

Приложение
к основной образовательной программе
основного общего образования,
утверждённой приказом от 30.08.2019
года №132

**Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
5 - 8 классы**

с. Красноармейское

Личностные результаты освоения основной образовательной программы в области «Технология»:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной причастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, причастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потреблении; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества).

Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры учащихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы в области «Технология»

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

б) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Учащийся сможет: анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты; идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей; формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности; обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Учащийся сможет: определять необходимые

действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения; обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи; выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов); выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели; составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения; описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса; траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Учащийся сможет: определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности; систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности; отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований; оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата; находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата; работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта; сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Учащийся сможет: определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи; анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи; свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий; оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Учащийся сможет: наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную

деятельность и деятельность других учащихся в процессе взаимопроверки; соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы; принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха; ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности; демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Учащийся сможет: подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства; выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; выделять явление из общего ряда других явлений; определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений; строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям; строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи; самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником; объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ; делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Учащийся сможет: обозначать символом и знаком предмет и/или явление; определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать логические связи с помощью знаков в схеме; создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления; строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения; создавать вербальные, вещественные и информационные модели с

выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией; преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот; строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм; строить доказательство: прямое, косвенное, от противного; анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. **Смысловое чтение.** Учащийся сможет: находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности); ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст; устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов; резюмировать главную идею текста; преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction); критически оценивать содержание и форму текста.

9. **Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.**

Учащийся сможет: определять свое отношение к природной среде; анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов; проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций; прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;

распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды; выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. **Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.** Учащийся сможет: определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы; осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями; формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска; соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. **Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.**

Учащийся сможет: определять возможные роли в совместной деятельности; играть определенную роль в совместной деятельности; принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории; определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации; строить позитивные отношения в

процессе учебной и познавательной деятельности; корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; выделять общую точку зрения в дискуссии; договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей; организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.); устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Учащийся сможет: определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства; отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.); представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности; соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей; высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога; принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником; создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств; использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления; использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя; делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Учащийся сможет: целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации; выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи; использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.; использовать информацию с учётом этических и правовых норм; создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

в 5 классе:

В результате обучения учащиеся овладеют:

1. трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

2. умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

3. навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

4. В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

с основными технологическими понятиями и характеристиками;

5. технологическими свойствами и назначением материалов;

6. назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

7. видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

8. видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

9. профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

10. со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие

научатся:

1. рационально организовывать рабочее место;
2. находить необходимую информацию в различных источниках;
3. применять конструкторскую и технологическую документацию;
4. составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
5. выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
6. конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
7. выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
8. соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
9. осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
находить и устранять допущенные дефекты;
10. проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
11. планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
12. распределять работу при коллективной деятельности;
13. использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
 14. понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 15. развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 16. получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 17. организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 18. создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 19. изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 20. контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 21. выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 22. оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 23. построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

В 6 классе:

Учащиеся научатся:

- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

В 7 классе:

Учащиеся научатся:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру.

В 8 классе:

Учащиеся узнают.:

1. 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;

2. способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

3. общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

4. сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

5. основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

6. виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

7. виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

8. назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

9. экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

10. единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

Учащиеся научатся:

1. подготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

2. проводить первичную обработку фруктов и ягод, готовить из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

3. варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

4. соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

5. применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

6. определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
7. разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
8. выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);
9. выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

3.Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Планирование интерьера кухни

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды

на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение качества овощей, зелени органолептическим методом

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление салата из сырых овощей и фруктов. Винегрет овощной .
Замораживание зелени петрушки

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология

приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Материаловедение»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.
Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раздел «Машиноведение»

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.
Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Раздел «Технология изготовления»

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.
Проведение влажно-тепловых работ.
Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Рукоделие»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление салфетки вышивкой.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение вышивки. Узелковый батик

Тема «Разработка проектов»*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта

6 класс (70 часов)

Раздел 1. Кулинария(16ч.)

Тема 1-3. Правила санитарии гигиены и безопасности работы. Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (6ч.)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

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

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления блюд из круп.
2. Поиск рецептов интересных блюд из круп

Тема 4-5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч.)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления блюд из молочных продуктов.
2. Поиск рецептов интересных блюд из молочных продуктов.
3. Определение примесей крахмала в сметане

Тема 6. Технология приготовления песочного теста (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение изделий из теста в питании человека. Кулинарное значение изделий из теста. Питательная ценность изделий из теста.

