

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73
г. Челябинска»

РАССМОТРЕНО:
на заседании МО
учителей _____
«26» августа 2015г

ПРИНЯТА:
педагогическим советом
МАОУ «СОШ №73 г.
Челябинска»
протокол №1 от 28.08.2015

УТВЕРЖДАЮ:
директор МАОУ «СОШ № 73
г. Челябинска»

Л.Е.Шевчук
«28» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРИЛОЖЕНИЕ К
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Информационная карта (паспорт) программы
по учебному предмету «ТЕХНОЛОГИЯ» направление «Обслуживающий труд»

Тип педагогической программы	Учебная программа
Вид программы	Рабочая учебная программа
Уровень программы	Рабочая учебная программа базового уровня
Контингент обучающихся	Учащиеся (девушки) 5 - 9 классов МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» в возрасте 11 – 15 лет
Наименование программы	Рабочая программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
Заказчик программы	Субъекты образовательного сообщества 5 – 9 общеобразовательных классов МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
Разработчик программы	Чейшвили Н.И.
Цель программы	Оказание содействия обучающимся 5 – 9 классов МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» в освоении содержания технологического образования
Ведущие принципы построения программы	Целостность и непрерывность; научность в сочетании с доступностью; строгость и систематичность изложения; практико-ориентированность; принцип развивающего обучения.
Назначение программы	<p>► Для <i>обучающихся и родителей</i> (законных представителей) 5–9 классов МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» данная Программа обеспечивает реализацию их права на информацию об объеме учебных услуг по технологическому образованию в этих классах, права на выбор этих услуг и права на гарантию качества получаемых услуг.</p> <p>► Для <i>педагогического коллектива</i> МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» данная Программа определяет приоритеты в содержании технологического образования в этих классах и способствует интеграции и координации деятельности педагогов в учебном процессе.</p> <p>► Для <i>муниципального органа управления образованием</i> данная Программа является основанием для определения качества реализации определенного объема гарантированных учебных услуг по технологии в 5 – 9 классах МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска».</p>
Основной способ освоения содержания программы	Репродуктивно-творческий, практико-ориентированный
Уровень освоения содержания технологического образования	Базовый
Сроки освоения программы	Продолжительность реализации программы – 5 лет Объем учебного времени – 348 часов
Режим учебных занятий	5 класс – 2 часа в неделю 6 класс – 2 часа в неделю 7 класс – 2 часа в неделю 8 класс – 2 часа в неделю 9 класс – 2 часа в неделю
Виды и формы контроля	Текущий, промежуточный и итоговый контроль. Теоретические и практические задания, творческие задания, проекты.
Форма освоения программы	Очная
Результат реализации программы	Формирование трудовой и технологической культуры школьника, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение выпускников в условиях рынка труда.

Рабочая программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями).
- Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования (утверждён приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. № 1089 // Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев,- М.: Дрофа, 2006.).
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-126 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана».
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего».
- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014 г. № 08-548 «О федеральном перечне учебников».
- Примерной программой основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд»././Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2008.
- Приказом Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».
- Письмом МОиН Челябинской области от 31.07.2009 г. №103/3404 «О разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях Челябинской области.
- Учебным планом МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска»
- Положением о рабочей программе по учебным предметам, курсам МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска»

по ТЕХНОЛОГИИ направление «Обслуживающий труд»

В настоящее время во всем мире признается важность становления технологической культуры молодежи. Основным предназначением предметной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

В основу рабочей программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» для 5 – 9 классов положен федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования и использована:

- Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд». // Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2008./

Основная задача обучения школьников по программе "Технология. Обслуживающий труд" — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений в их интеграции с декоративно - прикладным искусством. При этом изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитании трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Содержанием рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Конкретный учебный материал для включения в рабочую программу отбирался с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющей практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Рабочая программа рассчитана на **2 учебных часа в неделю**. В программе сохранены все основные разделы, предусмотренные обязательным минимумом содержания основных образовательных программ:

- **Кулинария**
- **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**
- **Технологии ведения дома**
- **Электротехнические работы**
- **Современное производство и профессиональное образование**
- **Творческий проект**
- **Черчение и графика**

Частично интегрируются в другие разделы программы:

- «Электротехнические работы» — при изучении элементов машиноведения, технологии обработки ткани, кулинарии учащиеся знакомятся с устройством и принципом действия бытовых электроприборов, осваивают безопасные приёмы работы с ними;
- «Черчение и графика» — в логике изучаемых тем учащиеся знакомятся с общими правилами построения и выполнения чертежей швейных изделий, понятиями масштаб, чертёж, эскиз, типами линий, правилами пользования чертёжными инструментами и принадлежностями, геометрическими построениями, учатся читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технологические карты;
- «Современное производство и профессиональное образование» — на различных этапах обучения учащиеся знакомятся с миром профессий.

Распределение изучения содержания основных разделов программы проводилось с учетом психофизиологических возможностей учащихся и соответствующего уровня их общеобразовательной подготовки, а так же с учетом материально-технического оснащения кабинета. Учебное время на изучение каждого из разделов характеризует относительную трудоемкость освоения соответствующего материала программы. Основной формой обучения является учебно – практическая деятельность учащихся и большая часть учебного времени (более 75 %) отводится на овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений. При этом процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок, составления вариантов композиций, уделяется большое внимание не только технологическим, но и эстетическим, экологическим, эргономическим, экономическим требованиям.

В основу данной рабочей программы положен проектный метод обучения, причем в течение года учащиеся выполняют два проектных задания: один групповой, по итогам раздела «Кулинария», другой – индивидуальный по итогам изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». В программе предложены примерные темы этих творческих проектных работ.

В разделе «Кулинария» содержание тем распределено по степени сложности усвоения технологии переработки тех или иных пищевых продуктов. Данное распределение тем позволяет дать учащимся более прочные знания и закрепить навыки работы с определенной группой продуктов, ознакомить с основами физиологии питания. Работа над проектом, выполняемым учащимися в группах, развивает способности школьников, помогает формированию культуры общения и поведения.

Темы уроков подраздела “Элементы машиноведения” предполагают знакомство со швейным оборудованием, изучение принципа действия швейной машины, освоение приемов безопасной работы и простейшей наладки.

Изучение элементов материаловедения дает учащимся представление о видах текстильных материалов, применяемых в швейном производстве: ткань, нетканые материалы, трикотаж. Теоретические сведения о свойствах волокон даются учащимся во взаимосвязи, с другими предметами. Так изучение свойств натуральных волокон целесообразней всего давать в 6 классе, а изучение химических волокон в 7 классе, т.к. в 8 классе необходимо дать представление о других швейных материалах. Учащиеся должны знать, что для изготовления изделий можно использовать не только ткани, но нетканые материалы и трикотажные полотна. Знания основных видов и свойств материалов необходимы при конструкторской разработке моделей и изготовлении швейных изделий.

Подраздел “Конструирование и моделирование одежды” можно разбить на три элемента: художественное моделирование, конструирование, техническое моделирование. На этих занятиях учащиеся знакомятся с правилами выполнения эскизов модели, с основами графической грамоты, учатся читать и строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с особенностями строения женской фигуры, правилами снятия мерок, узнают о различных способах разработки моделей, видах отделки швейных изделий.

На занятиях по технологии обработки швейных изделий учащиеся, прежде чем приступить к изготовлению изделия, выполняют практические работы по отработке техники выполнения швов и отдельных узлов. Эти тренировочные операции позволяют обеспечить хорошее качество швейных изделий, которые изготавливают учащиеся в рамках проектной работы.

Творческая деятельность в процессе выполнения проекта включает в себя формулирование проблемы, сбор необходимой информации, выдвижение идей и их анализ, выбор лучшего варианта, составление обоснованного плана действий, организацию и выполнение работы, самооценку качества выполненной работы с точки зрения дизайнера и потребительской ценности, экономическую и экологоэкономическую оценку, рекламу и презентацию проекта.

Национально – региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда. В рамках регионального компонента рассматриваются темы раздела «Рукоделие. Художественные ремёсла».

Учащиеся знакомятся с различными видами декоративно – прикладного творчества, историей их развития, распространением и особенностями этих ремесел для Уральского региона. Выделенное на этот подраздел время, дает возможность закрепить приемы выполнения различных техник художественной обработки материалов и интерес учащихся к народным видам творчества.

Темы по разделу подобраны в программе так, чтобы они способствовали закреплению знаний и умений, полученных учащимися по другим разделам программы:

- выполнение элементов вышивки в 5 классе позволяет закрепить навыки работы с иглой;
- плетение гобеленов и тесьмы закрепляет знания, полученные при изучении ткацких переплетений;
- выполнение аппликаций, лоскутных изделий дает возможность закрепить навыки работы на швейной машине;
- при освоении техники вязания учащиеся получают представление о трикотажных полотнах...

Также содержание регионального компонента обучения рассматривается и в других разделах программы в логике изучаемых тем. Большое внимание этому уделяется при работе с пищевыми продуктами: используются продукты местных производителей, рецепты блюд народностей Уральского региона.

На основе приказа ГлавУО Челябинской области от 8 мая 1998 года № 160, в соответствии с ОБУП в планирование национально-региональный компонент введён из расчёта 10 – 15 % от общего количества запланированных часов.

Национальный, региональный и этнокультурный компонент урока обеспечивает знакомство учащихся с объектами труда декоративно – прикладного творчества, промышленными объектами, изучение традиций Челябинской области, народов Уральского региона. Содержание национальных, региональных и этнокультурных особенностей уроков представлено следующими темами:

№ п/п	Раздел, подраздел программы	Класс	Тема национальных, региональных и этнокультурных особенностей урока
1.	Кулинария	5	Влияние экологии и окружающей среды на качество овощей и воды
			Переработка и хранение овощей и фруктов на Урале
			Способы крашения яиц к Пасхе
			Способы заваривания чая из трав Уральского региона
		6	Зерновые культуры на Урале. Ассортимент круп и макаронных изделий местных фабрик
			Ассортимент молочной продукции предприятий Уральского региона
			Речная и озёрная рыба водоёмов Челябинской области
			Рецепты консервирования овощей наших бабушек
		7	Ассортимент консервов местных производителей
			Традиционная русская выпечка. Начинки для пирогов, используемые народами Урала
			Национальные кондитерские изделия народов Южного Урала.
			Уральские пельмени и вареники
			Фрукты и ягоды садов Урала
		8	Домашние птицы в хозяйствах жителей Южного Урала
			Птицефабрики Челябинской области
			Способы консервирования фруктов и ягод на Руси
			Семейные традиции
		9	Сельскохозяйственные животные, традиционно выращиваемые жителями Челябинской области
			Мясоперерабатывающие предприятия Челябинской области
			Традиции в питании многонационального Южного Урала.
			Мучные изделия в народной кухне
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		

	Рукоделия. Художественные ремёсла	5	История развития ткачества на Южном Урале
			Использование вышивки в украшении предметов быта и костюма народов Урала
			Использование лоскутного шитья в украшении предметов быта и костюма
		6	Особенности национальных орнаментов в гобеленах
			Использование счетной вышивки в украшении предметов быта и одежды. Значение цвета и порядка расположения орнамента
			Художественная роспись – древнее искусство украшения ткани
		7	Аппликация в народной одежде и интерьере.
			Традиционные узоры и изделия, вязанные крючком. Их использование в украшении костюма и интерьера
			Плетение - древнее искусство и способ изготовить украшения для костюма и для интерьера
		8	Традиционные узоры и орнаменты, используемые при вязании нашими земляками
	Конструирование и моделирование швейных изделий	9	Применение вышивки в народном и современном костюме.
			Значение аппликации в старинной народной вышивке
		5	Фартуки в национальных костюмах народов Урала
		6	Юбки в костюмах народов России
3.	Современное производство и профессиональное образование	8	Отрасли производства, занимающие ведущее место в регионе
			Профессии Челябинского металлургического комбината
			Профессии лёгкой промышленности Челябинска
			Региональный рынок труда и его конъюнктура
4.	Творческий проект	8	Изучение рынка спроса и предложения
		9	Изучение рынка спроса и предложения
5.	Черчение и графика	9	Использование геометрических построений народными умельцами при обработке различных материалов
			Товарные знаки предприятий, работающих в нашем районе

В разделе «Технология ведения дома» учащиеся знакомятся с эстетикой и экологией жилища, правилами ухода за одеждой и обувью, способами ремонта помещений, санитарно – техническими работами, правилами рационального планирования расходов на основе актуальных потребностей семьи. Экономические значения даются учащимся не только в этом разделе, но и при изучении других тем программы. Особое внимание вопросам

экономики уделяется при выборе продуктов и составлении меню рационального питания, а также при изготовлении швейных изделий.

Раздел «Черчение и графика» направлен на формирование графической культуры учащихся, развитие мышления. Они закрепляют понятие графической документации, изучают форму предметов, учатся выбирать способы графического отображения объекта или процесса, читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий.

В процессе изучения раздела «Современное производство и профессиональное образование» учащиеся определяют свои склонности и профессиональные качества, знакомятся с профессиями и путями их получения.

В разделе «Электротехнические работы» учащиеся знакомятся с различными электроприборами, правилами их эксплуатации, электробезопасностью, путями экономии электрической энергии.

Календарно – тематическое планирование определяет последовательность изучения учебного материала, выстраивает логику учебного процесса и пути формирования системы знаний, умений и способов деятельности. Соответственно, произведено небольшое перераспределение учебных часов в сравнении с рекомендациями.

При составлении планирования учитывались задачи, приоритетные направления работы и методическая тема школы, предполагалась преемственность и развитие у школьников знаний и трудовых умений, заложенных на предыдущих этапах обучения, возможность практической реализации учащимися творческих идей, знаний и умений.

Школа работает по технологии интегрированного обучения детей с ограниченными возможностями здоровья в условиях общеобразовательного класса. Обучение детей с ОВЗ в общеобразовательном классе совместно со сверстниками способствует их успешной адаптации к окружающей социальной среде, обогащению практического опыта, развитию умений устанавливать коммуникации. Совместное обучение позволяет менее болезненно для детей с ОВЗ осуществлять переход в обучении от усвоения специальной (коррекционной) программы в начальной школе к усвоению общеобразовательной программы в среднем звене. На уроках технологии предполагается вариативность объектов труда в связи с индивидуальными особенностями этих учащихся.

Учебные занятия проводятся в комбинированной мастерской (обработка ткани + кулинария), имеющей соответствующее оборудование и инструменты. Большое внимание обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций, электробезопасности, соблюдению санитарно – гигиенических норм и правил.

Также на уроках рассматриваются вопросы экологии и здоровьесбережения, что способствует воспитанию у школьников заботливого отношения к природе, своему здоровью и здоровью окружающих. Содержание здоровьесберегающего компонента уроков представлено следующими темами:

Класс	Раздел, тема урока	Вопросы здоровьесбережения
5	Вводный урок. ТБ Введение в проектирование	Правила поведения, пожарная и электробезопасность. Правила ТБ при работе
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Ручные стежки и швы. ТБ	Требования к качеству выполнения стежков и швов
	Вышивка. Отделочные стежки и строчки	Эстетика и красота
	Выполнение узора	Утомляемость и работоспособность
	Бытовая швейная машина. Виды приводов. ТБ	Правила техники безопасности и сангигиены при работе на швей- ной машине
	Выполнение соединительных швов.	Правила безопасности при ВТО.

