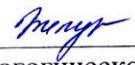


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 2»
города Ясногорска Тульской области


РАССМОТРЕНО
на заседании МО
Протокол № 1 от 30.08.16г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР  Железнова О.Н.
Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 31.08.16г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «ЦО №2»
Ясногорска



 Трофимова Н. В.
Приказ №182 от 01.09.2016г.

**Рабочая программа
по предмету «Технология»
для 5-8 классов**

Разработчик программы
Белякова Любовь Васильевна
учитель технологии
высшей квалификационной категории

г. Ясногорск
2016 год

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-8 классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы основного общего образования в соответствии с требованиями ФГОС ООО по технологии для общеобразовательных школ на основе авторской программы по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.

Срок реализации программы учебного курса «Технология» 4 года. В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования предмет «Технология» изучается с 5-го по 8-й класс, в том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч из расчета 2 ч в неделю, в 7 и 8 классах – по 34ч из расчета 1 ч в неделю.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет **общие цели** учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Примерная программа предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основная часть учебного времени (не менее 70 %) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения применяется метод проектов. В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет проект (ежегодно по одному проекту).

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении различных школьных дисциплин на разных этапах обучения.

В процессе обучения технологии учащиеся получают возможность совершенствовать и развивать следующие общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

✚ поиск и определение адекватных способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов;

- ✚ поиск и представление примеров, подбор аргументов, перефразирование мыслей, формулировка выводов; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- ✚ выбор и использование выразительных средств и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- ✚ творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- ✚ использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет – ресурсы, электронные и другие базы данных;
- ✚ формирование собственной электронной базы данных, её систематическое пополнение и обновление;
- ✚ владение умениями совместной деятельности: согласование и координация своей деятельности с другими её участниками, объективное оценивание своего вклада в решении общих задач коллектива;
- ✚ организация и соблюдение безопасности и культуры труда;
- ✚ оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения технологии

Учащиеся 5 класса должны знать:

- ✚ негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- ✚ способы получения, хранения и поиска информации; источники и носители информации;
- ✚ общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- ✚ виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- ✚ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- ✚ способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и варёных 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, способы крашения яиц;
- ✚ 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 и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технологию получения крахмала;
- ✚ общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;
- ✚ культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье;
- ✚ правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- ✚ условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; виды передач вращательного движения и их кинематические схемы;
- ✚ технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- ✚ виды декоративно – прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев Тульской области, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- ✚ возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- ✚ правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;

- ✚ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- ✚ понятие 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 взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезами;
- ✚ способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приёмы влажно – тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- ✚ способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;
- ✚ гигиена, правила и средства ухода за кожей;
- ✚ содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

Учащиеся 6 класса должны знать:

- ✚ возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;
- ✚ санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- ✚ общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- ✚ общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- ✚ способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- ✚ виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- ✚ технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- ✚ правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- ✚ способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- ✚ виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;
- ✚ общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени мочения яблок;
- ✚ значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно – гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;

- ✚ правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- ✚ основы семейного уюта;
- ✚ традиционные и семейные праздники, правила соблюдения траура, выражение соболезнования;
- ✚ способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- ✚ принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- ✚ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- ✚ назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приёмы обработки юбки;
- ✚ правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя, технологическую последовательность обработки юбки;
- ✚ композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- ✚ основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- ✚ санитарные – гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к причёске;
- ✚ виды сельскохозяйственных работ на пришкольном участке, особенности и технологию осенних и весенних сельскохозяйственных работ;
- ✚ правила безопасной работы с сельскохозяйственным инвентарём.

Учащиеся 7 класса должны знать:

- ✚ о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- ✚ о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- ✚ 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 ожогах, поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;
- ✚ виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- ✚ санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- ✚ способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;

- ✚ правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ✚ общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;
- ✚ кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- ✚ способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологию приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краёв пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- ✚ общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- ✚ назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- ✚ сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- ✚ технологию приготовления варенья, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- ✚ санитарно – гигиенические требования к детской комнате;
- ✚ возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- ✚ роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- ✚ основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- ✚ виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- ✚ устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- ✚ виды женского лёгкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе ночной сорочки;
- ✚ назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: соединительных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой); технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой бейкой, кружевом, обработки застёжки планкой;
- ✚ экономную раскладку выкроек 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;

- ✚ правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- ✚ единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера;
- ✚ правила пользования средствами косметики; свойства натуральных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;
- ✚ условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов;
- ✚ виды сельскохозяйственных работ на пришкольном участке, особенности и технологию осенних и весенних сельскохозяйственных работ;
- ✚ правила безопасной работы с сельскохозяйственным инвентарём.