Условия и сроки хранения мучных изделий.

Технология приготовления песочного теста Посуда для приготовления печенья. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент изделий из песочного теста.

Практические работы

1. Поиск рецептов выпечки из песочного теста

Тема 7. Заготовка продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок.

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Определение содержания нитратов в овощах

Тема 8. Сервировка стола к ужину . Этикет (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сервированный стол». Правила этикета.

Практическая работа

1. Выполнение эскизов художественного оформления блюд для праздничного стола
2. Поиск рецептов интересных блюд для праздничного стола

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(48ч.)

Тема 1. Элементы материаловедения (2ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства

натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения (4ч.)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных изделий (6ч.)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 :4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных изделий (16ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка

деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Обработка застежки «молния»
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Творческие проекты (8 ч.)

Основные теоретические сведения и практическая работа

Информационные технологии. Звездочка обдумывания. Развитие познавательного интереса. Моделирование идей. Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе

Экономическое и экологическое обоснование проекта. Подготовка изделия к демонстрации. Отчет о проделанной работе.

Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла (14ч.)

Основные теоретические сведения

Плетение и вышивка бисером Краткие сведения из истории издания изделий из бисера. Бисер в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Возможности техники работы бисером, связь с направлениями современной моды. Материалы для изделий из бисера, вышивки бисером, подготовка их к работе. Инструменты приспособления. Технология соединения деталей между собой .

Практические работы

1. Основные приемы плетения бисером
2. Плетение жгутов сотами, по схеме, витого жгута.
3. Вышивка бисером

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Тема 1. Уход за одеждой и обувью (2ч.)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным швами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины

Раздел 4. Гигиена девочки (2ч.)

Тема 1. Уход за кожей рук и ногтями (2ч.)

Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за кожей рук и ногтями. Способы удаления кутикулы. Способы росписи ногтей.

Выбор технологий и средств для нанесения покрытия на ногти.

Практические работы

1. Маникюр
2. Нанесение декоративного покрытия на ногти «Нейл-Арт».

7 класс (70 часов)

Раздел 1. Творческое проектирование (2 часа)

Тема. Проектные творческие работы (2 часа)

Тематика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность выполнения проекта. Оформление дизайн-папки творческого проекта. Критерии оценивания проекта.

Основные понятия темы: дизайн-папка, последовательность выполнения.

Раздел 2. Кулинария (12 часов)

Тема. Введение. Физиология питания (2 час)

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

Основные понятия темы: микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.

Тема. Виды теста. (2 час)

Значение и место блюд из теста в питании. Виды теста. Пищевая ценность Оборудование и инвентарь для приготовления теста. Приготовление котлетной массы.

Основные понятия темы: мука, крупы, крахмал, сахар, разрыхлитель, дрожжи.

Тема. Приготовление блюд из пресного теста (4 часа)

Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока).

Основные понятия темы: пресное тесто, разрыхлители, добавки.

Тема. Пельмени и вареники (2 часа)

Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков. Основные условия плотной защипки теста. Приготовление начинок. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Основные понятия темы: пельмени, вареники, начинка.

Тема. Приготовление блюд из дрожжевого теста (2 часа)

Состав дрожжевого теста и способы его приготовления. Виды дрожжевого теста. Раскатывание дрожжевого теста. Инструменты для раскатки дрожжевого теста. Технология приготовления блюд из дрожжевого теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из дрожжевого теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока).

Основные понятия темы: дрожжевое тесто, разрыхлители, добавки.

Тема. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда (2 часа)

Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Основные понятия темы: желирующие вещества, желе, мусс.

Раздел 3. Материаловедение (4 часа)

Тема. Ткани из химических волокон (2 часа)

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Основные понятия темы: ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон.

Тема. Лабораторная работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон» (2 часа)

Раздел 4. Машиноведение (4 часа)

Тема. Образование челночного стежка. Приспособления к швейной машине (2 часа)

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Основное понятие темы: лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель.

Тема. Зигзагообразная строчка и её применение (2 часа)

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Основные понятия темы: регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация.

Раздел 5. Конструирование и моделирование (10 часов)

Тема: Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии.(2 час)

Виды силуэтов, разновидности стилей. Влияние зрительных иллюзий на моделирование одежды.