	ТБ	Предупреждение травматизма
	Лоскутная мозаика Виды. Правила выполнения	Требования гигиены и эстетики к кухонным предметам
	Моделирование фартука	Композиция и эстетика одежды
	Творческий проект	
	Технологический этап	Требование к качеству швов
	Кулинария	
	Санитария и гигиена ТБ Введение в проектирование	Правила техники безопасности и сангигиены при работе на кухне
	Физиология питания Заготовка продуктов	Культура питания. Пищевая ценность овощей и фруктов
	Овощи. Блюда из сырых овощей	Санитарно – гигиенические требования к первичной обработке овощей и фруктов
	Блюда из варёных овощей	Сохранение витаминов и минеральных веществ
	Блюда из яиц. Правила составления меню	Доброкачественность продуктов
	Бутерброды, горячие напитки. Этикет	Эстетика и оформление блюд и стола
	Технологии ведения дома	
	Интерьер кухни, столовой	Эстетические и санитарно – гигиенические требования. Влияние электробытовых приборов и технологии приготовления на здоровье человека.
6	Вводный урок. ТБ Введение в проектирование	Правила поведения, пожарная и электробезопасность. Правила ТБ при работе
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Растительные волокна. Ткани	Гигиенические и эксплуатационные свойства тканей из растительных волокон
	Волокна животного происхождения. Ткани	Гигиенические и эксплуатационные свойства тканей из волокон животного происхождения
	Плетение узора. Оформление изделия	Утомление и работоспособность
	Вышивка. Виды, выполнение	Эстетика и красота
	Изготовление панно	Дизайн панно
	Виды регуляторов швейной машины. ТБ	Санитарно – гигиенические нормы и правила безопасной работы
	Клиньевые и конические юбки.	Эксплуатационные требования к поясным изделиям
	Способы обработки нижнего среза юбки	Требование к качеству обработки швов в одежде
	Творческий проект	
	Подготовительно – конструкторский этап	Эксплуатационные и эстетические требования к изделиям
	Технологический этап	Требование к качеству швов
	Кулинария	
	Физиология питания. ТБ Введение в проектирование	Безопасность и правила сангигиены при работе на кухне
	Крупы, бобовые и макаронные изделия	Питательная ценность круп
	Молоко и кисломолочные продукты	Значение молочных продуктов в питании

		человека
	Рыба и нерыбные продукты моря	Питательная ценность рыбы и продуктов моря
	Приготовление обеда в походе. Заготовка продуктов	Способы обеззараживания воды.
	Сервировка стол Этикет (групповой проект)	Культура питания и этикет
	Электротехнические работы	
	Электробезопасность	Влияние электрического тока на организм человека. Правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов
7	Вводный урок. ТБ Введение в проектирование	Правила поведения, пожарная и электробезопасность. Правила ТБ при работе
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Свойства тканей из химволокон. Уход	Гигиенические и эксплуатационные свойства тканей из химических волокон
	Вязаные изделия. Оформление	Дизайн салфетки
	Образование стежка. Виды строчек ТБ	Санитарно – гигиенические нормы и правила безопасной работы на швейной машине
	Аппликация Виды. Подготовка материалов	Эстетическое оформление деталей интерьера
	Бельевые швы. Окантовочные швы	Требования к качеству выполнения швов
	Плечевое изделие с цельновыкроенным рукавом	Удобство конструкции
	Творческий проект	
	Подготовительно – конструкторский этап	Эксплуатационные и эстетические требования к изделиям
	Технологический этап	Требования к качеству выполнения швов
	Кулинария	
	Физиология питания ТБ Введение в проектирование	Профилактика пищевых инфекций и первая помощь при пищевых отравлениях
	Виды теста. Дрожжевое тесто. Начинки	Тесто в питании человека
	Пельмени и вареники	Санитарно – гигиенические нормы и качество блюд из продуктов животного происхождения
	Сладкие блюда и десерт Заготовка продуктов	Сахар и его роль в питании человека
	Сервировка стола Этикет (групповой проект)	Красота и эстетика при сервировке стола
	Технологии ведения дома	
	Эстетика и экология жилища	Экология жилища. Микроклимат в доме
	Электротехнические работы	
	Электроприборы ТБ	Влияние освещения на здоровье и самочувствие
8	Вводный урок. ТБ Введение в проектирование	Правила поведения, пожарная и электробезопасность. Правила ТБ при работе
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Трикотаж.	Гигиенические и эксплуатационные свойства трикотажных материалов

	Нетканые материалы	Гигиенические и эксплуатационные свойства нетканых материалов
	Вязание на спицах Материалы, инструменты, приёмы работы. ТБ	Гигиенические и эксплуатационные свойства пряжи.
	Схемы. Условные обозначения	Выбор правильной рабочей позы и организация рабочего места во время вязания
	Технологии ведения дома	
	Ремонт помещений	Экологическая безопасность материалов и технологий при выполнении ремонтно – отделочных работ
	Потребности семьи	Необходимость рационального питания в семье.
	Электротехнические работы	
	Электротехнические устройства	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Приспособления малой механизации	Правила техники безопасности при выполнении швейных работ, санитарно-гигиенические нормы.
	Копирование выкроек. Изменение по меркам	Удобство конструкции в процессе носки одежды
	Брюки: история, особенности, расчёты	Эксплуатационные требования к поясным изделиям
	Виды застёжек в поясных изделиях	Гигиенические и эксплуатационные требования к качеству обработки узлов одежды
	Творческий проект	
	Проект. Подготовительно – конструкторский этап. ТБ	Правила ТБ и санитарно-гигиенические нормы Эксплуатационные и эстетические требования к изделиям
	Заключительный этап	Эколого-валеологическое обоснование проекта.
	Кулинария	
	Введение в проектирование. ТБ. Кули-нарное употребление домашней птицы	Санитарно- гигиенические нормы и качество блюд из продуктов животного происхождения.
	Заготовка продуктов	Условия максимального сохранения витаминов в компотах
	Составление меню, сервировка, этикет	Этикет и такт в семейных взаимоотношениях
	Семейный праздник (групповой проект)	Семейный уют
	Современное производство и профессиональное образование	
	Профессиональные качества личности	Влияние профессии на организм человека
9	Вводный урок. ТБ Введение в проектирование	Правила поведения, пожарная и электробезопасность. Правила ТБ при работе
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Вышивка шёлковыми лентами ТБ	ТБ и нормы сангигиены при вышивании.

Оформление изделия	Эстетика и красота
Электротехнические работы	
Простые электронные устройства ТБ	Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.
Черчение и графика	
Правила оформления чертежей ТБ	Правильная организация рабочего места при выполнении чертёжных работ
Технический рисунок	Утомляемость и работоспособность
Творческий проект	
Проект. Подготовительно – конструкторский этап. ТБ	Правила ТБ и санитарно-гигиенические нормы. Эксплуатационные и эстетические требования к изделиям
Заключительный этап	Эколого-валеологическое обоснование проекта.
Кулинария	
Блюда из мяса ТБ	Санитарно- гигиенические нормы и качество блюд из продуктов животного происхождения.
Блюда из субпродуктов	Значение и место блюд из мяса в питании человека
Заготовка продуктов	Профилактика пищевых отравлений

Рабочая программа предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Эти связи осуществляются при изучении:

- кулинарии – с биологией, физикой, ОБЖ, географией, химией, литературой;
- материаловедения – с биологией, химией, географией, физикой;
- машиноведения – с физикой, ОБЖ;
- элементов конструирования и моделирования – с биологией, алгеброй, геометрией, географией, черчением, ИЗО, историей;
- технологии изготовления – с ОБЖ, биологией, ИЗО;
- рукоделий – с историей, ИЗО;
- технологии ведения дома – с ОБЖ, биологией, ИЗО, экономикой;
- черчения – с алгеброй, геометрией, ИЗО, МХК;
- современного производства и профессионального образования – с историей, обществознанием, географией, физикой, ОБЖ, биологией.

А при выполнении творческого проекта обучающиеся необходимы знания по большинству изучаемых предметов.

В результате изучения курса технологии обучающиеся не только получают определённые знания и приобретают умения и навыки, но и развиваются их техническое и художественное мышление, творческие способности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения. Рабочая программа также предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Приведенный в программе перечень требований к уровню подготовки, которыми должен обладать ученик в процессе изучения данного курса, помогает более объективно оценить работу учащихся.

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

Общетехнологические трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик, независимо от изучаемого раздела, должен:

Знать / понимать:

- Основные технологические понятия;
- Назначение и технологические свойства материалов;
- Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- Виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- Профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, создание изделий из них и получением продукции.

Уметь:

- Рационально организовывать рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- Выбирать материалы, инструменты, оборудование для выполнения работ;
- Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами, оборудованием;
- Осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты;
- Проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- Планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Получения технико – технологических сведений из разнообразных источников информации;
- Организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- Изготовления и ремонта изделий из различных материалов;
- Создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- Контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов;
- Обеспечения безопасности труда;
- Оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- Построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик, в зависимости от изучаемого раздела, должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать / понимать:

- Назначение различных швейных изделий;
- Основные стили в одежде и современные направления моды;
- Виды традиционных народных промыслов.

Уметь:

- Выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- Снимать мерки с фигуры человека;
- Строить чертежи простых поясных и плечевых изделий;

- Выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- Выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий;
- Проводить примерку изделия;
- Выполнять не менее трёх видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

Кулинария

Знать / понимать:

- Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- Санитарно – гигиенические требования к помещению кухни, столовой, к обработке пищевых продуктов;
- Виды оборудования современной кухни;
- Виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь:

- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- Составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- Заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- Консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- Соблюдения правил этикета за столом;
- Приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- Выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- Сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Электротехнические работы

Знать / понимать:

- Назначение и виды устройств защиты бытовых установок от перегрузки;
- Правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- Пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь:

- Объяснять работу простых электрических устройств;
- Рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- Оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании.

Технологии ведения дома

Знать / понимать:

- Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- Виды ремонтно – отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
- Основные виды бытовых домашних работ;
- Средства оформления интерьера;
- Назначение основных видов современной бытовой техники;
- Санитарно – технические работы; виды санитарно – технических устройств; причины протечек канализации.

Уметь:

- Планировать ремонтно – отделочные работы;
- Подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
- Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- Применения бытовых санитарно – гигиенических средств;
- Выполнения ремонтно – отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- Применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование

Знать / понимать:

- Сферы современного производства;
- Разделение труда на производстве;
- Понятие о специальности и квалификации работника;
- Факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- Пути получения профессионального образования;
- Необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь:

- Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- Сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Черчение и графика

Знать / понимать:

- Технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь:

- Выбирать способы графического изображения объекта или процесса;
- Выполнять чертежи и эскизы;
- Составлять учебные технологические карты;
- Соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- Выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений;
- Чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков, деталей и изделий

Основное содержание разделов программы по ТЕХНОЛОГИИ
Направление: Обслуживающий труд 5-9 классы

Сводный учебный план
по разделам программы «Технология. Обслуживающий труд»
для 5 – 9 классов

№ п/п	Раздел, подраздел программы	Годовое количество часов					
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	Всего
		<u>Раздел</u> Подраз дел	<u>Раздел</u> Подраз дел	<u>Раздел</u> Подраз дел	<u>Раздел</u> Подраз дел	<u>Раздел</u> Подраз дел	<u>Раздел</u> Подразд ел
1.	Вводный урок	1,5	1,5	1,5	1,5	0,5	6,5
2.	Кулинария	13,5	11,5	11,5	9,5	10	56
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40	40	42	28	10	160
	◦ Элементы материаловедения	4	6	6	4	-	20
	◦ Элементы машиноведения	4	4	4	2	-	14
	◦ Рукоделие. Художественные ремёсла	14	14	14	8	10	60
	◦ Конструирование и моделирование	6	6	8	7	-	27
	◦ Технология изготовления изделий	12	10	10	7	-	39
4.	Технологии ведения дома	2	4	2	10	5	23
5.	Электротехнические работы	-	2	2	2	2	8
6.	Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	8	-	8
7.	Творческий проект	13	11	11	11	10,5	56,5
8.	Черчение и графика	-	-	-	-	30	30
	◦ Техника выполнения чертежей и правила их оформления					2	2
	◦ Геометрические построения					2	2
	◦ Чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем					12	12
	◦ Сечения и разрезы					6	6
	◦ Сборочные чертежи					6	6
	◦ Прикладная графика					2	2
Всего:		70	70	70	70	68	348

**Сравнительная таблица учебных часов
в 5 классе**

№ п\п	Разделы, подразделы	Количество учебных часов			
		По учебному плану		По примерной программе	
		Раздел	Подраздел	Раздел	Подраздел
1.	Вводный урок	1,5		-	
2.	Кулинария	13,5		16	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40		32	
	○ Элементы материаловедения		4		2
	○ Элементы машиноведения		4		4
	○ Рукоделие. Художественные ремёсла		14		8
	○ Конструирование и моделирование		6		6
	○ Технология изготовления изделий		12		12
4.	Технологии ведения дома	2		4	
	○ Эстетика и экология жилища		2		4
5.	Творческий проект	13		10	
6.	Резерв учебного времени	-		8	
Всего:		70		70	

Тематический план 5 класс

№ п/п	Разделы, подразделы, темы	Количество учебных часов		
		Раздел	Подраздел	Тема
1.	Вводный урок.	1,5		1,5
2.	Кулинария.	13,5		
	○ Санитария и гигиена			1,5
	○ Физиология питания			1
	○ Заготовка продуктов			1
	○ Бутерброды, горячие напитки. Этикет			2
	○ Блюда из яиц. Правила составления меню			2
	○ Овощи. Блюда из сырых овощей			2
	○ Блюда из варёных овощей			2
	○ Сервировка стола (групповой проект)			2
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40		
	● <i>Элементы материаловедения</i>		4	
	○ Изучение структуры ткани			2
	○ Полотняное переплетение. Отделка ткани			2
	● <i>Элементы машиноведения</i>		4	
	○ Бытовая швейная машина. Виды приводов			2
	○ Правила заправки ниток в швейную машину			2
	● <i>Рукоделие. Художественные ремёсла</i>		14	
	<i>Вышивка</i>			
	○ Отделочные стежки и строчки			2
	○ Технология выполнения элементов вышивки			2
	○ Выполнение узора			2
	○ Оформление изделия. ВТО			2
	<i>Лоскутная мозаика</i>			
	○ Виды. Правила выполнения			2
	○ Технология соединения деталей узора			2
	○ Соединение слоёв. Оформление прихватки			2
	● <i>Конструирование и моделирование рабочей одежды</i>		6	
	○ Рабочая одежда: история, виды. Мерки			2
	○ Построение чертежа фартука с нагрудником			2
	○ Моделирование фартука			2
	● <i>Технология изготовления рабочей одежды</i>		12	
	○ Ручные стежки и швы			2
	○ Выполнение соединительных швов			2
	○ Выполнение краевых швов			2
	○ Технология изготовления фартука			2
	○ Технология обработки накладного кармана			2
	○ Правила обработки бретелей и нагрудника			2
4.	Технологии ведения дома	2		
	○ Интерьер кухни, столовой			2
5.	Творческий проект	13		
	○ Введение в проектирование			1
	○ Организационно – подготовительный этап			2
	○ Конструкторский этап			2
	○ Технологический этап			4
	○ Заключительный этап			2
	○ Защита проекта			2
Всего:		70		70

Содержание разделов программы – 5 класс

Вводный урок (1,5 ч)

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж. Пожарная и электробезопасность. Правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в мастерской

Кулинария (13,5 ч)

Санитария и гигиена (1,5 ч)

Правила санитарии и гигиены. Общие правила безопасных приемов труда. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и горячими жидкостями на кухне. Правила хранения пищевых продуктов в холодильнике. Способы применения различных чистящих и моющих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Практическая работа:

- Оказание первой помощи при травмах

Физиология питания (1 ч)

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Заготовка продуктов (1 ч)

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

Практическая работа:

- Определение качества овощей по внешнему виду

Овощи. Блюда из сырых овощей (2 ч)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Способы и формы нарезки. Виды салатов и технология приготовления. Оформление салатов.

Практическая работа:

- Приготовление салата из сырых овощей

Блюда из варёных овощей (2 ч)

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд из отварных и жареных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа:

- Приготовление салата из варёных овощей

Бутерброды, горячие напитки. Этикет (2 ч)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы оформления открытых

бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Требования к качеству горячих напитков. Правила подачи горячих напитков.

Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье.

Практическая работа:

- Приготовление горячих бутербродов

Блюда из яиц. Правила составления меню (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц к Пасхе.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов.

Практические работы:

- Приготовление омлета
- Составление меню на завтрак

Сервировка стола (групповой проект) (2ч)

- Защита проекта:

Практическая работа: Приготовление блюд к завтраку. Сервировка стола к завтраку.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(40 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и ткани в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Изучение структуры ткани. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Знакомство с профессиями прядильного и ткацкого производства.

Практические работы:

- Определение нитей основы и утка
- Определение лицевой стороны ткани
- Изготовление макета переплетения

Элементы машиноведения (4 ч)

Роль техники и технологий в современном обществе. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. История возникновения швейной машины. Бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Устройство ручного и ножного приводов швейной машины. Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Упражнения на швейной машине без ниток. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки).

Правила безопасности при работе на швейной машине.

Практические работы:

- Знакомство с устройством швейной машины
- Выполнение машинной строчки

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме народов России. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежа изделия. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Условные обозначения на чертеже швейного изделия. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Виды отделки фартука (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Знакомство с профессией модельера –конструктора.

Практические работы:

- Снятие и запись мерок
- Построение чертежа основы в М 1 : 4
- Моделирование основы по эскизам в М1 : 4

Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Составление плана пошива фартука.

Ручные стежки и строчки. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Конструкция машинного шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом) и краевых (в подгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно -тепловой обработки.

Устройство и назначение оборудования для влажно-тепловой обработки, правила эксплуатации. Техника безопасности.

Поузловая обработка деталей фартука.

Практические работы:

- Выполнение строчек временного назначения
- Выполнение стачных швов и накладного
- Выполнение обтачного шва и в подгибку
- Подготовка к раскрою, раскладка
- Составления плана пошива фартука
- Обработка накладного кармана и соединение
- Обработка бретелей и нагрудника

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 ч)

Вышивка (8 ч)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства. Применение вышивки в народном и современном костюме. Виды вышивки. Инструменты и приспособления. Материалы для вышивки. Способы перевода рисунка на ткань. Подбор игл и ниток. Виды отделочных стежков и строчек. Приемы выполнения отделочных стежков и строчек. Правильная посадка и постановка рук вышивальщицы во время работы. Свободная вышивка по рисованному контуру.

Практические работы:

- Выполнение отделочных строчек
- Подбор рисунка и выполнение вышивки
- Выполнение вышивки
- Оформление краёв изделия

Лоскутная мозаика (6 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева и др. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания деталей лоскутного узора. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы:

- Раскрой лоскутной прихватки по шаблонам
- Последовательное изготовление прихватки
- Изготовление прихватки и отделка

Творческий проект (13 ч)

Знакомство с творческим проектированием, этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы.