Учащиеся 8 класса должны знать:

- ✚ цели и задачи проектной деятельности;
- ✚ виды, тематику, этапы, критерии оценки и сроки выполнения творческого проекта;
- ✚ общие сведения о системах конструирования одежды, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежей передней и задней половинок брюк, их условные обозначения, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- ✚ понятие о композиции, стиле, силуэте одежды; способы моделирования брюк, правила подготовки выкроек брюк к раскрою;
- ✚ правила раскроя и подготовки деталей кроя к обработке, технологическую последовательность обработки брюк; технологию пооперационной обработки брюк;
- ✚ правила безопасной работы с ручными инструментами, на универсальной швейной машине и при выполнении влажно – тепловой обработки изделия;
- ✚ общие сведения из истории народной вышивки;
- ✚ возможности декоративно – прикладного искусства – ручная художественная вышивка, традиции и произведения народных ремёсел, образцы дизайнерских разработок учениц, их родителей, выпускниц и учителей;
- ✚ классификацию вышивки по: положению рабочей нити в структуре ткани, географическому положению, характеру рисунка, виду технологии;
- ✚ инструменты, приспособления и материалы для ручной художественной вышивки;
- ✚ способы перевода рисунка на ткань; способы закрепления ткани в пальцах; приёмы и технику выполнения ручной художественной вышивки;
- ✚ правилами ухода за изделиями с ручной вышивкой;
- ✚ цели и задачи домашней экономики;
- ✚ общие правила ведения домашнего хозяйства;
- ✚ составляющие семейного бюджета источники его доходной и расходной частей;
- ✚ возможность рационального использования средств и пути их увеличения;
- ✚ экономические связи семьи с рыночными структурами общества;
- ✚ элементы семейного маркетинга и самоменеджмента;
- ✚ роль членов семьи в формировании семейного бюджета; экономическую взаимосвязь семьи, предприятий, государства и общества; необходимость производства товаров и услуг как условие жизни общества в целом и каждого его члена.

Учащиеся 5 класса должны уметь:

- ✚ осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани;
- ✚ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- ✚ разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- ✚ определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- ✚ включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- ✚ переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нить на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- ✚ подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
- ✚ читать и строить чертёж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- ✚ выполнять на универсальной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезами, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели;
- ✚ подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно – тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- ✚ ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия.

Учащиеся 6 класса должны уметь:

- ✚ использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации; проводить визуальную оценку экологического состояния водоёмов;
- ✚ работать бытовыми электроприборами, моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- ✚ определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- ✚ определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать солёную рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;
- ✚ 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;
- ✚ готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;
- ✚ выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;
- ✚ 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 одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы и свободную вышивку порисованному контуру;
- ✚ подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клиневые юбки, подготавливать выкройки к раскрою;
- ✚ выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной с одним закрытым срезом, шов встык, накладной с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиневую или конические юбки (обработка пояса юбки, обработка застёжки тесьмой – «молния», обработка низа юбки ручным и машинными способами, обмётывание припусков на швы);
- ✚ готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, раскраивать коническую или клиневую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- ✚ выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой;
- ✚ выполнять осеннюю и весеннюю обработку почвы; посев семян однолетних и многолетних растений, технологично осуществлять высадку цветочной рассады.

Учащиеся 7 класса должны уметь:

- ✚ оказать первую помощь при ожогах и поражениях электрическим током, пищевых отравлениях;
- ✚ определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из неё, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- ✚ приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и варёные пасхи;
- ✚ рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности;
- ✚ приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- ✚ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- ✚ варить варенье, повидло, джем, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- ✚ оборудовать детский уголок;
- ✚ выращивать комнатные растения и размещать их;
- ✚ подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

- ✚ 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, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- ✚ работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны изделия;
- ✚ выполнять машинные швы: соединительные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой); обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, обрабатывать застёжку планкой;
- ✚ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;
- ✚ выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях;
- ✚ выполнять осеннюю и весеннюю обработку почвы; посев семян однолетних и многолетних растений, технологично осуществлять высадку цветочной рассады.