Основные понятия темы: силуэт, стиль, иллюзия

Тема; Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2час)

Построение выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и моделирование на ее основе изделий разных фасонов

Основные понятия темы: цельнокроеный рукав, горловина, пройма, перенос конструктивных линий

Тема: История брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк.(2 час)

История брюк с момента возникновения по сегодняшний день. Виды брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк и запись в тетрадь

Основные понятия темы: Брюки, бриджи, шорты, бермуды, комбинезон, мерки

Тема: Построение чертежа основы брюк.(2час)

Построение чертежа основы брюк по общим меркам коллективно, затем по своим меркам индивидуально

Основные понятия темы: чертеж

Тема: Моделирование шорт (2час)

На основе чертежа брюк моделирование шорт.

Основные понятия темы: длина, объем, припуск

Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий (14 часов)

Тема: Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом (6час)

Раскрой блузки, примерка, обработка мелких деталей, сборка изделия, окончательная отделка изделия

Основные понятия темы: последовательность изготовления

Тема: Изготовление шорт (8час)

Раскрой шорт, примерка, обработка мелких деталей, сборка изделия, окончательная отделка изделия

Основные понятия темы: последовательность изготовления

Раздел 7. Рукоделие (12 часов)

Тема:Вязание крючком (2час)

Принцип вязания, инструменты для работы, виды нитей

Тема: Виды петель (4час)

Воздушная петля, столбик с накидом, полустолбик с накидом, столбик без накида, пико

Тема: Изготовление салфетки (6час)

Выбор модели салфетки, подбор нитей, изготовление салфетки

Раздел 8. Творческое проектирование (4 часа)

Тема 24. Защита творческих проектов (4 часа)

Демонстрация изделия. Рекламный проспект. Экологическая и экономическая оценка. Презентация проекта.

Основные понятия темы: рекламный проспект.

Раздел 9. Технология ведение дома (2 часа)

Тема: Роль комнатных растений в жизни человека (2 час)

Виды комнатных растений, применение их в интерьере, влияние на микроклимат помещения и здоровье человека

Основные понятия темы: комнатное растение, интерьер, микроклимат

Раздел 10. Электротехника (2 часа)

Тема: Электроосветительные приборы (2 час)

Виды электроосветительных приборов, применение их в интерьере, влияние на микроклимат помещения и здоровье человека

Основные понятия темы: электроосветительные приборы, интерьер, микроклимат

8 класс (35 часов)

Раздел 1. Кулинария (8 часов)

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.

Блюда из птицы. Блюда национальной кухни.

Приготовление блюда из птицы.

Сервировка стола к обеду.

Этикет за столом.

Место салата в сервировке

Приготовление желе

Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Раздел 2. Конструирование и моделирование (6 часов)

История костюма

Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок.

Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом

Построение чертежа основы одношовного рукава.

Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом

Моделирование втачнооодношовного рукава

Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий (7 часов)

Технология изготовления блузки. Раскладка выкройки на ткань

Раскрой блузки. Подготовка блузки к примерке

Проведение примерки

Пошив блузки

Раздел 4. Рукоделие (4 часа)

История валяния

Выполнение работ в технике фелтинга

Оформление работы

Раздел 5. Технология ведения дома (2 часа)

Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит.

Семейное дело. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью.

Раздел 6. Электротехнические работы в быту (2 часа)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света.

Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации

Раздел 7. Профессиональное самоопределение (5 часов)

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности

Выполнение проекта

Защита проекта

4. Тематическое планирование 5 класс

№ урока	Тема урока	Количество часов
Раздел «Кулинария»		
1-2	Физиология питания <u>Практическая работа.</u> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. 2 часа	2
3-4	Санитария и гигиена. <u>Практическая работа.</u> Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. 2 часа	2
5-8	Интерьер кухни, столовой. <u>Практическая работа 1.</u> Выполнение эскиза интерьера кухни. <u>Практическая работа 2.</u> Выполнение эскизов прихваток. 2 часа	4
9-10	Сервировка стола <u>Практическая работа.</u> Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами 2 часа	2
11-12	Бутерброды и горячие напитки <u>Практическая работа 1.</u> Приготовление бутербродов с сельдью и маслом. <u>Практическая работа 2.</u> Приготовление закрытых бутербродов. <u>Практическая работа 3.</u> Приготовление бутерброда канапе с сыром или копчёной колбасой.	2
13=14	Блюда из яиц. <u>Практическая работа 1.</u> Приготовление омлета с помидорами и чесноком. <u>Практическая работа 2.</u> Приготовление омлета с зелёным луком и сыром. 2 часа	2
15-18	Блюда из овощей. <u>Практическая работа 1.</u> Приготовление салата из зелёного лука и редиса с яйцом. <u>Практическая работа 2.</u> Приготовление салата из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. <u>Практическая работа 3.</u> Приготовление салата из редьки с огурцами и сметаной. <u>Практическая работа 4.</u> Приготовление винегрета	4