Раскрой и изготовление фартука в масштабе 1:1.

Практические работы:

- Зарисовка и описание модели
- Работа с выкройками и раскрой
- Подготовка деталей Обработка нижней части
- Последовательное изготовление фартука
- Оформление отчёта. Самооценка
- Презентация проекта

Примерные темы проектов:

- Технология изготовления фартука с вышивкой
- Технология изготовления фартука с лоскутным узором
- Технология изготовления фартука с отделкой тесьмой
- Технология изготовления фартука с головным убором
- Технология изготовления комбинированного фартука
- Технология изготовления цельновыкроенного фартука
- Фартук – элемент русского национального костюма
- Фартук традиционный и современный
- «Дитя солнца» - хлопок в быту и производстве
- Русский лён – современный шёлк

- Вышивка – древнее рукоделие
- Одежда для дома
- Весёлые лоскутки
- Тайна бабушкиного сундука
- Его величество Ситец
- Рукотворная кукла
- Технология изготовления лоскутных изделий для оформления интерьера кухни
- Технология изготовления изделий с вышивкой
- Технология изготовления изделий, плетёных из тесьмы и т.д.

Технологии ведения дома (2 ч)

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Новая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Влияние электробытовых приборов и технологии приготовления на здоровье человека. Санитарное состояние кухни.

Практическая работа:

- Выполнение эскиза интерьера кухни.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса:

Кулинария

Учащиеся должны знать / понимать:

- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Способы кулинарной обработки овощей, их преимущества и недостатки, технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сохранение овощей, фруктов, зелени методом сушки и быстрого замораживания;
- Правила сервировки стола к завтраку; правила оформления стола и приёма гостей

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать свое рабочее место.
- Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- Определять качество овощей, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;

- Определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, сушить ягоды, фрукты, овощи, зелень, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов;
- Готовить завтрак, сервировать стол к завтраку, принимать гостей.

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации.
- Организации своей работы
- Контроля качества работы
- Приготовления блюд по готовым рецептам, сервировки стола к завтраку и оформления блюд, соблюдения правил этикета за столом.
- Безопасной работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся должны знать / понимать:

- Правила безопасной работы с ручными инструментами, с утюгом и на универсальной швейной машине;
- Принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка;
- Назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки машины к работе;
- Возможности лоскутной мозаики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- Правила посадки и постановки рук при выполнении вышивки, виды простейших ручных швов;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и открытым срезом, обтачного. Способы раскладки выкройки на ткани. Правила обработки накладных карманов и бретелей. Оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать свое рабочее место
- Осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани;
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка; Выполнять простейшие ручные швы и строчки;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, закреплять рабочую нитку на ткани, выполнять простейшие ручные швы;
- Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться шаблонами, соединять детали лоскутной мозаики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;

- ✧ Читать и строить чертеж фартука, пользоваться чертёжными инструментами и принадлежностями, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- ✧ Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и открытым срезом, обтачной; распознавать швы; обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскладку выкройки и раскрой ткани, переносить контурные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали фартука, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

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

- ✧ Получения необходимых сведений из различных источников информации.
- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Изготовления рабочей одежды с использованием швейной машины, оборудования, приспособлений.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы.

Технологии ведения дома

Учащиеся должны знать / понимать

- ✧ Требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера;
- ✧ Культуру поведения в семье, основы семейного уюта, выражение уважения и заботы о членах семьи

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Рационально организовывать свое рабочее место.
- ✧ Разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.

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

- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы
- ✧ Применения бытовых санитарно - гигиенических средств на кухне.

Творческий проект

Учащиеся должны знать / понимать:

- ✧ Этапы выполнения проекта
- ✧ Правила техники безопасности
- ✧ Технологическую последовательность выполнения изделия

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Осуществлять поиск необходимой информации
- ✧ Творчески подходить к поставленной проблеме. Проводить разработку учебного проекта, планировать работу
- ✧ Качественно выполнять изделия в соответствии с требованиями

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

- ✧ Получения необходимых сведений из источников информации.
- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполненной работы
- ✧ Выполнения и защиты проекта.

**Сравнительная таблица учебных часов
в 6 классе**

№ п\п	Разделы, подразделы	Количество учебных часов			
		По учебному плану		По примерной программе	
		Раздел	Подраздел	Раздел	Подраздел
1.	Вводный урок	1,5		-	
2.	Кулинария	11,5		14	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40		34	
	○ Элементы материаловедения		6		2
	○ Элементы машиноведения		4		4
	○ Рукоделие. Художественные ремёсла		14		10
	○ Конструирование и моделирование		6		6
	○ Технология изготовления изделий		10		12
4.	Технологии ведения дома	4		2	
	○ Уход за одеждой и обувью		4		2
5.	Электротехнические работы	2		2	
6.	Творческий проект	11		10	
7.	Резерв учебного времени	-		8	
Всего:		70		70	

Тематический план 6 класс

№ п\п	Разделы, подразделы, темы	Количество учебных часов		
		Раздел	Подраздел	Тема
1.	Вводный урок	1,5		1,5
2.	Кулинария	11,5		
	○ Физиология питания			1,5
	○ Крупы, бобовые и макаронные изделия			2
	○ Молоко и кисломолочные продукты			2
	○ Рыба и нерыбные продукты моря			2
	○ Приготовление обеда в походе			1
	○ Заготовка продуктов			1
	○ Сервировка стол Этикет (групповой проект)			2
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40		
	• <i>Элементы материаловедения</i>		6	
	○ Растительные волокна. Ткани			2
	○ Волокна животного происхождения. Ткани			2
	○ Саржевое и атласное переплетения			2
	• <i>Элементы машиноведения</i>		4	
	○ Виды регуляторов швейной машины			2
	○ Машинная игла. Уход за швейной машиной			2
	• <i>Рукоделие. Художественные ремёсла</i>		14	
	<i>Плетение гобелена</i>			
	○ Подготовка			2
	○ Плетение узора. Оформление изделия			2
	<i>Счётная вышивка</i>			
	○ Виды, выполнение			2
	○ Выполнение узора			2
	○ Оформление изделия. ВТО			2
	<i>Батик</i>			
	○ Технология выполнения			2
	○ Изготовление панно			2
	• <i>Конструирование и моделирование</i>		6	
	○ Клиньевые и конические юбки.			2
	○ Прямые юбки			2
	○ Правила моделирования юбок			2
	• <i>Технология изготовления поясных изделий</i>		10	
	○ Последовательность изготовления юбки			2
	○ Соединительные машинные швы			2
	○ Способы обработки нижнего среза юбки			2
	○ Способы обработки верхнего среза юбки			2
	○ Правила обработки застёжки в юбке			2
4.	Технологии ведения дома	4		
	○ Ремонт одежды: пришивание фурнитуры			2
	○ Уход за изделиями из натуральных волокон			2
5.	Творческий проект	11		
	○ Введение в проектирование			1
	○ Подготовительно – конструкторский этап			2
	○ Технологический этап			4
	○ Заключительный этап			2
	○ Защита проекта			2
6.	Электротехнические работы	2		
	○ Электробезопасность			2
Всего:		70		70

Содержание разделов программы – 6 класс

Вводный урок (1,5 ч)

Содержание, цели, задачи курса в этом учебном году. Вводный инструктаж. Правила поведения в мастерской. Пожарная и электробезопасность. Правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в мастерской

Кулинария (11,5 ч)

Физиология питания (1,5 ч)

Санитарно – гигиенические нормы и правила техники безопасности при кулинарных работах.

Минеральные соли, макроэлементы и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Знакомство с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных солях, углеводах. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Практическая работа:

- Составление суточного меню

Крупы, бобовые и макаронные изделия (2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, подготовка их к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Краткая характеристика блюд из каш. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранность в них витаминов группы В.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из круп и макаронных изделий

Молоко и кисломолочные продукты (2 ч)

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных. Блюда из кисломолочных продуктов.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из кисломолочных продуктов

Рыба и нерыбные продукты моря (2 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты, консервы. Методы определения качества рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из рыбы

Заготовка продуктов (1 ч)

Процессы, происходящие при солении и квашении. Косервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Первичная

обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Правила засолки огурцов, томатов, капусты.

Практическая работа:

- Знакомство с правилами соления

Приготовление обеда в походе (1 ч)

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

- Подбор продуктов для похода

Сервировка стола. Этикет (групповой проект) (2 ч)

- Защита проекта.

Практическая работа: Составление меню для ужина. Приготовление блюд. Сервировка стола к ужину. Оформление ужина. Правила приема гостей. Правила этикета.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч)

Элементы материаловедения (6 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Способы их получения. Свойства натуральных волокон, а также нитей и тканей на их основе. Сравнительная характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость тканей. Дефекты тканей.

Практические работы:

- Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей и описание их свойств
- Распознавание шерстяных и шелковых тканей и описание их свойств
- Определение переплетений
- Выполнение макетов переплетений

Элементы машиноведения (4 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения нитей. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектом иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы:

- Регулировка качества машинной строчки
- Замена иглы и устранение неполадок

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 ч)

Плетение gobелена (4 ч)

Ткачество – один из самых древних видов рукоделия. Традиции ручного ткачества в России.

Гобелены. Принципы построения узора. Цветовая гармония. Материалы, инструменты, оборудование для ткачества. Правила и приемы выполнения работы. Изготовление gobелена.

Практические работы:

- Выполнение эскиза и заготовка основы

- Плетение гобелена и его оформление

Счётная вышивка (6 ч)

Виды ниток применяемых для вышивки (малине, гарус, ирис, штопка, акрил и др.). Разновидности счетной вышивки. Национальные орнаменты. Счетная гладь, технология выполнения стежков. Приемы выполнения вышивки «крест» и «полукрест». Узоры для вышивки Выбор рисунка. Расчет начала вышивки.

Практические работы:

- Выполнение стежков и швов
- Вышивание швом крест на детали закладки
- Окончательная обработка закладки

Батик (4 ч)

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Инструменты и приспособления. Технология выполнения. Художественные особенности свободной росписи по ткани. Правила закрепления рисунка. Изготовление панно.

Практические работы:

- Выполнение рисунка на ткани
- Отделка и оформление панно

Конструирование и моделирование (6 ч)

История одежды. Юбки в национальном костюме. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к легкой женской одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки и прибавки на свободное облегание, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Правила снятия мерок. Чтение чертежа поясного изделия. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Последовательность построения основы чертежей юбок. Разновидности юбок по силуэту, форме, стилю. Способы моделирования юбок. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани. Построение чертежа выбранной модели в М 1:1.

Практические работы:

- Снятие и запись мерок
- Построение чертежей клинковой и конической юбок в М 1:4
- Построение чертежа основы прямой юбки в М 1:4
- Моделирование прямой юбки в М 1:4

Технология изготовления поясных изделий (10 ч)

Способы раскладки выкройки на ткани особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Подготовка ткани к раскрою. Порядок раскроя изделия.

Назначение и способы выполнения соединительных швов: настрочного с открытыми срезами, настрочного с закрытым срезом, расстрочного. Их конструкция, условное и графическое обозначение. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка вытачек, обработка застежки с тесьмой «молнией». Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки.

Подготовка юбки к примерке и ее проведение. Технологическая последовательность изготовления юбки. Особенности ВТО юбки. Контроль качества изделия.

Практические работы:

- Расчёт количества ткани
- Составление плана пошива
- Выполнение соединительных швов
- Изготовление образцов ручных строчек
- Обработка вытачек и верхнего среза

- Обработка застёжки тесьмой – молнией

Творческий проект (11 ч)

Обоснование выбора темы проектной работы. Разработка идеи. Изготовление выбранной модели поясного изделия (раскрой, подготовка деталей кроя к обработке, подготовка к примерке, примерка, последовательная обработка юбки, художественная отделка, влажно – тепловая обработка). Валеологическое и экономическое обоснование. Оформление проекта.

Практические работы:

- Подготовка к раскрою и раскрой изделия
- Подготовка к примерке и проведение
- Обработка изделия после примерки
- Последовательная обработка изделия
- Окончательная отделка изделия
- Оформление отчёта
- Презентация проекта

Примерные темы проектов:

- Технология изготовления конической юбки
- Технология изготовления юбки – клинки
- Технология изготовления прямой юбки с разрезами
- Технология изготовления прямой юбки со шлицей
- Технология изготовления юбки на кокетке
- Технология изготовления юбки – брюк
- Технология изготовления счётной вышивки
- Технология изготовления гобелена
- Русские узоры
- Его величество платок
- Обрезки ткани для пользы дела
- Подарок маме своими руками
- Интерьер моей комнаты
- Праздник моей семьи
- Отделка исторического и современного костюма
- Технология изготовления росписи по ткани и т. д

Технологии ведения дома (4 ч)

Правила ухода за изделиями из натуральных волокон. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Подготовка одежды и обуви к хранению. Условия хранения. Знакомство с символами по уходу за изделиями. Ремонт одежды. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве одежды. Приемы пришивания фурнитуры.

Практические работы:

- Знакомство с правилами ухода и хранения одежды.
- Пришивание пуговиц, крючков.

Электротехнические работы (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практическая работа:

- Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса:

Кулинария

Учащиеся должны знать / понимать:

- Санитарные требования к помещению кухни, столовой; правила обработки пищевых продуктов; правила безопасной работы. Правила безопасной эксплуатации бытовой техники.
- Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма человека.
- Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий; соотношение круп, бобовых, макаронных изделий и жидкости при варке каш, гарниров.
- Общие сведения о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы сохранения свежего молока; технологию приготовления молочных каш и супов.
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока.
- Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы; способы первичной и тепловой обработки рыбы; технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу.
- Правила сервировки стола к ужину; правила оформления стола и приёма гостей
- Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей; правила засолки огурцов, томатов, капусты.
- Способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать свое рабочее место.
- Работать с бытовыми электроприборами.
- Определять качество молока, проводить его тепловую обработку; готовить молочные супы и каши, блюда из кисломолочных продуктов; оценивать качество готовых блюд.
- Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, бобовые и макаронные изделия, готовить запеканки, крупеники.
- Определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы; готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря; определять готовности рыбных блюд, подавать их к столу.
- Рассчитать количество продуктов для похода, обеспечить их сохранность; соблюдать меры противопожарной безопасности
- Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей.
- Проводить первичную обработку огурцов, томатов, капусты и тары для засолки, выбирать способ засолки.

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации.
- Организации своей работы
- Контроля качества работы
- Приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки ужина и оформления блюд, соблюдения правил этикета за столом; заготовки пищевых продуктов в домашних условиях.

- Безопасной эксплуатации электробытовых приборов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся должны знать / понимать:

- Способы получения натуральных волокон растительного и животного происхождения, нитей из этих волокон; свойства натуральных волокон, нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в ткани; способы плетения в домашних условиях
- Правила безопасной работы с ручным инструментом, на универсальной швейной машине, с утюгом.
- Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины; устройство и назначение машинной иглы.
- Материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условное обозначение, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою.
- Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий, типы линий, правила пользования чертёжными инструментами;
- Назначение, конструкцию, графическое обозначение и технологию выполнения настрочных и расстрочных швов; основные технологические приемы обработки юбки.
- Правила подготовки ткани к раскрою, технологию раскроя, технологическую последовательность обработки юбки.
- Правила работы при выполнении вышивки; виды счётной вышивки.
- Виды росписи по ткани, порядок выполнения работы.

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать свое рабочее место.
- Различать виды переплетений: полотняное, саржевое, атласное; определять дефекты ткани.
- Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани; определять неполадки в работе швейной машины, вызванные неправильной установкой машинной иглы, чистить и смазывать швейную машину.
- Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок (конической, клиневой, прямой), моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.
- Выполнять на швейной машине настрочные и расстрочные швы, обрабатывать основные узлы в юбке.
- Готовить ткань к раскрою, выполнять экономичную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, проводить примерку юбки, определять дефекты при примерке и исправлять их, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
- Выполнять простейший ремонт одежды.
- Подбирать материалы, инструменты, выполнять эскиз, заготавливать основу и ткать гобелен.
- Подбирать иглы, нитки, ткань для выполнения счетной вышивки, выполнять различные виды вышивки
- Подбирать материалы и красители, выполнять простейшую роспись ткани и закреплять её

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации.
- Организации своей работы.

- ✧ Изготовления поясных изделий с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений.
- ✧ Чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем деталей и изделий;
- ✧ Выполнения художественного оформления изделий: вышивкой, ткаными деталями, росписью.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы.

Технология ведения дома

Учащиеся должны знать / понимать

- ✧ Основные требования по уходу за одеждой и обувью.
- ✧ Способы ремонта одежды, удаления пятен с одежды, правила закладки одежды и обуви на хранение

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Рационально организовывать свое рабочее место.
- ✧ Производить мелкий ремонт одежды
- ✧ Закладывать одежду и обувь на хранение
- ✧ Ухаживать за изделиями из натуральных волокон

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

- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы.
- ✧ Выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью.

Творческий проект

Учащиеся должны знать / понимать:

- ✧ Этапы выполнения проекта
- ✧ Правила техники безопасности
- ✧ Технологическую последовательность выполнения изделия

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Осуществлять поиск необходимой информации
- ✧ Творчески подходить к поставленной проблеме. Проводить разработку учебного проекта, планировать работу
- ✧ Качественно выполнять изделия в соответствии с требованиями

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

- ✧ Получения необходимых сведений из источников информации.
- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполненной работы
- ✧ Выполнения и защиты проект.