Учащиеся 8 класса должны уметь:

- ✚ составлять обоснованный план действий проектной деятельности, который формируется и уточняется на протяжении всего периода выполнения проекта;
- ✚ осуществлять деятельность по конструированию, технологическому планированию, изготовлению изделия, маркетингу (изучению спроса и предложения) и их реализации;
- ✚ выполнять экономическую и экологическую оценку изготавливаемых изделий, рекламировать и представлять презентацию продукта творческого проектирования;
- ✚ снимать мерки и записывать результаты измерений; строить и читать чертежи швейных изделий; выполнять моделирование различных моделей брюк;
- ✚ подготавливать выкройки и ткани к раскрою, выполнять экономичную раскладку выкроек на ткани, осуществлять раскрой изделия;
- ✚ технологически осуществлять пооперационную обработку швейного изделия (брюки): обработку бокового кармана с прямой или овальной линией входа, обработку боковых, шаговых и среднего срезов стачным швом в разутюжку, обработку застёжки брюк на тесьму – «молнию», обработку верхнего среза брюк притачным поясом, обработку низа брюк; выполнять влажно – тепловую обработку и определять качество изделия;
- ✚ увеличивать и уменьшать рисунок, переводить рисунок на ткань различными способами, заправлять ткань в пальцы;
- ✚ выполнять различные ручные художественные швы и применять их для вышивки картин, панно и отделки швейных и трикотажных изделий;
- ✚ осуществлять заключительную отделку изделий после вышивки;
- ✚ художественно оформлять вышитое изделие;
- ✚ анализировать семейный бюджет;
- ✚ определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- ✚ анализировать рекламу потребительских товаров;

✚ осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности.

Содержание программы

5 класс

Вводное занятие

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Кулинария

Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Блюда из сырых и варёных овощей. Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы.

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

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

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы её очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и жёлтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приёмы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Приготовление блюд из варёных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приёмы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Нарезка овощей для салата и винегрета.
3. Приготовление салата из свежих овощей.
4. Приготовление салата из варёных овощей.
5. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Примерный перечень блюд.

1. Салат из зелёного лука или редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из огурцов, помидоров и сладкого перца.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква отварная.
10. Кукуруза в початках отварная

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой берёзы, в лоскутах линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Примерный перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница – глазунья.
3. Омлет с зелёным луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками, со шпинатом и др.

Бутерброды, горячие напитки. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.) Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зёрнах. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Нарезать хлеб для бутербродов.
2. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола.

Примерный перечень блюд.

1. Бутерброд со сливочным маслом и твёрдым сыром.
2. Бутерброд со сливочным маслом и плавленым сыром.
3. Бутерброд с варёной или копчёной колбасой.
4. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.)
5. Бутерброд с сельдью и маслом.
6. Ассорти с сельдью и селёдочным маслом на хлебе.
7. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
8. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
9. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
10. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
11. Сэндвичи из филе сельди с растёртыми в масле варёными яичными желтками.
12. Бутерброд канапе с сыром.
13. Бутерброд канапе с копчёной колбасой.

Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Расчёт количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку (проект).

Заготовка продуктов. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, селение, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.)

Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п.

Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Определение несъедобных и ядовитых грибов.

Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохранность продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Применение влагопоглотителей (силикагель, хлорная известь). Условия и сроки хранения сушёных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путём быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Заготовка крахмала. Сырьё для получения крахмала (картофель, пшеница, рис, кукуруза, незрелые яблоки и груши). Ручная и механическая обработка картофеля, яблок и груш для получения крахмала. Промывание протёртой массы водой и просушивание крахмала.

Кулинарное использование крахмала.

Практические работы.

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.
4. Получение крахмала из картофеля или недозрелых яблок.

Гигиена девушки. Косметика

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

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

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

Интерьер кухни, столовой

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни (проект).

