять результаты своей работы.
<i>Художественные ремесла (10 час.)</i>			
19	Ручное ткачество. Эскиз изделия	1	Знать краткую историю гобеленов. Создавать эскиз будущей работы
20	Материалы и инструменты	1	Уметь выбирать материалы и инструменты для работы
21	Виды соединения нитей	1	Выбирать виды соединения нитей утка
22	Контуры рисунка	1	Подчёркивать контуры элементов
23	Обвивка односторонняя	1	Выполнять различные виды обвивок
24	Встречная обвивка	1	Контролировать свою работу.
25	Штрихование прямыми линиями	1	Выбирать и выполнять различные виды штрихования
26	Свободное штрихование	1	Контролировать свою работу.
27	Окончательная обработка изделия.	1	Закреплять нити основы готовой работы.
28	Оформление работы (панно)	1	Выбирать рамку для готовой работы.
<i>Кулинария (3час.)</i>			
29	Физиология питания.	1	Изучать основы физиологии питания человека.
30	Сервировка стола «Фуршет»	1	Овладевать навыками эстетического оформления стола. Анализировать виды сервировки.
31	Блюда и закуски для «Фуршета»	1	Составлять меню, отвечающее здоровому и рациональному питанию.
<i>Современное производство и профессиональное самоопределение (3часа)</i>			
32	Профессии, связанные с технологиями обработки ткани.	1	Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.
33	Виды учреждений профессионального образования.	1	Находить информацию о возможностях получения профессионального образования.
34	Специальность и квалификация.	1	Знакомиться с факторами, влияющими на оплату труда.

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 государственного стандарта основного 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. Образца 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
16. Лоскутная техника
17. Декоративная отделка швейных изделий

Эталонные изделия

1. Фартук (3 модели)
2. Ночная сорочка (3 модели)
3. Юбки (5 моделей)
4. Халат (2 модели)
5. Жилет (2 модели)
6. Выкройки швейных изделий для контроля
7. Манекен

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 (расстрочной)
- 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 клинью 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, ризелье
- 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.	Манекен	Diana	1	2007
10.	Электрические утюги	Irit home	2	2016

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 раб
8. Портновские линейки и лекала.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

для учителя

1. Кожина О.А. Технология: методич. Рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда /О.А.Кожина. – 2-е изд., стереотип. - М.: Дрофа,2009
2. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках.5-9 классы. Обслуживающий труд / С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М.:»Экзамен»,2009
3. Маркуцкая С.Э.Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – М.:»Экзамен».2009
4. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 6 класс: Пособие для учителя /Под ред.И.А.Сасовой.-М.:Вентана-Граф,201
5. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 7 класс: Пособие для учителя /Под ред.И.А.Сасовой.-М.:Вентана-Граф,2010
6. Павлова М.Б. Технология. Обслуживающий труд:6 класс /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.- М.,2013;
7. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»:5-9 класс (девочки).- 3-е изд.- М.:Знание,2008
8. Примерные программы среднего (полного) общего образования. на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования
9. Сасова И.А., Леонтьев А.В., Капустин В.С. Технология. 8 класс. Учебник; под ред. И.А. Сасовой – М., 2013
10. Сасова И.А., Марченко А.В. Технология. Программа. 5-8 классы. – М.: Вентана-Граф,2008
11. Технология: 5 класс: /И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и др.; под ред. И.А.Сасовой.- М.,2013.
12. Технология: обслуживающий труд: 7 класс/ /М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич; под ред. И.А. Сасовой.- М., 2012
13. 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
14. Федеральный базисный учебный план (приказ МО РФ от 09 марта 2004 года) №1312
15. 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

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред. И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ. – М.: Вентана-Граф,2013
2. 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
3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред. И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ. – М.: Вентана-Граф,2012
4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Под ред. И.А. Сасовой.- 3-е изд., с уточ. – М.: Вентана-Граф,2013