Электротехнические работы

Учащиеся должны знать/ понимать

- ✧ Виды потребителей электрического тока
- ✧ Правила безопасной эксплуатации бытовой техники, индивидуальные средства защиты.

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Рационально организовывать свое рабочее место.
- ✧ Работать с бытовыми электроприборами.
- ✧ Оказывать первую помощь при ожогах и поражениях электрическим током.

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

- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы.
- ✧ Безопасной эксплуатации электробытовых приборов.

**Сравнительная таблица учебных часов
в 7 классе**

№ п\п	Разделы, подразделы	Количество учебных часов			
		По учебному плану		По примерной программе	
		Раздел	Подраздел	Раздел	Подраздел
1.	Вводный урок	1,5		-	
2.	Кулинария	11,5		14	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42		32	
	○ Элементы материаловедения		6		2
	○ Элементы машиноведения		4		4
	○ Рукоделие. Художественные ремёсла		14		8
	○ Конструирование и моделирование		8		6
	○ Технология изготовления изделий		10		12
4.	Технологии ведения дома	2		4	
	○ Эстетика и экология жилища		2		4
5.	Электротехнические работы	2		2	
6.	Творческий проект	11		10	
7.	Резерв учебного времени	-		8	
Всего:		70		70	

Тематический план 7 класс

№ п/п	Разделы, подразделы, темы	Количество учебных часов		
		Раздел	Подраздел	Тема
1.	Вводный урок.			
2.	Кулинария.	11,5		
	○ Физиология питания			1,5
	○ Виды теста. Дрожжевое тесто. Начинки			2
	○ Кондитерские изделия из различного теста			2
	○ Пельмени и вареники			2
	○ Сладкие блюда и десерт			1
	○ Заготовка продуктов			1
	○ Сервировка стола Этикет (групповой проект)			2
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42		
	● <i>Элементы материаловедения</i>		6	
	○ Химические волокна: получение, свойства			2
	○ Свойства тканей из химволокон. Уход			2
	○ Сложные переплетения нитей в тканях			2
	● <i>Элементы машиноведения</i>		4	
	○ Образование стежка. Виды строчек			2
	○ Неполадки в работе швейной машины.			2
	● <i>Рукоделие. Художественные ремёсла</i>		14	
	<i>Аппликация</i>			
	○ Виды. Подготовка материалов			2
	○ Выполнение и оформление аппликации			2
	<i>Вязание крючком</i>			
	○ Материалы, инструменты, приёмы работы			2
	○ Схемы. Условные обозначения			2
	○ Вязанные изделия. Оформление			2
	<i>Плетение тесьмы</i>			
	○ Материалы, узоры, способы плетения			2
	○ Плетение и оформление изделия			2
	● <i>Конструирование и моделирование</i>		8	
	○ Плечевое изделие с цельнокроёным рукавом			2
	○ Конструирование основы			2
	○ Моделирование плечевого изделия			2
	○ Виды воротников. Построение			2
	● <i>Технология изготовления плечевых изделий</i>		10	
	○ Последовательность изготовления			2
	○ Бельевые швы. Окантовочные швы			2
	○ Способы обработки горловины			2
	○ Правила обработки и втачивания воротника			2
	○ Рюши, воланы, оборки			1
	○ Правила обработки борта			1
4.	Технологии ведения дома	2		
	○ Эстетика и экология жилища			2
5.	Электротехнические работы	2		
	○ Электроприборы			2
6.	Творческий проект	11		
	○ Введение в проектирование			1
	○ Подготовительно – конструкторский этап			2
	○ Технологический этап			4
	○ Заключительный этап			2
	○ Защита проекта			2
Всего:		70		70

Содержание разделов программы – 7 класс

Вводный урок (1,5 ч)

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж. Пожарная и электробезопасность. Правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в мастерской. Правила санитарии и гигиены при работе в мастерской.

Применение информационных технологий в технологии обработки пищевых продуктов, в конструировании и моделировании одежды.

Кулинария (11,5 ч)

Физиология питания (1,5 ч)

Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с пищевыми продуктами, кухонными инструментами, оборудованием и приспособлениями. Современное оборудование кухни. Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, их устройстве и правилах эксплуатации.

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

Практическая работа:

- Определение качества продуктов

Виды теста. Дрожжевое тесто. Начинки (2 ч)

Виды теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и без опарный способы приготовления теста. Виды изделий из дрожжевого теста. Виды начинок и способы их приготовления. Посуда, инвентарь и приспособления для приготовления изделий из дрожжевого теста.

Русская национальная кухня: пироги, ватрушки, кулебяки и т. д.

Практическая работа:

- Приготовление пирога из дрожжевого теста

Кондитерские изделия из различного теста (2 ч)

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Технология приготовления песочного, бисквитного, слоёного теста. Выпечка кондитерских изделий из теста, требования к их качеству. Виды начинок и украшений. Способы украшений изделий из теста. Посуда, инвентарь, приспособления для приготовления кондитерских изделий.

Знакомство с профессией кондитера

Практическая работа:

- Приготовление фигурного печенья

Пельмени и вареники (2 ч)

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Раскатывание теста. Посуда, инвентарь, приспособления для приготовления и раскатки теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Виды фарша и правила его приготовления. Способы защипки краёв. Основные условия плотной защипки теста.

Правила варки. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа:

- Приготовление уральских пельменей.

Сладкие блюда и десерт (1 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Виды сладких десертных блюд: желе, муссы, пудинги, шарлотки, суфле, воздушные пироги, компоты из фруктов и ягод, мороженое. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Украшение свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу. Оборудование, инструменты, посуда.

Практическая работа:

- Приготовление десертных блюд с фруктами

Заготовка продуктов (1 ч)

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Сортировка, нарезка и бланширование плодов. Технология приготовления варенья, джема, повидла. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Характерные свойства готового варенья. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (чёрная смородина с сахаром, лимонные кружки в сахаре). Оборудование, инструменты, посуда.

Сервировка стола Этикет (групповой проект) (2 ч)

- Защита проекта.

Практическая работа: Составление меню для обеда. Приготовление блюд. Сервировка стола к обеду. Оформление блюд и стола. Правила приема гостей. Правила этикета.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)

Элементы материаловедения (6 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Использование тканей при производстве одежды. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.

Сложные переплетения нитей в тканях. Раппорт переплетения. Мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.

Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива.

Уход за изделиями из искусственных и синтетических волокон.

Практические работы:

- Определение химических нитей в тканях
- Изучение свойств тканей и правил ухода
- Определение раппорта сложных переплетений

Элементы машиноведения (4 ч)

Виды соединения деталей в узлах и механизмах машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки челнока. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделия. Обработка петель и обмётывание срезов детали. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Практические работы:

- Выполнение зигзагообразных строчек и петель
- Устранение неполадок

Конструирование и моделирование (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Эксплуатационные, гигиенические и этические требования предъявляемые к женскому легкому платью. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы с цельнокроенным рукавом. Последовательность построения в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Виды воротников, построение воротника в масштабе.

Эскизная разработка модели швейного изделия. Выполнение эскизов одежды на основе цветовых контрастов. Основные приемы моделирования основы с цельнокроенным рукавом: изменение выреза горловины, изменение формы рукава, построение борта и подборта.

Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

- Снятие мерок
- Построение чертежа основы в М 1:4
- Моделирование основы в М 1:4
- Построение чертежей воротников в М 1:4

Технология изготовления плечевых изделий (10 ч)

Бельевые швы. Применение бельевых швов при изготовлении изделий. Технология выполнения бельевых швов: двойного и запошивочного. Технология выполнения окантовочных швов. Графическое и условное изображение двойного, запошивочного и окантовочных швов (с открытым и закрытым срезами).

Подготовка ткани к раскрою. Варианты раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Особенности раскладки выкройки на ткани крупным рисунком. Технология раскроя. Расчет количества ткани на изготовление изделия. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Влажно – тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Поузловая обработка деталей изделия обработка выреза горловины подкройной обтачкой, обработка воротника, соединение воротника с горловиной, обработка борта, обработка отделочных деталей (воланы, оборки, рюши).

Профессии на предприятиях швейного производства

Практические работы:

- Выполнение машинных швов
- Расчет количества ткани
- Составление плана пошива
- Обработка горловины подкройной обтачкой
- Обработка воротника и соединение с горловиной
- Обработка борта и отделочной детали

Рукоделие. Художественные ремёсла (14 ч)

Аппликация (4 ч)

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Виды аппликаций. Ассортимент тканей, применяемых для выполнения аппликации (кожа, мех, атлас, бархат и др.). Роль цвета. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Подготовка ткани. Способы выполнения аппликаций. Съёмная аппликация. Сочетание аппликации с другими видами отделки.

Практические работы:

- Перевод рисунка и настрачивание деталей
- Последовательное соединение узора и отделка

Вязание крючком (6 ч)

Вязание крючком как вид декоративно – прикладного творчества. История старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Правила и приёмы вязания. Схемы, чтение схем. Условные обозначения. Раппорт узора и его запись. Изготовление образцов вязания крючком.

Практические работы:

- Отработка приёмов вязания
- Выполнение образцов
- Вязание салфетки

Плетение тесьмы (4 ч)

Макраме. История старинного рукоделия. Инструменты, приспособления, материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Схемы плетения. Отделка кистями, бисером, стеклярусом и т.д..

Практические работы:

- Отработка приемов плетения узлов
- Плетение тесьмы и её украшение

Творческий проект (11 ч)

Введение в проектирование. Подбор и анализ информации для выполнения проектной работы. Составление технологической последовательности изготовления выбранной модели. Раскрой изделия, подготовка его к примерке и изготовление по составленному плану. Самоанализ выполненной работы. Валеологическое и экономическое обоснование. Оформление проекта.

Практические работы:

- Подготовка к раскрою и раскрой изделия
- Подготовка к примерке и проведение
- Обработка изделия после примерки
- Последовательная обработка изделия
- Окончательная отделка изделия
- Оформление отчёта
- Презентация проекта

Примерные темы проектов:

- Технология изготовления ночной сорочки
- Технология изготовления пижамы
- Технология изготовления халата с запахом
- Технология изготовления домашнего костюма
- Технология изготовления блузы
- Технология изготовления жилета
- Технология изготовления плетёных изделий
- Технология изготовления вязаных крючком изделий
- Комплект летней одежды
- Букет из атласных лент
- Костюм для меня
- Ткани, которые мы выбираем
- Одежда для школьницы
- Мягкая игрушка своими руками
- Забытое искусство
- Создание образа в костюме
- Платье моей мечты
- Туника: традиции и современность
- Одежда для летнего отдыха

- Модные штучки своими руками
- Технология изготовления аппликации и т. д..

Технологии ведения дома (2 ч)

Характеристика основных элементов системы энерго – и теплоснабжения. Водопровод и канализация в домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа:

- Выполнение эскиза интерьера детской комнаты

Электротехнические работы (2 ч)

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их применение.

Электродвигатель постоянного и переменного тока, их устройство и область применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике, подключение их к источнику тока.

Бытовые электроприборы и их эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Практическая работа:

- Подбор бытовых электроприборов

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса:

Кулинария

Учащиеся должны знать / понимать:

- Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- Правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- Способы приготовления дрожжевого, песочного, бисквитного, слоёного теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию приготовления изделий из теста; требования к качеству различных видов теста и изделиям из него;
- Кухонный и столовый инвентарь для приготовления изделий из теста;
- Виды и способы приготовления начинок;
- Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологию приготовления пельменей и вареников, способы защипки краёв, правила варки пельменей и вареников, способы определения готовности;
- Роль сахара в питании человека, виды сладких блюд и десерта, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта;
- Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о сохранности минеральных солей, витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки; технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра, значение количества сахара

или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод без стерилизации;

- Сервировку стола, правила поведения за столом;

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Определять доброкачественность продуктов и консервов, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- Приготавливать дрожжевое, песочное, бисквитное, слоёное тесто, выпекать и оформлять изделия из него, подавать кондитерские изделия к праздничному столу;
- Приготавливать тесто и начинки для пельменей и вареников, лепить их, варить, оформлять и подавать к столу;
- Приготавливать сладкие блюда и десерт, украшать их ягодами и фруктами, подавать к столу;
- Подготавливать фрукты и овощи к консервированию, варить варенье, джем, повидло, консервировать ягоды без стерилизации;
- Готовить обед, сервировать стол, принимать гостей;

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

- Получения сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Контроля качества выполняемой работы;
- Приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки кондитерских изделий, сервировки стола и оформления блюд, соблюдения правил этикета за столом, заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся должны знать / понимать:

- Основные свойства химических волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки, места смазки механизмов швейной машины;
- Виды женского платья и спортивной одежды, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы с цельновыкроенным рукавом, особенности моделирования плечевого изделия с цельновыкроенным рукавом;
- Понятия: графическая документация, технологическая карта, чертёж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
- Назначение, конструкцию технологию выполнения и условные графические обозначения швов: бельевых (двойного и запошивочного) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки горловины подкройной обтачкой;
- Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с крупным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправления дефектов, способы отделки и влажно – тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- Возможности лоскутной аппликации, основные приёмы выполнения, правила перевода рисунка и подготовки материалов;
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условное обозначение;
- Способы плетения узлов макраме, их условное обозначение, возможности использования и отделки;

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Определять химические волокна в ткани, раппорт в переплетениях, подбирать ткань к модели;
- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- Читать и строить чертёж, соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей, снимать и записывать мерки с фигуры человека, моделировать основу в соответствии с эскизом, подготавливать выкройку к раскрою;
- Выполняя машинные швы: бельевые и окантовочные краевые, заготавливать косые обтачки, обрабатывать горловину подкройной обтачкой;
- Выполнять раскрой ткани с направленным и с крупным рисунком, проводить примерку и исправлять дефекты, составлять план пошива, проводить влажно – тепловую обработку и оценивать качество готового изделия;
- Переводить рисунок на ткань, подготавливать материалы и выполнять небольшую аппликацию на швейной машине;
- Подбирать материалы и инструменты для вязания крючком, выполнять различные петли и небольшие изделия;
- Подбирать материалы и плести узлы макраме, изготавливать узорную тесьму и украшать её;

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Чтения и выполнения чертежей, эскизов деталей и изделий;
- Изготовления плечевых изделий с использованием швейных машин, инструментов, приспособлений, приборов влажно – тепловой обработки;
- Выполнения художественного оформления изделий и интерьера: аппликацией, плетёными деталями, деталями вязаными крючком;
- Контроля качества выполняемой работы;

Технологии ведения дома

Учащиеся должны знать / понимать:

- Способы поддержания микроклимата в доме, требования к интерьеру детской комнаты, прихожей, способы оформления интерьера, основные элементы системы энерго – и теплоснабжения;

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать свое рабочее место
- Выполнять эскиз интерьера детской комнаты, прихожей, украшать интерьер декоративными изделиями собственного изготовления, комнатными растениями, делать влажную уборку помещения;

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

- Организации своей работы.
- Контроля качества выполняемой работы.
- Применения бытовых санитарно – гигиенических средств, поддержания микроклимата в доме

Творческий проект

Учащиеся должны знать / понимать:

- Этапы выполнения проекта, роль проектирования в преобразовательной деятельности
- Правила техники безопасности

- › Технологическую последовательность выполнения изделия

Учащиеся должны уметь:

- › Осуществлять поиск необходимой информации
- › Творчески подходить к поставленной проблеме. Проводить разработку учебного проекта, планировать работу, проводить самоанализ полученных результатов.
- › Качественно выполнять изделия в соответствии с требованиями

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

- › Получения необходимых сведений из источников информации.
- › Организации своей работы.
- › Контроля качества выполненной работы
- › Выполнения и защиты проект.

Электротехнические работы

Учащиеся должны знать/понимать

- › Электроосветительные приборы, бытовые электроприборы, пути экономии электрической энергии.