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Примерный перечень лабораторно – практических работ.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направление долевой нити в ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное число и его расчёт.

Приёмы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущество и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки). Регулирование длины стежка.

Примерный перечень практических работ.

1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.
5. Расчёт передаточного числа механизма моталки.

Рукоделие

Лоскутная пластика. Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

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

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
2. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики размером 24×24 см.
3. Изготовление подставки под горячую посуду различными способами.
4. Изготовление прихватки.
5. Изготовление декоративной грелки на чайник.
6. Изготовление сумки для ванной.
7. Изготовление фартука в технике лоскутной пластики.

Вышивка. Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперёд иголку и др.).

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Примерный перечень практических работ.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
3. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.
4. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов.
5. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
6. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.

7. Перевод рисунка на ткань.
8. Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.
9. Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Ручные работы

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смёточная, замёточная, намёточная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со сточками, выполненными прямыми стежками.

Уход за одеждой, ремонт одежды

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов.

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды.

Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой плёнки и других материалов. Условия хранения.

Примерный перечень практических работ.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Укладка шерстяных и меховых изделий на хранение.
4. Изготовление чехлов для хранения одежды.

Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука)

Конструирование и моделирование фартука. Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчётные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорция, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежей фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов.
4. Моделирование фартука выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

Технология изготовления фартука. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расточного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначение и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учётом её свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скальвание, смётывание, стачивание).

Определение месторасположение карманов. Накладывание, намётывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).
3. Экономная раскладка выкройки фартука и шапочки на ткани и раскрой.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Обработка карманов и бретелей.
7. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.
8. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).
9. Влажно-тепловая обработка изделия.
10. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Фартук, нагрудник детский с вышивкой или аппликацией, салфетка, мешочки для хранения пищевых продуктов.

Информационные технологии

Знакомство с текстовым редактором. Компьютерный набор и редактирование текста.

Возможности текстового редактора: компьютерный набор текста; автоматическая проверка орфографии; редактирование текста – правка, вставка и удаление фрагментов текста; компоновка текста из различных фрагментов; одновременная работа с несколькими документами; понятие о шрифтах и шрифтовом выделении; компоновка текста с графикой; печать документа на принтере.

Практическая работа. Ввод в компьютер текста домашнего задания по какому – либо школьному предмету ил заметки в школьную газету; оформление их с помощью имеющихся средств текстового редактора; печать окончательного варианта текста на принтере.

Знакомство с графическим редактором. Создание и редактирование изображений.

Создание простых изображений. Рисование и использование примитивов графического редактора. Палитра.

Создание сложных (использующих фрагменты других образов) изображений. Преобразование образов. Специфические эффекты.

Возможное использование сканера для введения в компьютер готовых иллюстраций и рисунков от руки для последующего редактирования – раскрашивания, преобразования, компоновки с другими фрагментами.

Практическая работа. Выполнение иллюстраций к заданиям по предметам школьного курса – технологии, биологии, географии и др. Печать наиболее удачных на принтере.

Использование ПЭВМ как калькулятора. Программы для расчётов с помощью ПЭВМ.

Практическая работа. Проведение расчётов для лабораторных работ по школьному курсу физики или технологии с помощью имеющихся программ.

6 класс

Вводное занятие

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоёмов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологически). Влияние экологического состояния водоёма на количество и качество рыбы. Определение качества воды.

Кулинария

Физиология питания Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

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

Практическая работа. Составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях.

Блюда из молока. Товароведение молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).

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

Ассортимент питьевого молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения.

Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Способы сохранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.

Приготовление блюд из молока. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Приготовление топлёного 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.

Практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Примерный перечень блюд.

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Пшённая молочная каша с тыквой.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря *Товароведение рыбы и нерыбных продуктов моря.* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабер, по глазам и др.).

Первичная обработка рыбы. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, солёная рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка солёной рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Ознакомление с составом и соотношением составных частей рыбной котлетной массы и их назначением. Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при первичной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.

Приготовление блюд из варёной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаренья. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Знакомство с приёмами выбивания котлетной массы, формирование из неё полуфабрикатов и их панирования.

Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белковой пасты «океан» и др.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Сервировка стола к ужину.

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы.
4. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка солёной рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд.