	зимнего постного. <u>Практическая работа 5.</u> Приготовление картофеля отварного с маслом и зеленью. <u>Практическая работа 6.</u> Приготовление салата из отварной свёклы с изюмом 4 часа	
19-20	Заготовка продуктов. <u>Практическая работа 1.</u> Сушка зелени. <u>Практическая работа 2.</u> Замораживание овощей в домашнем холодильнике. 2 часа	2
Раздел «Материаловедение»		
21-24	<u>Лабораторно – практическая работа.</u> Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. <u>Лабораторно-практическая работа.</u> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4 часа	4
Раздел «Машиноведение»		
25-26	<u>Практическая работа.</u> Выполнение ручных стежков, 2сточек и швов 2 часа	2
27-28	Устройство современной швейной машины. <u>Практическая работа.</u> Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. 2 часа	2
29-30	Подготовка машины к работе. <u>Практическая работа.</u> Заправка верхней и нижней ниток 2 часа	2
31-32	Выполнение образцов машинных швов <u>Практическая работа.</u> Выполнение стачного, накладного и швов вподгибку с открытым и закрытым срезом 2 часа	2
Тема. Конструирование швейных изделий		
33-34	Фартуки в национальном костюме. <u>Практическая работа.</u> Снятие мерок с фигуры. 2 часа	2
35-36	<u>Практическая работа.</u> Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину Моделирование фартука <u>Практическая работа.</u> Моделирование фартука выбранного фасона.	2
Раздел «Технология изготовления»		
37-38	Раскрой фартука. <u>Практическая работа.</u> Раскладка выкройки на ткани с учётом направления долевой нити 2 часа	2
39-40	Обработка бретелей. <u>Практическая работа.</u> Обработка деталей кроя обтачным швом 2 часа	2
41-42	Обработка нагрудника. <u>Практическая работа.</u> Обработка деталей кроя швом вподгибку с	2

	закрытым срезом 2 часа	
43-44	Обработка кармана и соединение с нижней частью фартука. <u>Практическая работа.</u> Обработка деталей кроя швом вподгибку с открытым срезом и накладным швом 2 часа	2
45-46	Обработка нижней части фартука. <u>Практическая работа.</u> Обработка деталей кроя швом вподгибку с закрытым срезом 2 часа	2
47-48	Сборка фартука. <u>Практическая работа.</u> Соединение верхней и нижней частей фартука поясом. 2 часа	2
Раздел «Рукоделие»		
59-62	Что такое проектная деятельность 4 часа	4
63-68	Выбор темы проекта Выполнение проекта	2
49-54	Вышивка. <u>Практическая работа 1.</u> Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки салфетки <u>Практическая работа 2.</u> Отделка вышивкой салфетки. 6 часов	6
55-58	Узелковый батик. <u>Практическая работа.</u> Оформление салфеток в технике «узелковый батик» 4 часа	4
69-70	Защита творческих проектов	2

6 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (16ч.)		
1	Правила санитарии гигиены и безопасности работы. Физиология питания. Блюда из круп и бобовых. - 2 ч.	2
2	Технология приготовления блюд из круп. Виды каш. - 2 ч.	2
3	Макаронные изделия. Блюда из макаронных изделий. - 2 ч.	2
4	Блюда из молока. – 2ч.	2
5	Приготовление блюд из молочных продуктов. -2 ч.	2
6	Технология приготовления песочного теста -2ч.	2
7	Заготовка продуктов – 2ч.	2
8	Сервировка стола к ужину. Этикет. - 2 ч.	2
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (48ч.)		
Тема 1. Элементы материаловедения (2ч.)		
9	Материаловедение. Шерстяные шелковые ткани. - 2 ч.	2
Тема 2. Элементы машиноведения (4ч.)		