Учащиеся должны уметь:

- › Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению, экономить электроэнергию

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

- › Безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; определения нагрузки сети при одновременном использовании нескольких потребителей электрической энергии

**Сравнительная таблица учебных часов
в 8 классе**

№ п\п	Разделы, подразделы	Количество учебных часов			
		По учебному плану		По примерной программе	
		Раздел	Подраздел	Раздел	Подраздел
1.	Вводный урок	1,5		-	
2.	Кулинария	9,5		10	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28		18	
	○ Элементы материаловедения		4		2
	○ Элементы машиноведения		2		-
	○ Рукоделие. Художественные ремёсла		8		7
	○ Конструирование и моделирование		7		4
	○ Технология изготовления изделий		7		5
4.	Технологии ведения дома	10		12	
	Ремонт помещений		2		4
	Санитарно – технические работы		2		4
	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов		6		4
5.	Электротехнические работы	2		6	
6.	Современное производство и профессиональное образование	8		8	
7.	Творческий проект	11		8	
8.	Резерв учебного времени	-		8	
Всего:		70		70	

Тематический план 8 класс

№ п\п	Разделы, подразделы, темы	Количество учебных часов		
		Раздел	Подраздел	Тема
1.	Вводный урок.			
2.	Кулинария.	9,5		
	○ Кулинарное употребление домашней птицы			1,5
	○ Виды тепловой обработки домашней птицы			2
	○ Заготовка продуктов			2
	○ Составление меню, сервировка, этикет			2
	○ Семейный праздник (групповой проект)			2
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28		
	● <i>Элементы материаловедения</i>		4	
	○ Трикотаж			2
	○ Нетканые материалы			2
	● <i>Элементы машиноведения</i>		2	
	○ Приспособления малой механизации			2
	● <i>Рукоделие. Художественные ремёсла</i>		8	
	<i>Вязание на спицах</i>			
	○ Материалы, инструменты, приёмы работы			2
	○ Схемы. Условные обозначения			2
	○ Вязанные изделия			2
	○ Соединение деталей и оформление			2
	● <i>Конструирование и моделирование</i>		7	
	○ Копирование выкроек. Изменение по меркам			2
	○ Брюки: история, особенности, расчёты			2
	○ Конструирование брюк			2
	○ Моделирование брюк			1
	● <i>Технология изготовления поясных изделий</i>		7	
	○ Особенности обработки брюк			1
	○ Виды застёжек в поясных изделиях			2
	○ Карманы в шве			2
	○ Карманы в подрезных бочках			2
4.	Технологии ведения дома	10		
	○ Ремонт помещений			2
	○ Санитарно – технические работы			2
	○ Потребности семьи			2
	○ Бюджет семьи			2
	○ Трудовые отношения в семье			2
5.	Электротехнические работы	2		
	○ Электротехнические устройства			2
6.	Современное производство и профессиональное образование	8		
	○ Сферы производства и разделение труда			2
	○ Классификация профессий. Самооценка			2
	○ Профессиональные качества личности			2
	○ Пути получения профессии			2
7.	Творческий проект	11		
	○ Введение в проектирование			1
	○ Подготовительно – конструкторский этап			2
	○ Технологический этап			4
	○ Заключительный этап			2
	○ Защита проекта			2
Всего :		70		70

Содержание разделов программы – 8 класс

Вводный урок (1,5 ч)

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж. Пожарная и электробезопасность. Правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в мастерской. Правила санитарии и гигиены при работе в мастерской.

Социальные и экологические последствия применения технологий. Применение информационных технологий в технологии обработки пищевых продуктов, в конструировании и моделировании одежды.

Кулинария (9,5 ч)

Кулинарное употребление домашней птицы (1,5 ч)

Правила санитарии и техники безопасности при кулинарных работах. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых и промышленных холодильников.

Значение и место блюд из птицы в питании человека. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Сроки и способы хранения мяса птицы. Санитарные условия первичной обработки мяса птицы. Первичная обработка птицы. Способы ощипывания и опаливания кур, гусей, уток. Первичная обработка птицы.

Мясная гастрономия, определение качества. Её использование для приготовления блюд. Оформление готовых блюд и подача к столу. Требования к качеству блюд.

Практическая работа:

- Приготовление салата с мясом птицы

Виды тепловой обработки домашней птицы (2 ч)

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время варки и жарения, способы определения готовности.

Требования к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из мяса птицы

Заготовка продуктов (2 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Подготовка банок и крышек для консервирования. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практическая работа:

- Приготовление компота

Составление меню, сервировка, этикет (2 ч)

Особенности сервировки стола к праздничному обеду. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Виды столовых приборов и их назначение. Последовательности подачи блюд. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Правила приема гостей и поведение за столом. Как дарить и принимать цветы и подарки.

Практическая работа:

- Складывание салфеток

Семейный праздник (групповой проект) (2 ч)

- Защита проекта

Практическая работа: Разработка проекта семейного праздника. Составление меню. Приготовление блюд. Сервировка стола. Оформление блюд и стола. Прием гостей.

Примерные темы проектов:

- Блюда национальной кухни для традиционных праздников
- Масленица
- Сервировка праздничного стола
- Семейный праздник
- Банкет

и т. д.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Виды трикотажа . Процесс получения трикотажных полотен . Свойства трикотажа , сравнительная характеристика трикотажа и ткани . Особенности изготовления изделий из трикотажа. Ассортимент трикотажа и трикотажных изделий .

Способы получения нетканых полотен . Виды волокон , используемых для получения нетканых полотен . Ассортимент нетканых полотен . Процесс получения нетканых полотен . Сравнительная характеристика тканей, трикотажных и нетканых материалов .

Практические работы:

- Определение трикотажных полотен и их свойств
- Определение нетканых материалов и их свойств

Элементы машиноведения (2 ч)

Использование приспособлений малой механизации при изготовлении швейных изделий: стачивание деталей (ограничительные линейки), выстегивание (лапка с линейкой) , притачивание тесьмы " молния " (специальная лапка) , подгибание среза на тонких легких тканях (лапка - рубильник) , выполнение запошивочного шва (лапка - запошиватель). Выполнение образца с применением приспособлений.

Практическая работа:

- Выполнение швов и строчек с приспособлениями

Конструирование и моделирование (7 ч)

Зрительные иллюзии в одежде. Пропорции фигуры и костюма. Выбор модели с учётом особенностей фигуры. Способы копирования выкроек из журналов мод. Внесение изменений в готовую выкройку с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы уменьшения и увеличения деталей готовой выкройки.

Брюки в народном костюме. Разновидности брюк. Основные направления современной моды. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Последовательность построения чертежа основы в масштабе 1 : 4 . Зависимость величины прибавок на свободу облегания от конструкции изделия и свойств ткани.

Чтение чертежа брюк. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия конструктор – модельер.

Практические работы:

- Уменьшение и увеличение выкройки в М 1:4
- Снятие мерок
- Построение чертежа основы брюк в М 1:4
- Моделирование деталей брюк в М 1:4

Технология изготовления поясных изделий (7 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Виды кокеток и правила их обработки технология обработки вытачек. Правила обработки карманов, поясов, шлевок, застёжки тесьмой «молния», разрезов (шлицы). Изготовление образцов обработки карманов в шве и в подрезном бочке, застёжки в брюках.

Особенности раскладки выкройки на ворсовой ткани. Правила раскладки деталей выкройки брюк на ткани. Правила раскроя брюк. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технологическая последовательность обработки брюк. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно – тепловой обработки изделий в зависимости от материала.

Практические работы:

- Составление плана пошива
- Обработка застёжки в брюках
- Обработка кармана в шве
- Обработка кармана в бочке

Рукоделие. Художественные ремёсла (8 ч)

Вязание на спицах (8 ч)

Ассортимент изделий, выполняемый в технике вязания на спицах. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вязаные изделия в современной моде.

Инструменты и материалы. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, схемы, применяемые при вязании спицами, приемы работы. Выбор спиц в зависимости от пряжи и узора. Определение плотности вязания. Набор петель, технология выполнения различных петель и накидов. Раппорт узора. Работа с журналами мод.

Практические работы:

- Отработка приёмов вязания
- Изготовление образцов
- Вязание игрушки
- Окончательная отделка изделия

Творческий проект (11 ч)

Введение в проектирование. Выбор темы. Подбор литературы и работа с информацией по проекту. Особенности выполнения проекта: выделение задачи, отбор наиболее удачных идей, развитие идеи, планирование, самооценка успешности данного решения. Изготовление изделия по составленному плану. Оформление отчёта.

Практические работы:

- Работа со специализированной литературой
- Начало изготовления изделия
- Последовательное изготовление изделия
- Окончательная отделка изделия
- Презентация проекта

Примерные темы проектов:

- Технология изготовления плечевого изделия
- Технология изготовления поясного изделия
- Технология изготовления школьного костюма
- Технология изготовления изделия с вышивкой
- Технология изготовления сувениров
- Технология изготовления изделия в технике лоскутной мозаики
- Технология изготовления изделия вязаного спицами
- Технология изготовления изделия вязаного крючком

- Технология изготовления мягкой игрушки
- Из истории костюма
- Индивидуальный стиль в костюме
- Нетрадиционное решение традиционных проблем
- История развития моды: вчера, сегодня и завтра
- Откуда приходит мода?
- Народные традиции и обычаи в одежде
- Создание образа на тему...
- Костюм в стиле (романтическом, спортивном и т. д.)
- Вариации на тему (весна, зима, осень и т. д.)
- Сбор коллекции образцов декоративно – прикладного искусства края
- Технология изготовления гобелена
- Оформление интерьера декоративными растениями и т.д.

Технологии ведения дома (10 ч)

Ремонт помещений (2 ч)

Характеристика распространённых технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно – отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений для ремонтно – отделочных работ. Технология выполнения ремонтно – отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно – отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно – отделочных работ.

Практическая работа:

- Выполнение эскиза жилой комнаты

Санитарно – технические работы (2 ч)

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Современное сантехоборудование. Способы ремонта. Причины подтекания воды в водозаборных кранах и вентилях, сливных бочках. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ.

Практическая работа:

- Знакомство с сантехоборудованием

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (6 ч)

Экономное ведение домашнего хозяйства. Бюджет семьи. Доходная и расходные части семейного бюджета. Потребности семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Способы совершения покупки. Трудовые отношения в семье. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы:

- Расчёт затрат на покупку вещей учащегося
- Оценка семейного бюджета
- Определение расхода и стоимости электроэнергии

Современное производство и профессиональное образование (8 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития

техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Классификация профессий. Самооценка и самоопределение.

Профессиональные качества личности и их диагностика. Профессиональная пригодность.

Источники получения информации о профессиях и путях получения профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Практические работы:

- Анализ форм разделения труда
- Определение уровня самооценки
- Выявление склонностей к типам профессий
- Построение планов профессионального образования

Электротехнические работы (2 ч)

Принципы работы и использования типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Бытовые приемники и счетчики электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначения автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практическая работа:

- Определение расхода и стоимости электроэнергии

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса:

Кулинария

Учащиеся должны знать / понимать:

- Правила санитарии и техники безопасности при работе на кухне, правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов;
- Общие сведения о пищевой ценности домашней птицы, о возможности кулинарного использования, методы определения доброкачественности птицы, санитарные условия и способы первичной обработки мяса птицы, технологию приготовления кулинарных блюд из мяса птицы, способы определения готовности и правила подачи блюд к столу;
- Способы консервирования фруктов и ягод, технологию приготовления компотов, условия и сроки их хранения;
- Особенности сервировки стола к празднику, правила подачи готовых блюд, оформления стола салфетками и цветами, правила пользования столовыми приборами, правила приема гостей и поведения за столом

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Определять качество мяса птицы, проводить первичную обработку птицы, готовить блюда из мяса птицы и подавать их к столу;
- Проводить первичную обработку фруктов и ягод для компота, стерилизовать и укупоривать банки с компотом;

- Составлять меню и рассчитывать количество и стоимость продуктов, сервировать праздничный стол, украшать его цветами и салфетками, принимать гостей, соблюдать правила этикета

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

- Получения сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Контроля качества выполняемой работы;
- Приготовления блюд по готовым рецептам, сервировки праздничного стола и оформления блюд, приема гостей, соблюдения правил этикета за столом, заготовки пищевых продуктов в домашних условиях

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся должны знать / понимать:

- Способы получения нетканых и трикотажных полотен, их виды;
- Виды приспособлений малой механизации и их назначение, возможности использовать при изготовлении швейных изделий;
- Правила перевода выкроек из журналов мод, правила увеличения и уменьшения готовых выкроек;
- Понятия: графическая документация, технологическая карта, чертёж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
- Правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа брюк, особенности конструирования и моделирования брюк, правила подготовки выкройки к раскрою, основные направления современной моды, виды художественного оформления изделия;
- Экономную раскладку выкройки на ткани, последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправления дефектов. Способы отделки и влажно – тепловой обработки брюк;
- Технологическую последовательность обработки брюк, правила обработки карманов (в шве и в подрезном бочке), застежки ;
- Возможности применения техники вязания на спицах различных петель и узоров, их условное обозначение

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Различать нетканые материалы, ткани и трикотаж;
- Выполнять технологические операции с применением приспособлением малой механизации;
- Работать с журналами мод, снимать и записывать мерки, читать и строить чертёж поясного изделия, изменять его по эскизу, соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей, подготавливать выкройку к раскрою;
- Копировать выкройки из журналов мод, уменьшать и увеличивать готовую выкройку, корректировать её по снятым меркам;
- Обрабатывать карманы (в шве и в подрезном бочке), застежку с тесьмой – молнией, последовательно изготавливать брюки, подбирать режим влажно – тепловой обработки, контролировать качество;
- Подготавливать материалы к вязанию, подбирать спицы в соответствии с пряжей и узором, выполнять узор

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Чтения и выполнения чертежей, эскизов деталей и изделий;

- ✧ Изготовления поясных изделий с использованием швейных машин, инструментов, приспособлений, приборов влажно – тепловой обработки;
- ✧ Чтения и выполнения чертежей, эскизов деталей и изделий;
- ✧ Выполнения художественного оформления одежды и интерьера изделиями и деталями, связанными на спицах;
- ✧ Контроля качества выполняемой работы

Технологии ведения дома

Учащиеся должны знать / понимать:

- ✧ Виды ремонтно – отделочных работ, инструменты и приспособления для них, правила безопасности труда и гигиены;
- ✧ Виды и правила эксплуатации санитарно – технических устройств, причины протечек в них, правила предотвращения аварийных ситуаций;
- ✧ Общие правила ведения домашнего хозяйства, составляющие домашнего бюджета и источники его доходной и расходной частей, права потребителя, роль членов семьи в формировании семейного бюджета;

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Рационально организовывать свое рабочее место
- ✧ Выполнять эскиз интерьера жилой комнаты, планировать ремонтно – отделочные работы, применять индивидуальные средства защиты и гигиены;
- ✧ Подбирать элементы сантехники для дома, пользоваться санитарно – техническим оборудованием;
- ✧ Рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи, анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося

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

- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполняемой работы
- ✧ Применения бытовых санитарно – гигиенических средств, индивидуальных средств защиты и гигиены, выполнения ремонтно – отделочных работ;
- ✧ Рационального планирования расходов на основе актуальных потребностей семьи

Творческий проект

Учащиеся должны знать / понимать:

- ✧ Этапы выполнения проекта, роль проектирования в преобразовательной деятельности
- ✧ Правила техники безопасности
- ✧ Технологическую последовательность выполнения изделия

Учащиеся должны уметь:

- ✧ Осуществлять поиск необходимой информации
- ✧ Творчески подходить к поставленной проблеме. Проводить разработку учебного проекта, планировать работу, проводить самоанализ полученных результатов.
- ✧ Качественно выполнять изделия в соответствии с требованиями

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

- ✧ Получения необходимых сведений из источников информации.
- ✧ Организации своей работы.
- ✧ Контроля качества выполненной работы
- ✧ Выполнения и защиты проект.

Электротехнические работы

Учащиеся должны знать/ понимать

- ✧ Принципы работы и использования типовых средств защиты, пути экономии

электрической энергии, виды и назначение автоматических устройств

Учащиеся должны уметь:

- Определять расход и стоимость электрической энергии, подбирать бытовые приборы по их мощность, экономить электрическую энергию

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

- Безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; определения расхода и стоимости электрической энергии, подбора бытовых приборов по их мощности

Современное производство и профессиональное образование

Учащиеся должны знать/понимать

- Сферы современного производства, разделение труда на производстве, пути получения профессионального образования, необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Учащиеся должны уметь:

- Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
- Соотносить требования профессии к человеку с его личными достижениями и профессиональной пригодностью, склонностью к определённому типу профессий

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

- Построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

**Сравнительная таблица учебных часов
в 9 классе**

№ п\п	Разделы, подразделы	Количество учебных часов			
		По учебному плану		По примерной программе	
		Раздел	Подраздел	Раздел	Подраздел
1.	Вводный урок	0.5		--	
2.	Кулинария	10		8	
3.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	10		8	
	◦ Рукоделие. Художественные ремёсла		10		8
4.	Технологии ведения дома	5		6	
	◦ Введение в предпринимательскую деятельность		5		6
5.	Электротехнические работы	2		6	
6.	Черчение и графика	30		34	
7.	Творческий проект	10.5		--	
8.	Резерв учебного времени	-		8	
Всего:		68		70	

Тематический план 9 класс

№ п/п	Разделы, подразделы, темы	Количество учебных часов		
		Раздел	Подраздел	Тема
1.	Вводный урок.	0,5		0,5
2.	Кулинария.	10		
	◦ Блюда из мяса ТБ			2
	◦ Блюда из субпродуктов			2
	◦ Заготовка продуктов			2
	◦ Блюда национальной кухни			2
	◦ Мучные изделия в народной кухне			2
3.	Черчение и графика	30		
	◦ Правила оформления чертежей ТБ			2
	◦ Геометрические построения			2
	◦ Чертежи геометрических тел			2
	◦ Методы проецирования			2
	◦ Расположение видов на чертеже			2
	◦ Аксонометрические проекции			2
	◦ Технический рисунок			2
	◦ Электрические и кинематические схемы			2
	◦ Сечения			2
	◦ Разрезы			2
	◦ Разрезы в аксонометрических проекциях.			2
	◦ Сборочные чертежи			2
	◦ Чертежи резьбового соединения			2
	◦ Спецификация. Деталирование			2
	◦ Прикладная графика. Графическая информация			2
4.	Технологии ведения дома	5		
	◦ Предпринимательская деятельность			1
	◦ Экономические отношения			2
	◦ Бизнес - план			2
5.	Электротехнические работы	2		
	◦ Простые электронные устройства ТБ			2
6.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	10		
	► <i>Вышивка шёлковыми лентами</i>		6	
	◦ Вышивка шёлковыми лентами ТБ			2
	◦ Выполнения узора			2
	◦ Оформление изделия			2
	► <i>Аппликация.</i>		4	
	◦ Аппликация. Особенности выполнения. ТБ			2
	◦ Художественное оформление изделия			2
7.	Творческий проект	10,5		
	◦ Введение в проектирование			0,5
	◦ Подготовительно – конструкторский этап			2
	◦ Технологический этап			4
	◦ Заключительный этап			2
	◦ Защита проекта			2
Всего :		68		68

Содержание разделов программы – 9 класс

Вводный урок (0,5 ч)

Содержание и задачи курса «Технология. Обслуживающий труд». Правила поведения в кабинете. Вводный инструктаж. Пожарная и электробезопасность. Правила техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием в мастерской. Правила санитарии и гигиены при работе в мастерской.

Социальные и экологические последствия применения технологий. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.

Кулинария (10 ч)

Блюда из мяса (2ч)

Значение и место блюд из мяса в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Определение качества мяса органолептическим методом. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов. Определение времени до готовности.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из мяса

Блюда из субпродуктов (2ч)

Значение и место блюд из субпродуктов в питании. Виды субпродуктов, сроки и способы хранения их. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Определение качества органолептическим методом. Способы тепловой обработки субпродуктов, определение времени до готовности.

Практическая работа:

- Приготовление блюд из субпродуктов

Заготовка продуктов (2 ч)

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Состав маринадной заливки и способы её приготовления. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практическая работа:

- Приготовление овощного ассорти в маринаде

Блюда национальной кухни (2ч)

Традиции в питании многонационального Южного Урала. Национальные особенности использования продуктов питания. Традиционные блюда татар, башкир, русских и др. Повседневные и праздничные блюда.

Практическая работа:

- Приготовление национальных блюд с мясом и овощами

Мучные изделия в народной кухне (групповой проект) (2 ч)

- Защита проекта

Практическая работа: Разработка проекта: приготовление мучных изделий из различных видов теста по рецептам национальной кухни; сервировка стола, оформление блюд и стола в соответствии с национальными традициями; прием гостей.

Примерные темы проектов:

- Мучные изделия в народной кухне
 - Блюда национальной кухни для традиционных праздников
 - Масленица
 - Рождественские праздники
 - Пасхальная выпечка
 - Калядки
 - Национальная выпечка
 - Национальная обрядовая выпечка
 - Мучные изделия русской кухни
 - Мучные изделия татарской кухни
 - Мучные изделия немецкой кухни
- и т. д.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 ч)

Рукоделие. Художественные ремёсла (10 ч)

Вышивка шёлковыми лентами (6ч)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Вышивка лентами как один из видов декоративно-прикладного искусства. Применение вышивки в народном и современном костюме. Виды и способы вышивки шёлковыми лентами. Инструменты и приспособления. Материалы для вышивки. Подбор игл и лент. Виды отделочных стежков и строчек. Приемы выполнения отделочных стежков и строчек. ТБ и нормы сангигиены при вышивании. Способы оформления и отделки вышитых изделий.

Практические работы:

- Выполнение элементов вышивки
- Подбор рисунка и выполнение вышивки
- Вышивание и оформление изделия

Аппликация (4ч)

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером, блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой и т.д. Правила выполнения аппликации из различных материалов. Особенности выполнения аппликации на тонких тканях, на трикотаже, на сетка, на канве. Съёмная аппликация. Особенности ВТО.

Практические работы:

- Перевод рисунка и соединение деталей
- Последовательное соединение узора и оформление

Черчение и графика (30ч)

Техника выполнения чертежей и правила их оформления (2 ч)

История графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Область применения графики и её виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертёж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Стандарты. Единая система конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Виды графической документации. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

Практические работы:

- Оформление формата А4 и начертание линий

Геометрические построения (2 ч)

Графические способы решения геометрических задач на плоскости. Правила построения параллельных и перпендикулярных прямых, деления отрезка и окружности на равные части, построения и деления углов, построения овала, сопряжения.

Практические работы:

- Выполнение геометрических построений

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (12 ч)

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развёртки. Формообразование. Метод проецирования. Центральное и прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объёмных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначения и правила выполнения. Правила нанесения размеров на чертеже (эскизе) с учётом геометрической формы и технологии изготовления детали. Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений.

Практические работы:

- Выполнение чертежа плоской детали
- Выполнение проекций деталей
- Выполнение чертежа объёмной детали
- Построение аксонометрических проекций
- Выполнение эскиза и технического рисунка детали
- Чтение простых схем

Сечения и разрезы (6 ч)

Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

Практические работы:

- Выполнение сечений на чертежах
- Выполнение разрезов на чертежах
- Выполнение разрезов на проекциях

Сборочные чертежи (6 ч)

Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертеже различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Детализация сборочных чертежей.

Практические работы:

- Выполнение сборочного чертежа
- Выполнение чертежа резьбового соединения
- Выполнение детализации

Прикладная графика (2 ч)

Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ. Чтение информации, представленной графическими средствами.

Практические работы:

- Разработка эскиза логотипа, товарного знака

Творческий проект (10,5 ч)

Введение в проектирование. Выбор темы. Подбор литературы и работа с информацией по проекту. Особенности выполнения проекта: выделение задачи, отбор наиболее удачных идей, развитие идеи, планирование, самооценка успешности данного решения. Изготовление изделия по составленному плану. Оформление отчёта.

Практические работы:

- Работа со спецлитературой
- Начало изготовления изделия
- Последовательное изготовление изделия
- Окончательная отделка изделия
- Презентация проекта

Примерные темы проектов:

- Технология изготовления плечевого изделия
- Технология изготовления поясного изделия
- Технология изготовления школьного костюма
- Технология изготовления изделия с вышивкой
- Технология изготовления сувениров
- Технология изготовления изделия в технике лоскутной мозаики
- Технология изготовления изделия вязаного спицами
- Технология изготовления изделия вязаного крючком
- Технология изготовления мягкой игрушки
- Сбор коллекции образцов декоративно – прикладного искусства края
- Технология изготовления гобелена
- Оформление интерьера декоративными растениями
- Оформление интерьера изделиями собственного изготовления и т.д.

Технологии ведения дома (5 ч)

Введение в предпринимательскую деятельность (5 ч)

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг. Ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Правила выбора возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и конъюнктуры рынка. Бизнес - план, его структура и содержание. Порядок разработки бизнес- плана.

Практические работы:

- Разработка структуры бизнес – плана
- Составление бизнес – плана

Электротехнические работы (2 ч)

Простые электронные устройства (2 ч)

Виды полупроводниковых приборов, область их применения, условные обозначения на схемах. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения и т.д.) перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Простые электронные схемы. Принцип работы бытовых электронных устройств.

Практическая работа:

- Изучения принципа работы

Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса:

Кулинария

Учащиеся должны знать / понимать:

- Правила санитарии и техники безопасности при работе на кухне, правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов;
- Общие сведения о пищевой ценности мяса и субпродуктов, о возможности кулинарного использования, методы определения доброкачественности, санитарные условия и способы первичной обработки, технологию приготовления кулинарных блюд из мяса и субпродуктов, способы определения готовности и правила подачи блюд к столу;
- Способы консервирования и маринования овощей, технологию приготовления, условия и сроки хранения;
- Особенности сервировки стола, правила подачи готовых блюд, оформления стола салфетками и цветами, правила пользования столовыми приборами, правила приёма гостей и поведения за столом

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Определять качество мяса и субпродуктов, проводить первичную обработку, готовить блюда из мяса и субпродуктов, подавать их к столу;
- Проводить первичную обработку овощей и пряностей для консервирования и маринования, приготавливать маринад;
- Приготавливать национальные блюда по рецепту, сервировать стол, украшать его цветами и салфетками, принимать гостей, соблюдать правила этикета

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

- Получения сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Контроля качества выполняемой работы;
- Приготовления блюд по готовым рецептам, сервировки стола и оформления блюд, приема гостей, соблюдения правил этикета за столом, заготовки пищевых продуктов в домашних условиях

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащиеся должны знать / понимать:

- Возможности применения, виды и способы вышивки шёлковыми лентами;
- Значение аппликации в старинной народной вышивке и особенности её выполнения;

Учащиеся должны уметь:

- Рационально организовывать своё рабочее место;
- Работать с бытовыми электроприборами;
- Подготавливать материалы к вышиванию, подбирать материалы и инструменты в соответствии с узором, выполнять узор;
- Выполнять и художественно оформлять аппликацию из различных материалов

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

- Получения технико – технологических сведений из различных источников информации;
- Организации своей работы;
- Выполнения художественного оформления одежды и интерьера изделиями и деталями с вышивкой и аппликацией;
- Контроля качества выполняемой работы

Технологии ведения дома

Учащиеся должны знать / понимать:

- Особенность предпринимательской деятельности, значение и структуру бизнес – плана
- Учащиеся должны уметь:
- Рационально организовывать свое рабочее место
 - Производить простые экономические расчёты, проводить экономическое обоснование идеи

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

- Организации своей работы.
- Контроля качества выполняемой работы
- Оценки возможностей предпринимательской деятельности

Творческий проект

Учащиеся должны знать / понимать:

- Этапы выполнения проекта, роль проектирования в преобразовательной деятельности
- Правила техники безопасности
- Технологическую последовательность выполнения изделия

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации
- Творчески подходить к поставленной проблеме. Проводить разработку учебного проекта, планировать работу, проводить самоанализ полученных результатов.
- Качественно выполнять изделия в соответствии с требованиями

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

- Получения необходимых сведений из источников информации.
- Организации своей работы.
- Контроля качества выполненной работы
- Выполнения и защиты проект.

Электротехнические работы

Учащиеся должны знать/ понимать

- Принципы работы и использования бытовых простых электронных устройств

Учащиеся должны уметь:

- Объяснять работу простых электрических устройств, рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии

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

- Безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; определения расхода и стоимости электрической энергии, подбора бытовых приборов по их мощности

Черчение и графика

Учащиеся должны знать/ понимать

- Понятия: графическая документация, технологическая карта, чертёж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
- Правила выполнения и оформления чертежей; способы графического представления информации;

Учащиеся должны уметь:

- Выбирать способы графического изображения объекта или процесса, выполнять чертежи и эскизы, соблюдать требования к их оформлению

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

- Чтения и выполнения чертежей, эскизов, выполнения графических работ с использованием инструментов и приспособлений

**Содержание межпредметного взаимодействия
с уроками технологии**

Класс	Раздел, тема урока технологии	Предметы учебного плана	Темы из других учебных программ
5	Кулинария: ◦ Физиология питания -	<i>Биология 8 кл.</i>	«Обмен веществ и энергия»
	◦ Правила безопасности, санитарии, гигиены -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл.</i>	«Электричество» «Безопасность в быту»
	◦ Овощи. Питательная ценность овощей-	<i>Биология 8 кл. Краеведение 6 кл.</i>	«Обмен веществ и энергия» «Растительный и животный мир Челябинской области»
	◦ Яйца. Блюда из яиц-	<i>Биология 7 кл.</i>	«Размножение и развитие животных» «Строение яйца класса птиц»
	◦ Горячие напитки-	<i>Физика 8 кл.</i>	«Процесс кипения и испарения. Нагревание, температура кипения»
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: ◦ Устройство бытовой швейной машины-	<i>Физика 7 кл.</i>	«Механическое движение и простые механизмы»
	◦ Элементы конструирования и моделирования -	<i>Биология 8 кл. Математика 5 кл. География 6 кл. Алгебра 7 кл. Геометрия 8 кл. ИЗО 5 кл.</i>	«Органы и системы органов» «Линии, отрезки, углы» «Замкнутые линии, многоугольники» «Масштаб» «Отношения величин» «Симметрия, асимметрия» «Сочетание цветов, понятие *эскиз*»
	◦ Влажно – тепловая обработка -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл.</i>	«Электричество» «Безопасность в быту»
	◦ Рукоделие -	<i>ИЗО 5 кл. ИЗО 6 кл. МХК 9 кл.</i>	«Вышивка. Образы и мотивы в орнаментах русской народной вышивки» «Виды народного творчества» «Виды декоративно – прикладного искусства»
	Технология ведения дома: ◦ Интерьер кухни, столовой -	<i>ИЗО 5 кл. ОБЖ 9 кл. МХК 8 кл.</i>	«Внутренний мир русской избы» «Сочетание цветов, понятие *эскиз*» «Безопасность в быту» «Дом, жилище человека»
6	Кулинария: ◦ Физиология питания -	<i>Биология 8 кл. ОБЖ 5,6 кл. ОБЖ 10 кл.</i>	«Пищеварительная система. Пища и ее значение» «Рациональное питание» «Факторы, влияющие на укрепление здоровья»
	◦ Правила безопасности, санитарии, гигиены -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл. Физика 8 кл. ОБЖ 6 кл.</i>	«Электричество» «Безопасность в быту» «Процесс кипения и испарения. Нагревание, температура кипения» «Первая помощь при травмах (ушиб,

		<i>ОБЖ 7 кл.</i>	ожог, рана)» «Первая помощь при электротравмах»
◦ Блюда из молока и кисломолочных продуктов -	<i>Биология 7 кл. География 9 кл</i>		«Отряд парнокопытных» «АПК. Животноводство»
◦ Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий -	<i>Биология 6 кл. География 9 кл Краеведение 6 кл.</i>		«Семейство злаковых» «АПК. Растениеводство» «Растительный и животный мир Челябинской области»
◦ Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря -	<i>Биология 7 кл. География 8 кл Краеведение 6 кл.</i>		«Отряды рыб» «Тип членистоногих» «Реки России. Реки Челябинской обл.» «Растительный и животный мир Челябинской области»
◦ Заготовка продуктов -	<i>Биология 6 кл. Химия 8 кл.</i>		«Бактерии» «Массовая доля вещества в растворе»
◦ Приготовление обеда в походе -	<i>ОБЖ 5 кл.</i>		«Опасные вещества. Отравления»
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: ◦ Устройство бытовой швейной машины -	<i>Физика 7 кл. Физика 8 кл.</i>		«Механическое движение и простые механизмы» «Трение в природе и в быту»
◦ Элементы конструирования и моделирования -	<i>Биология 8 кл. Математика 5 кл. География 6 кл. Алгебра 7 кл. Геометрия 8 кл ИЗО 5 кл.</i>		«Органы. Системы органов» «Линии, отрезки, углы» «Замкнутые линии, многоугольники» «Масштаб» «Отношения величин» «Симметрия, асимметрия» «Сочетание цветов, понятие *эскиз*»
◦ Элементы материаловедения -	<i>Биология 6 кл. Биология 7 кл. География 9 кл</i>		«Систематика растений» «Класс насекомые. Шелкопряд» «Отряд парнокопытные» «АПК. Растениеводство» «АПК. Животноводство»
◦ Влажно – тепловая обработка -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 7 кл. ОБЖ 9 кл.</i>		«Электричество» «Первая помощь при электротравмах» «Безопасность в быту»
◦ Рукоделие -	<i>ИЗО 6 кл. ИЗО 5 кл. МХК 9 кл.</i>		«Виды народного творчества» «Сочетание цветов. Понятие*эскиз*» «Виды декоративно – прикладного искусства»
Технология ведения дома: ◦ Уход за одеждой и обувью -	<i>ОБЖ 9 кл. ОБЖ 5, 8 кл. Биология 8 кл. Биология 7 кл.</i>		«Личная гигиена» «Общие препараты бытовой химии. Меры безопасности» «Гигиена кожи» «Класс насекомые. Отряд бабочки»
Электротехнические работы: ◦ Электробезопасность. Правила эксплуатации	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 7 кл.</i>		«Электричество» «Первая помощь при электротравмах»

	бытовых электроприборов -	ОБЖ 5 кл., 8 кл. Природоведение 5 кл. География 9 кл. География 10 кл. Физика 9 кл.	«Правила безопасного поведения при тушении пожара с электроприборами» «Электрические заряды» «Электроэнергетика» «Энергетика мира» «Использование электрического тока в бытовых приборах» «Тепловое действие электрического тока»
7	Кулинария: ◦ Физиология питания -	Биология 8 кл. Химия 10 кл. ОБЖ 5, 6 кл. ОБЖ 10 кл. ОБЖ 5 кл.	«Пищеварительная система. Пища и ее значение» «Белки», «Жиры», «Углеводы» «Рациональное питание» «Факторы, влияющие на укрепление здоровья» «Опасные вещества. Отравления»
	◦ Правила безопасности, санитарии, гигиены -	ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл. Физика 8 кл.	«Электричество» «Безопасность в быту» «Процесс кипения и испарения. Нагревание, температура кипения»
	◦ Виды теста. Дрожжевое тесто -	Биология 6 кл. Химия 9 кл. Биология 9, 10 кл.	«Грибы» «Химия элементов» «Углеводы и белки»
	◦ Заготовка продуктов -	Биология 6 кл., 9 кл. Биология 8 кл., 11 кл. Химия 8 кл.	«Бактерии» «Иммунитет человека» «Массовая доля вещества в растворе»
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: ◦ Устройство бытовой швейной машины -	Физика 7 кл. Физика 8 кл.	«Механическое движение и простые механизмы» «Трение в природе и в быту»
	◦ Элементы конструирования и моделирования -	Биология 8 кл. Математика 5 кл. География 6 кл. Алгебра 7 кл. Геометрия 8 кл. ИЗО 5 кл.	«Органы. Системы органов» «Линии, отрезки, углы» «Замкнутые линии, многоугольники» «Масштаб» «Отношения величин» «Симметрия, асимметрия» «Сочетание цветов, понятие *эскиз*»
	◦ Элементы материаловедения -	Химия 10 кл.	«Белки», «Углеводы», «Аминокислоты»
	◦ Влажно – тепловая обработка -	ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл. ОБЖ 7 кл.	«Электричество» «Безопасность в быту» «Первая помощь при электротравмах»
	◦ Рукоделие -	ИЗО 6 кл. ИЗО 5 кл. МХК 9 кл.	«Виды народного творчества» «Сочетание цветов. Понятие *эскиз*» «Виды декоративно – прикладного искусства»
	Технология ведения дома: ◦ Эстетика и экология жилища -	ОБЖ 9 кл. ОБЖ 5, 8 кл.	«Личная гигиена» «Общие препараты бытовой химии.