10	Регуляторы швейной машины. Техника безопасности работы в мастерской.- 2 ч.	2
11	Уход за швейной машиной. Устройство моталки. - 2 ч.	2
Тема 3. Конструирование и моделирование поясных изделий (6ч.)		
12	Снятие мерок. Расчет конструкции прямой юбки по формулам.- 2 ч.	2
13	Построение основы чертежа прямой двухшовной юбки в М 1:4 и в натуральную величину..- 2 ч.	2
14	Моделирование на основе прямой двухшовной юбки. Творческая работа.- 2 ч.	2
Тема 4. Технология изготовления поясных изделий (16ч.)		
15	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой поясного изделия.-2ч.	2
16	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладочные стежки. - 2 ч.	2
17	Подготовка к первой примерке.- 2 ч.	2
18	Проведение первой примерки. Исправление недочетов.-2ч.	2
19	Обработка вытачек и боковых срезов. Машинные работы- 2 ч.	2
20	Обработка застежки « молния». Ручные и машинные работы..- 2 ч.	2
21	Обработка пояса. Соединение деталей.- 2 ч.	2
22	Обработка низа изделия. Фурнитура. Окончательная отделка юбки. Демонстрация моделей.- 2 ч.	2
Тема 5. Творческие проекты (8 ч.)		
23	Введение в проектную деятельность. Выбор и обоснование темы проекта.- 2 ч.	2
24	Способы обработки информации. Звездочка обдумывания - 2 ч	2
25	Последовательность выполнения работ. Планирование деятельности.-2ч.	2
26	Экономическое обоснование проекта. Экологическое обоснование проекта. Презентация изделия. Защита проекта - 2ч.	2
Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла (14ч.)		
27	История появления бисера. Основные приемы плетения бисером .- 2 ч.	2
28	Изучение техники плетения жгутов сотами.- 2 ч.	2
29	Изучение техники плетения жгутов по схеме бисером и стеклярусом.-2ч	2
30	Технология плетения витого жгута стеклярусом.- 2ч.	2

31-33	Вышивка бисером, стеклярусом, пайетками. -6ч.	6
Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)		
34	Уход за одеждой и обувью. -2ч	2
Раздел 4. Гигиена девочки (2ч.)		
35	Уход за кожей рук и ногтями. Роспись ногтей. Нейл-арт.-2 ч.	2

7 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Раздел 1. Творческое проектирование (2 часа)		
1-2	Проектные творческие работы	2
Раздел 2. Кулинария (14 часов)		
3-4	Введение. Физиология питания	2
5-6	Виды теста	2
7-10	Приготовление блюд из пресного теста	4
11-12	Пельмени и вареники	2
13-14	Приготовление блюд из дрожжевого теста	2
15-16	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда	2
Раздел 3. Материаловедение (4 часа)		
17-18	Ткани из химических волокон	2
19-20	Лабораторная работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон»	2
Раздел 4. Машиноведение (4 часа)		
21-22	Образование челночного стежка. Приспособления к швейной машине	2
23-24	Зигзагообразная строчка и её применение	2
Раздел 5. Конструирование и моделирование (10 часов)		
25-26	Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии.	2
27-28	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
29-30	История брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк.	2
31-32	Построение чертежа основы брюк.	2
33-34	Моделирование шорт	2
Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий (14 часов)		
35-40	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	6
41-48	Изготовление шорт	8
Раздел 7. Рукоделие (12 часов)		
49-50	Вязание крючком	2
51-54	Виды петель	4
55- 60	Изготовление салфетки	6

Раздел 8. Творческое проектирование (6 часа)		
61-64	Работа над проектом	4
65-66	Защита творческих проектов	2
Раздел 9. Технология ведение дома (2 часа)		
67-68	Роль комнатных растений в жизни человека	2
Раздел 10. Электротехника (2 часа)		
69-70	Электроосветительные приборы	2

8 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (8 часов)		
1	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд.	1
2	Блюда из птицы. Блюда национальной кухни.	1
3	Приготовление блюда из птицы.	1
4	Сервировка стола к обеду.	1
5	Этикет за столом.	1
6	Место салата в сервировке	1
7	Приготовление желе	1
8	Консервирование плодов и ягод. Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
Раздел 2. Конструирование и моделирование (6 часов)		
9	История костюма	1
10	Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок.	1
11	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	1
12	Построение чертежа основы одношовного рукава.	1
13	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	1
14	Моделирование втачноодношовного рукава	1
Раздел 3. Технология изготовления швейных изделий (7 часов)		
15	Технология изготовления блузки. Раскладка выкройки на ткань	1
16.	Раскрой блузки. Подготовка блузки к примерке	1
17	Проведение примерки	1
18-22	Пошив блузки	3
Раздел 4. Рукоделие (4 часа)		
23	История валяния	1
24	Выполнение работ в технике фелтинга	1
25-26	Оформление работы	2
Раздел 5. Технология ведения дома (2 часа)		
27	Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит.	1
28	Семейное дело. Ремонт помещений. Уход за одеждой и обувью.	1
Раздел 6. Электротехнические работы в быту (2 часа)		
29	Бытовые электрические обогреватели.	1

	Электродвигатели. Источники света.	
30	Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации	1
Раздел 7. Профессиональное самоопределение (5 часов)		
31	Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности	1
32-34	Выполнение проекта	3
35	Защита проекта	1