		<i>МХК 8 кл.</i>	Меры безопасности» «Дом, жилище человека»
	Электротехнические работы: ◦ Электроприборы -	<i>ОБЖ 5 кл. Природоведение 5 кл. География 9 кл. География 10 кл. Физика 9 кл.</i>	«Электричество» «Электрические заряды» «Электроэнергетика» «Энергетика мира» «Использование электрического тока в бытовых приборах» «Тепловое действие электрического тока»
8	Кулинария: ◦ Кулинарное употребление домашней птицы -	<i>Биология 7 кл. Биология 9 кл., 11 кл. Краеведение 6 кл.</i>	«Животный мир и хозяйственная деятельность человека» «Многообразие животных» «Домашние животные» «Породы и сорта» «Растительный и животный мир Челябинской области»
	◦ Правила безопасности, санитарии, гигиены -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл. Физика 8 кл.</i>	«Электричество» «Безопасность в быту» «Агрегатное состояние вещества» «Тепловые процессы»
	◦ Заготовка продуктов -	<i>Биология 6 кл., 9 кл. Биология 8 кл., 11 кл. Химия 8 кл.</i>	«Бактерии» «Иммунитет человека» «Массовая доля вещества в растворе»
	◦ Семейный праздник (групповой проект) -	<i>МХК 8 кл.</i>	«Праздники, обряды, традиции»
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: ◦ Элементы конструирования и моделирования -	<i>Биология 8 кл. Математика 5 кл. География 6 кл. Алгебра 7 кл. Геометрия 8 кл. Информатика 9 кл. ИЗО 5 кл.</i>	«Органы. Системы органов» «Опорно – двигательная система» «Линии, отрезки, углы» «Замкнутые линии, многоугольники» «Масштаб» «Отношения величин» «Симметрия, асимметрия» «Основы работы в графическом редакторе» «Кодировка и обработка мультимедийной информации» «Сочетание цветов, понятие *эскиз*»
	◦ Рукоделие -	<i>ИЗО 6 кл. ИЗО 5 кл. МХК 9 кл.</i>	«Виды народного творчества» «Сочетание цветов. Понятие *эскиз*» «Виды декоративно – прикладного искусства»
	Технология ведения дома: ◦ Бюджет семьи -	<i>Обществознание 10 кл., 11 кл.</i>	«Основы денежной бюджетной политики государства»

			«Экономическая политика»
	◦ Трудовые отношения в семье -	<i>Обществознание 11 кл.</i>	«Трудовое право»
	Электротехнические работы: ◦ Электротехнические устройства -	<i>Физика 9кл. Физика 9кл., 11кл</i>	«Использование электрического тока в бытовых приборах» «Тепловое действие электрического тока» «Электрическая цепь» «Последовательное и параллельное соединение проводников»
	Современное производство и профессиональное образование ◦ Сферы производства и разделение труда -	<i>Обществознание 11 кл. Обществознание 10 кл. География 9 кл.</i>	«Народное хозяйство и его состав» «Занятость и трудоустройство» «Человек в системе экономических отношений»
	◦ Пути получения профессии -	<i>Обществознание 11 кл.</i>	«Занятость и трудоустройство»
9	Кулинария: ◦ Блюда из мяса -	<i>Биология 7 кл. Биология 9кл, 11кл Краеведение 6 кл.</i>	«Животный мир и хозяйственная деятельность человека» «Многообразие животных» «Домашние животные» «Породы и сорта» «Растительный и животный мир Челябинской области»
	◦ Заготовка продуктов -	<i>Биология 6 кл. Химия 8 кл.</i>	«Бактерии» «Массовая доля вещества в растворе»
	◦ Мучные изделия в народной кухне -	<i>МХК 8 кл.</i>	«Праздники, обряды, традиции»
	◦ Правила безопасности, санитарии, гигиены -	<i>ОБЖ 5 кл. ОБЖ 9 кл. Физика 8 кл.</i>	«Электричество» «Безопасность в быту» «Агрегатное состояние вещества» «Тепловые процессы»
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: ◦ Рукоделие -	<i>ИЗО 6 кл. ИЗО 5 кл. МХК 9 кл.</i>	«Виды народного творчества» «Сочетание цветов. Понятие*эскиз*» «Виды декоративно – прикладного искусства»
	Черчение и графика: ◦ Техника выполнения чертежей и правила их оформления -	<i>Математика 5кл. География 6кл. Алгебра 7кл.</i>	«Линии, отрезки, углы» «Замкнутые линии, многоугольники» «Масштаб» «Отношения величин»

	<i>Геометрия 8кл</i>	«Симметрия, асимметрия»
◦ Геометрические построения -	<i>Геометрия 7кл</i> <i>Геометрия 8кл</i>	«Задачи на построение» «Треугольники» «Четырёхугольники и многоугольники»
◦ Чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем -	<i>Геометрия 7кл</i> <i>Геометрия 8кл</i> <i>Геометрия 10кл</i> <i>Геометрия 11кл</i>	«Задачи на построение» «Треугольники» «Четырёхугольники и многоугольники» «Стереометрия» «Объёмы»
◦ Сечения и разрезы -	<i>Геометрия 10кл</i> <i>Геометрия 11кл</i>	«Стереометрия» «Сечение многогранников» «Объёмы»
◦ Прикладная графика -	<i>Информатика 9кл.</i> <i>Информатика 9, 10, 11 кл.</i> <i>Математика 6кл.</i> <i>Алгебра 7 кл.</i>	«Основы работы в графическом редакторе» «Кодировка и обработка мультимедийной информации» «Microsoft Office Excel» «Диаграммы», «Пропорции» «Линейное уравнение и его график»
Технология ведения дома: ◦ Предпринимательская деятельность-	<i>Обществознание 10 кл.</i> <i>Обществознание 11 кл.</i>	«Человек в системе экономических отношений» «Правовые основы предпринимательской деятельности»
◦ Экономические отношения -	<i>География 9 кл.</i>	«Внеэкономические связи России»
Электротехнические работы: ◦ Простые электронные устройства	<i>Физика 9кл.</i> <i>Физика 9кл., 11кл</i>	«Использование электрического тока в бытовых приборах» «Тепловое действие электрического тока» «Электрическая цепь» «Последовательное и параллельное соединение проводников»

Содержание интегрированного курса (внутренняя интеграция)

Класс	Раздел, тема урока	Содержание интегрированного курса
5	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Изучение структуры ткани	<u>Профобразование</u> – профессии ткацкого производства
	Вышивка. Отделочные стежки и строчки	<u>Профобразование</u> – вышивальщица
	Оформление изделия. ВТО	<u>Электротехнические работы</u> - ТБ и правила работы с утюгом
	Бытовая швейная машина. Виды приводов. ТБ	<u>Профобразование</u> – профессии швейного производства
	Лоскутная мозаика Виды. Правила выполнения	<u>Технологии ведения дома</u> - украшение кухни собственными изделиями
	Рабочая одежда: история, виды. Мерки ТБ	<u>Черчение</u> - технология выполнения чертежей и правила их оформления
	Построение чертежа фартука с нагрудником	<u>Черчение</u> - геометрические построения
	Технология изготовления фартука	<u>Профобразование</u> – профессия швея
	Кулинария	
	Санитария и гигиена ТБ Введение в проектирование	<u>Технологии ведения дома</u> - оборудование кухни и уход за ним
	Физиология питания Заготовка продуктов	<u>Профобразование</u> – профессия эколог
	Овощи. Блюда из сырых овощей	<u>Профобразование</u> – профессия повар
	Технологии ведения дома	
	Интерьер кухни, столовой	<u>Профобразование</u> – профессия дизайнер интерьера
6	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Растительные волокна. Ткани	<u>Профобразование</u> – профессии текстильного производства
	Уход за изделиями из натуральных волокон	<u>Электротехнические работы</u> - стиральные машины: ТБ и правила эксплуатации
	Плетение гобелена. Подготовка ТБ	<u>Профобразование</u> - профессия ткач
	Машинная игла. Уход за швейной машиной	<u>Профобразование</u> – наладчик швейного оборудования
	Клиньевые и конические юбки.	<u>Черчение</u> - технология выполнения чертежей и правила их оформления
	Прямые юбки	<u>Черчение</u> - геометрические построения
	Правила моделирования юбок	<u>Черчение</u> - чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем
	Последовательность изготовления юбки	<u>Профобразование</u> – профессия технолог
	Творческий проект	
	Заключительный этап	<u>Технологии ведения дома</u> - расчёт себестоимости изделия
	Кулинария.	
	Физиология питания. ТБ Введение в проектирование	<u>Электротехнические работы</u> - электроплита: ТБ и правила эксплуатации
	Крупы, бобовые и макаронные изделия	<u>Профобразование</u> – агроном

	Молоко и кисломолочные продукты	<u>Профобразование</u> – зоотехник
	Рыба и нерыбные продукты моря	<u>Профобразование</u> – зоотехник - рыбовод
	Электротехнические работы	
	Электробезопасность	<u>Профобразование</u> – электромонтажник
7	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Аппликация Виды. Подготовка материалов	<u>Профобразование</u> – дизайнер
	Плечевое изделие с цельнокроёным рукавом	<u>Профобразование</u> – конструктор - модельер
	Конструирование основы	<u>Черчение</u> - геометрические построения
	Моделирование плечевого изделия	<u>Черчение</u> - чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем
	Виды воротников. Построение	<u>Черчение</u> - геометрические построения
	Последовательность изготовления	<u>Профобразование</u> – портной
	Творческий проект	
	Заключительный этап	<u>Технологии ведения дома</u> - расчёт себестоимости изделия
	Кулинария.	
	Физиология питания ТБ Введение в проектирование	<u>Электротехнические работы</u> - холодильники: ТБ и правила эксплуатации
	Виды теста. Дрожжевое тесто. Начинки	<u>Профобразование</u> – кондитер
8	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Вязание на спицах Материалы, инструменты, приёмы работы.	<u>Профобразование</u> – вязальщица, дизайнер одежды (художник – модельер)
	Копирование выкроек. Их изменение по меркам	<u>Информационные технологии</u> –создание и редактирование выкроек
	Брюки: история, особенности, расчёты	<u>Профобразование</u> – конструктор - модельер
	Конструирование брюк	<u>Черчение</u> - геометрические построения
	Моделирование брюк Особенности обработки брюк	<u>Черчение</u> - чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем <u>Профобразование</u> – портной
	Творческий проект	
	Проект. Подготовительно – конструкторский этап	<u>Информационные технологии</u> - использование ЭВМ при выполнении проекта
	Заключительный этап	<u>Технологии ведения дома</u> - расчёт себестоимости изделия <u>Информационные технологии</u> – редактирование текстовых файлов. Компьютерная презентация
	Технологии ведения дома	
	Ремонт помещений	<u>Профобразование</u> –профессии, связанные с выполнением ремонтно – отделочных работ <u>Черчение</u> -выполнение эскизов
	Санитарно – технические работы	<u>Профобразование</u> – профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ
	Бюджет семьи	<u>Информационные технологии</u> – использование компьютера в домашней экономике

	Электротехнические работы	
	Электротехнические устройства	<u>Черчение</u> - чтение схем <u>Профобразование</u> – профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств <u>Технологии ведения дома</u> – расчёт расхода и стоимости электрической энергии
	Кулинария.	
	ТБ Введение в проектирование	<u>Электротехнические работы</u> - бытовые и промышленные холодильники: ТБ и правила эксплуатации
	Составление меню, сервировка, этикет	<u>Профобразование</u> – официант
9	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	Вышивка шёлковыми лентами ТБ	<u>Профобразование</u> – вязальщица, дизайнер одежды (художник – модельер)
	Аппликация. Особенности выполнения. ТБ	<u>Профобразование</u> – портной . дизайнер одежды
	Творческий проект	
	Проект. Подготовительно – конструкторский этап	<u>Информационные технологии</u> - использование ЭВМ при выполнении проекта
	Заключительный этап	<u>Технологии ведения дома</u> - расчёт себестоимости изделия <u>Информационные технологии</u> – редактирование текстовых файлов. Компьютерная презентация
	Технологии ведения дома	
	Предпринимательская деятельность Экономические отношения	<u>Профобразование</u> –профессии предприниматель, экономист
	Электротехнические работы	
	Простые электронные устройства ТБ	<u>Черчение</u> - чтение схем <u>Профобразование</u> – профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств
	Кулинария.	
	ТБ Введение в проектирование	<u>Электротехнические работы</u> - электрооборудование кухни: ТБ и правила эксплуатации
	Блюда национальной кухни	<u>Технологии ведения дома</u> – семейные традиции
	Черчение и графика	
	Электрические и кинематические схемы	<u>Электротехнические работы</u> - элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения
	Правила оформления чертежей ТБ	<u>Профобразовании</u> -профессии чертёжник, инженер -конструктор
	Прикладная графика	<u>Информационные технологии</u> - использование ЭВМ для выполнения графических работ

Оценивание достижений обучающимися планируемых результатов по «Технологии»

Важная составляющая учебно-воспитательного приема при выполнении программы является оценивание достижений обучающихся. Если оценка выставлена объективно, она становится стимулом для познавательно-трудовой активности учащихся, формирует у них такие ценные качества личности, как добросовестность, трудолюбие, ответственность, инициативность.

Текущий контроль осуществляется по вопросам из соответствующего учебника, при выполнении лабораторно-практических и практических работ, творческих заданий, в процессе выполнения творческих проектов. Текущий тематический контроль осуществляется с целью получить данные о степени усвоения обучающимися теоретических знаний и освоения практических умений по изучаемым темам и разделам.

Промежуточная аттестация

Одним из основных видов деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» в 5-9 классах, является проектная деятельность. Цель творческого проекта – включение обучающихся в процесс преобразовательной деятельности от разработки идеи до ее осуществления.

Поэтому, материалы промежуточной аттестации по технологии представляют собой защиту проектов (различных типов: исследовательский, информационно-познавательный, творческий). Примерные темы проектных работ для прохождения промежуточной аттестации по предмету «Технология» представлены в программе.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по «Технологии»

Примерные нормы оценки знаний:

Отметка « 5» - ставится, если учащийся:

- полностью и свободно владеет теоретическим материалом, без затруднений излагает его и использует на практике;
- самостоятельно подтверждает свой ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка « 4» - ставится, если учащийся:

- хорошо владеет теоретическим материалом, правильно его излагает и без затруднений использует на практике;
- допускает незначительные ошибки в изложении;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка « 3» - ставится, если учащийся:

- имеет небольшие пробелы в знаниях, неполно излагает материал и не всегда может использовать его в практической работе;
- допускает незначительные ошибки при изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка « 2» - ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил теоретический материал, не может его изложить своими словами, привести конкретные примеры;
- не может ответить на дополнительные вопросы.

Примерные нормы оценки практической работы:

Отметка « 5» - ставится, если учащийся:

- выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качество на уровне требований;

- использовал правильные приемы работы;
- умеет пользоваться технологической картой, правильно организовывать и содержать в порядке рабочее место;
- соблюдает правила безопасных приемов труда.

Отметка « 4» - ставится, если учащийся:

- выполнил работу самостоятельно, в технологически оправданной последовательности, в основном правильно;
- допустил незначительные отклонения при выполнении отдельных операций;
- выполнил работу в соответствии с установленными требованиями, но времени на ее выполнение затратил на 10 – 15 % больше нормы;
- умеет пользоваться технологической картой, организовывать рабочее место;
- соблюдает правила безопасных приемов труда.

Отметка « 3» - ставится, если учащийся:

- работу выполняет не всегда самостоятельно, с нарушением технологической последовательности;
- делает ошибки в организации работы и приемах ее выполнения, допускает беспорядок на рабочем месте;
- выполнил работу с отклонениями от установленных требований, времени на ее выполнение затратил на 20 – 25 % больше нормы;
- нарушает в отдельных случаях правила безопасных приемов труда.

Отметка « 2» - ставится, если учащийся:

- выполнил работу не самостоятельно, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения;
- выполнил работу не соответствующую установленным требованиям;
- не умеет правильно организовать рабочее место, нарушает правила безопасных приемов труда.

Критерии оценивания тестовых заданий:

Тестовые задания могут быть составлены в любой форме: закончить предложение, вставить пропущенные слова (или цифры), выбрать один правильный ответ, выбрать несколько правильных ответов, сопоставить варианты и др.

В любом случае правильным считается ответ, когда он полностью совпадает с ключом. Другие ответы считаются неверными. При этом ставится оценка:

- 5 «отлично» - 80 – 100% правильных ответов;
- 4 «хорошо» - 60 – 80% правильных ответов;
- 3 «удовлетворительно» - 40 – 60% правильных ответов.

Критерии оценки творческих проектов учащихся

◦ Оценка пояснительной записки проекта (до 14 баллов)

- ~ Общее оформление
- ~ Качество исследования (актуальность; обоснование проблемы и формулировка темы проекта, целей и задач проекта; сбор информации по проблеме; анализ прототипов; анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи; описание проектируемого материального объекта - логика обзора)
- ~ Оригинальность предложенных идей, новизна
- ~ Выбор технологии изготовления изделия (оборудования и приспособления). Разработка технологического процесса (качество эскизов, схем, чертежей, технологических карт, обоснованность рисунков)
- ~ Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления

◦ Оценка изделия (до 20 баллов)

- ~ Оригинальность дизайнерского решения (согласованность конструкции, цвета, композиции, формы; гармония)
- ~ Качество представляемого изделия, товарный вид, соответствие модным тенденциям
- ~ Практическая значимость
- Оценка защиты проекта (до 16 баллов)
 - ~ Презентация (умение держаться при выступлении, время изложения), культура подачи материала, культура речи
 - ~ Четкость и ясность изложения
 - ~ Самооценка, ответы на вопросы
 - ~ Самостоятельность выполнения проекта (собственный вклад автора)
 - ~ Использование знаний вне школьной программы
 - ~ Владение понятийным профессиональным аппаратом по проблеме, способность проявлять самостоятельные оценочные суждения
 - ~ Качество электронной презентации
 - ~ Сложность изделия
 - ~ Оригинальность представления

Критерии оценивания знаний, умений и навыков учащихся по черчению

В процессе обучения используется текущая и итоговая форма проверки знаний, для осуществления которых применяется устный и письменный опрос, самостоятельные работы. За практические работы выставляются две оценки:

1. за правильность выполнения
2. качество графического оформления чертежа.

Программой определены примерные нормы оценки знаний и умений, учащихся по черчению:

➤ **При устной проверке знаний:**

Оценка «5» ставится, если ученик:

- овладел программным материалом, ясно представляет форму предметов по их изображениям и твёрдо знает правила и условности изображений и обозначений;
- даёт чёткий и правильный ответ, выявляющий понимание учебного материала и характеризующий прочные знания; излагает материал в логической последовательности с использованием принятой в курсе черчения терминологии;
- ошибок не делает, но допускает оговорки по невнимательности при чтении чертежей, которые легко исправляет по требованию учителя.

Оценка «4» ставится, если ученик:

- овладел программным материалом, но чертежи читает с небольшими затруднениями вследствие ещё недостаточно развитого пространственного представления; знает правила изображений и условные обозначения;
- даёт правильный ответ в определённой логической последовательности;
- при чтении чертежей допускает некоторую неполноту ответа и незначительные ошибки, которые исправляет с помощью учителя.

Оценка «3» ставится, если ученик:

- основной программный материал знает нетвёрдо, но большинство изученных условностей изображений и обозначений усвоил;
- ответ даёт неполный, построенный несвязно, но выявивший общее понимание вопросов;
- чертежи читает неуверенно, требует постоянной помощи учителя (наводящих вопросов) и частичного применения средств наглядности.

Оценка «2» ставится, если ученик:

- обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- ответ строит несвязно, допускает существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью учителя.

➤ **При выполнении практических работ:**

Оценка «5» ставится, если ученик:

- самостоятельно, тщательно и своевременно выполняет практические работы и аккуратно ведёт тетрадь; чертежи читает свободно;
- при необходимости умело пользуется справочным материалом;
- ошибок в изображениях не делает, но допускает незначительные неточности и опiski.

Оценка «4» ставится, если ученик:

- самостоятельно, но с небольшими затруднениями выполняет и читает чертежи и сравнительно аккуратно ведёт тетрадь;
- справочным материалом пользуется, но ориентируется в нём с трудом;
- при выполнении чертежей допускает незначительные ошибки, которые исправляет после замечаний учителя и устраняет самостоятельно без дополнительных объяснений.

Оценка «3» ставится, если ученик:

- чертежи выполняет и читает неуверенно, но основные правила оформления соблюдает; обязательные работы, предусмотренные программой, выполняет несвоевременно; тетрадь ведёт небрежно;
- в процессе графической деятельности допускает существенные ошибки, которые исправляет с помощью учителя.

Оценка «2» ставится, если ученик:

- не выполняет обязательные практические работы, не ведёт тетрадь;
- читает чертежи и выполняет только с помощью учителя и систематически допускает существенные ошибки.

Критерий оценки знаний учащихся с различным уровнем учебных возможностей

Уровневая дифференциация учащихся	Оценка	Технико-экономические требования				Психолого-эмоциональная готовность ученика к работе		
		Качество выполняемой работы	Затраты времени на выполнение работы	Соблюдение технологии при выполнении работы	Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований	Отношение к работе, старание	Степень самостоятельности	Проявление элементов творчества
<div>Низкий уровень</div> <div>Средний уровень</div> <div>Высокий уровень</div>	Оценка «2»	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка невозможна.	На выполнение работы затрачено времени больше нормативного на 30%.	Обработка изделия (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись непредусмотренные операции. Изделие бракуется.	Обязательно при выполнении всех работ.	Не интересно, не старается.	Требуется дополнительное объяснение, постоянный контроль.	Творчество не проявляется
	Оценка «3»	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями ; качество отделки удовлетворительное	На выполнение работы затрачено времени больше нормативного на 25%.	Работа выполнена с отклонениями от технологии, но изделие может быть использовано по назначению.	Обязательно при выполнении всех работ.	Слабая заинтересованность, скорее любопытство	Требуется систематический контроль со стороны учителя.	Творчество не проявляется.
	Оценка «4»	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.	На выполнение работы затрачено времени больше нормативного на 10%.	Работа выполнена в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения.	Обязательно при выполнении всех работ.	Любознательность, неустойчивый интерес, старается выполнить работу.	Не всегда самостоятельна требуется контроль со стороны учителя.	Проявляет элементы творчества.
	Оценка «5»	Изделие выполнено точно по чертежу, Все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии и с требованиями инструкционной карты или по образцу.	Работа выполнена в срок или раньше срока.	Работа выполнялась в соответствии с технологией.	Обязательно при выполнении всех работ.	Устойчивый познавательный интерес и большое старание.	Самостоятельна, небольшой контроль со стороны учителя.	Творчески относится к работе.

Содержание
инструктажей с учащимися по охране труда и технике безопасности
на уроках технологии

<i>№ п\п</i>	<i>Номер инструкции</i>	<i>Содержание инструкции</i>
1.	ИОТ – 122	Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете технологии
2.	ИОТ – 152	Инструкция по охране труда при кулинарных работах
3.	ИОТ – 153	Инструкция по охране труда при работе с электроплитой
4.	ИОТ – 149	Инструкция по охране труда для учащихся при работе с тканью в кабинете технологии
5.	ИОТ – 151	Инструкция по охране труда для учащихся при работе с электрическим утюгом в кабинете технологии
6.	ИОТ – 150	Инструкция по охране труда при работе на швейных машинах с электроприводом
7.	Правило № 1	Правила по охране труда и технике безопасности для учащихся в кабинете технологии
8.	Правило № 2	Правила по охране труда и технике безопасности для учащихся при кулинарных работах в кабинете технологии
9.	Правило № 3	Правила по охране труда и технике безопасности для учащихся при работе с тканью в кабинете технологии

Программно-методическое обеспечение, необходимое для преподавания уроков технологии.

Направление: Обслуживающий труд

2017 – 2018 учебный год

Предмет	Технология	
	8 а, б, в, г, д, е	9 а, б, в, г, д, е
Нормативные документы	Приказ МО РФ: «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, общего основного и среднего (полного) общего образования от 05.03.2004 г. № 1089. Федеральный компонент государственного стандарта	
Программа	Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс. /Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2008.	
	Рабочая программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс, составленная учителем Чейшвили Н. И., утвержденная директором МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска» Шевчуком Л.Е.	
Учебники	Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / [Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электров и др.]; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011.- 208 с.: ил.	Технология: 9 класс: учеб. для учащихся общеобразоват. учрежд – 2-е изд.,перераб. / Под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2011.
Рабочие тетради		
Учебные пособия для учащихся (для отдельных разделов программы)	Ермакова В.И. Основы кулинарии: учеб. для 10 – 11 классов общеобразоват. учреждений / В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2002. – 224 с.: ил.	Ермакова В.И. Основы кулинарии: учеб. для 10 – 11 классов общеобразоват. учреждений / В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2002. – 224 с.: ил.
	Труханова А.Т. Иллюстрированное пособие по технологии лёгкой одежды: учеб. пособие для учащихся профессиональных учебных заведений. – М.: Труханова А.Т.М.: Высшая школа: изд.центр «Академия»2000	Труханова А.Т. Иллюстрированное пособие по технологии лёгкой одежды: учеб. пособие для учащихся профессиональных учебных заведений. – М.: Труханова А.Т.М.: Высшая школа: изд.центр «Академия»2000
	Высшая школа: Изд. центр «Академия», 2000. – 176 с.: ил.	Высшая школа: Изд. центр «Академия», 2000. – 176 с.: ил.
	Чистякова СН. Твоя профессиональная карьера. 8-9 кл. М.: Просвещение, 2006	
	Зуева Ф.А. Основы профессионального самоопределения и карьера: учеб. пособие для учащихся 9-11 классов – Челябинск, ЧИППКРО, 2012 – 72 с.	
		Черчение: учеб. для учащихся общеобразоват. учреждений/ (В.В. Степакова, Л.Н.Анисимова, Л.В.Курцаева, А.И.Шершевская); под ред. В.В.Степаковой. - 5-е изд., перераб. и доп. – М.:Просвещение,2010

		Степакова В.В. Рабочая тетрадь по черчению для учащихся общеобраз. учрежд. – 4-е изд. / В.В.Степакова. – М.: Просвещение, 2009.
		Словарь-справочник по черчению: кн. Для учащихся/ В.Н. Виноградов и др. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Просвещение, 1999.
	Ерёменко Т.И., Забалуева Е.С., художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки: Кн. для учащихся. – М.: Просвещение, 2000.	
	А.О. Кожина. Технология изготовления машинных швов. Альбом. – М.:НИИ ШОТСО, 1991	
Контрольно-измерительные материалы	Технология. Содержание образования: Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов – М.: Вентана-Граф, 2008. – 304 с.	
	Научно – методический журнал «Школа и производство» 2004 – 2015 г.	
	Настольная книга учителя технологии/Составитель АВ Марченко. М.: АСТ: Астрель, 2005г	
	Зуева Ф. Работа с одарёнными детьми в рамках технологической подготовки (инструментарий оценивания предметных результатов): учебное пособие / Ф.А.Зуева. – Челябинск: ЧИППКРО, 2013. – Ч.1. – 120 с.	
Цифровые образовательные ресурсы	Технология (ММЦ) //«Кулинария», «Обработка ткани», «Технология ведения дома», Электротехнические работы»	
	Технология (ЧИППКРО) //«Конструирование и моделирование», «Черчение»	
	ТЕХНОЛОГИЯ технический и обслуживающий труд – девочки 5-9 классы (Все разделы программы) – М.: изд. «Сентябрь», 2009	
	Школа и производство. Электронное периодическое издание. 2011 – 2016 г.	
Интернет-ресурсы	Презентации. DRA.RU – стандарты PowerPoint http://www.dra.ru/ppt/content/ppt_standart.php	
	Российский общеобразовательный портал. http://www.school.edu.ru/	
	Архив учебных программ и презентаций. http://rusedu.ru/	
	Стандарты, программы http://www.ed.gov.ru/ob-edu/noc/rub/standart	
	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru	
	Образовательный портал г.Челябинска (технология) www.chel-edu.ru/index.php/method/2105	
Литература для реализации национальных, региональных и этнокультурных особенностей урока и проектной деятельности учащихся	Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие. – Челябинск: ЗАО «Цицеро», 2012. -112с.	
	История костюма от древности Нового времени Вольфганг Брун, Макс ТилькеМ., изд. «ЭКМО»1995	
	Костюм и украшения женщин эпохи бронзы урало-казахских степей Куприянова Е.В.Челябинск:«Изд.Дом«Аркаим»2006	
	Кухня православного поста Сост. Мельников В.Г.Новосибирск: изд.группа «Новонико-лаевск»1997	
	Народное искусство Урала. Традиционный костюм Ред –сост. Бобрихин А.А. (Свердловский областной Дом фольклора) Екатеринбург: «Изд. «Баско» 2006	
	Народные художественные промыслы: учеб. пособие для сред.проф.-тех.учеб.заведений Каплан Н.И., Митлянская Т.Б.М.: Высшая школа1980	
	Русская кухня. В лучших традициях Автор-сост. Шальникова В.И, Под.ред. Ройтенберг И.Г.Челябинск: «Изд. Дом	

	«Аркаим» 2007	
	Русская кухня: традиции и обычаи Ковалёв В.М., Могильный Н.П. М.: изд. «Сов. Россия» 1990	
	Технология. Русская кухня. Занятия по кулинарии. 5 – кл./ Е.Н. Дубровская. – М.: ЭНАС, 2008 (Портфель учителя)	
	Уральский костюм – справочный материал в помощь педагогу. / Абрамова Л.А., Челябинск 2000	
	Русский народный костюм Уральского региона: учебное пособие для родителей, педагогов и учащихся. / Усманова А.А., Челябинск, ЧИППКРО, 1997	
	Традиционный орнамент. Текстиль. Авторы-составители Ворончихина О.Б., Пестерев Е.В. – Екатеринбург, УрЛА, 1998	
	Орнамент Челябинских варежек (методическое пособие). Н.Багрецова. – Челябинск, 2001	
Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС ит.д.)	Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения. ГОСТ 17037-85	
	Классификация стежков, строчек, швов. ГОСТ 12807 – 2003	
	Материалы для одежды. Общие требования к способам ухода. ГОСТ 25652 – 83	
	Волокна и нити текстильные. Термины и определения. ГОСТ 13784 – 70	
Справочные пособия (по раз делам и темам программы)	Газета «Куда пойти учиться»	
	Справочник «Все учебные заведения Челябинска»	
	Тематический информационно – справочный журнал «Куда пойти учиться?»	
	Справочник учебных заведений «Образование и наука»	
Методические пособия для учителя	Технология. Содержание образования: Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов – М.:Вентана-Граф, 2008	
	Бешенков, А.К. Технология. Методика обучения. 5-9 кл.: Метод. пособие/ А.К. Бешенков.- М.: Дрофа, 2003.- 224 с.: ил.	
	Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд.- М.: изд. «Экзамен», 2008.- 94 с. (серия УМК)	
	Чернякова В.И.Методика преподавания курса «Технология. Обработка ткани» 5-9 класс: книга для учителя- М.:Просвещение2003	
	Зуева, Ф.А. Проектные технологии в образовательном процессе/ Ф.А. Зуева.- Челябинск: ИДПОПР, 2001	
	Кожина, О.А. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда/ О.А. Кожина.- М.: Дрофа, 2003.-208 с.: ил.	
	Научно-методический журнал Школа и производство.- 2004-2016	
	Технология: 8 класс: Методические рекомендации / под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.-160 с.	
	Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие / В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, А.А.Карачёв, Е.В.Елисеева. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 176 с.: ил.	
	Дидактический материал по курсу «Твоя профессиональная карьера»: Кн. для учителя / И.П.Арефьев, Т.В.Васильева, А.Я.Журкин и др.; под ред.С.Н.Чистяковой. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2000.-112с.	
	Художественное лоскутное шитьё (основы лоскутного шитья и традиции народного текстильного лоскута): учебно-методическое пособие для учителя Нагель О.И. М.: Школа-Пресс, 2000	
	Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии. 8 класс:	Арефьев ВП Занимательные уроки технологии для девочек.

	пособие для учителей и учащихся. – М.: Школьная Пресса, 2005.- 48 с: ил.- (Серия «Школа и производство. Б-ка журнала»; Вып. 26)	9 кл: Школьная пресса, 2006
	Технология. Профориентация: Экономика России в опорных схемах и таблицах (портфель учителя) Арефьев И.П. М.: изд-во НЦ ЭНАС, 2005	
	Технология. Профориентация: тесты (портфель учителя) Арефьев И.П.М.: изд-во НЦ ЭНАС, 2005	
		Степакова В.В. Методическое пособие по черчению: графические работы: кн. Для учителя/ В.В.Степакова.- М.: Просвещение, 2001
		Карточки задания по черчению: Пособие для учителя. В 2 ч. Ч, 1/ под ред. В.В. Степаковой.- М.: Просвещение, 2002