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ варёный целый.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Варёные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпанных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшённой, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков 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 приёмы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма 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. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы. Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

Примерный перечень блюд.

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

2. Пшённая каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Фасоль в томате.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Блины, оладьи, блинчики. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

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

Практическая работа. Выпечка блинов (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Блины скороспелые.
2. Блинчики с творогом.
3. Оладьи с яблоками.
4. Блины из блинной муки.

Сладки блюда (компоты и кисели). Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций (жидкий, средний, густой). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы. Приготовление двух сладких блюд – компота и киселя.

Примерный перечень блюд.

1. Компот из свежих ягод, яблок, груш, апельсинов, чернослива, дыни, крыжовника и др.
2. Компот из сушёных фруктов.
3. Кисель клюквенный, молочный, овсяный, из ревеня, из малины, красной и чёрной смородины, молочный из маисовой муки и др.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Составление меню на ужин из двух-трёх блюд. Расчёт количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление ужина. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приёма гостей. Приглашение и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Заготовка продуктов. 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 солёных и квашеных овощах.

Квашение капусты. Первичная 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.

Засолка огурцов и томатов. Первичная обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, чёрной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и

др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение солёных огурцов и томатов, средство борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Мочение яблок. Сорты яблок, пригодные для мочения. Первичная обработка яблок перед мочением (сортировка, мойка). Правила укладки яблок в бочки. Приготовление и заливка рассола. Условия ферментации и хранения мочёных яблок.

Крепкий посол зелени. Заготовка прямой зелени без квашения. Подготовка тары. Первичная обработка зелени. Пропорции соли и зелени в крепком сухом посоле. Кулинарное использование солёной зелени. Условия и сроки хранения.

Засолка грибов. Виды грибов, используемых для холодной и горячей засолки. Первичная обработка грибов (сортировка, очистка, вымачивание или бланширование, промывка). Подготовка тары. Технология холодной и горячей засолки. Сроки готовности к употреблению. Пряности, употребляемые для засолки грибов.

Практические работы.

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты «провансаль».
3. Горячая засолка грибов.

Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовление пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотно и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практическая работа. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Гигиена девушки. Косметика

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы причёски (коса, волна, прибор, жгут, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами.

Требования к причёске школьницы. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью причёски.

Элементы материаловедения

Натуральные волокна животного происхождения (шёлк, шерсть, пух). Способы их получения. 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. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

Примерный перечень лабораторно – практических работ.

1. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения, работа на швейной машине

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путём изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. 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 её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерный перечень практических работ.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.

Рукоделие

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетёные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т.д.

Тёплые и холодные цвета. Цветовой фон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ароматические цвета.

Способы увеличения и уменьшения рисунка.

Технология выполнения счётных швов (роспись, крест, набор, счётная гладь, косая стёжка и др.).

Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладевые швы, контурные и простейшие швы).

Примерный перечень практических работ.

1. Составление альбома летописи края, области, села: обрядов, песен, костюмов, традиционных блюд, ритуалов и др.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление образцов счётных швов.
4. Изготовление образцов вышивки по рисованному контуру.
5. Отделка швейного изделия вышивкой.

Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды

Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой.

Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Гидрофобные смазки для придания обуви большей водостойкости. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многократного пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви.

Приёмы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки.

Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви.

Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью.

Растяжка обуви в домашних условиях.

Примерный перечень практических работ.

1. Ремонт подкладки низа рукава.
2. Пришивание пуговиц, крючков и т.п.
3. Подшивание низа брюк тесьмой.

Проектирование и изготовление конической или клиньевой юбки

Конструирование и моделирование конической и клиньевой юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкция юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей конических и клинневых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежей конической или клинневой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической и клинневой юбок. Выбор числа клиньев в клинневой юбке или модели конической юбки. Расчётные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования конических и клинневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бёдер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчёт конструкции юбки по формулам.
3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей конических и клинневых юбок. Выбор модели юбки.
5. Моделирование юбки выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технологии обработки конических и клиньевых юбок. Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застёжки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обмётывания швов, застрачивание резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и смётывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка верхнего среза юбки под резинку.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Отработка техники выполнения соединительных швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления юбки.
3. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и смётывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
9. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Юбка коническая, юбка клиньевая.

7 класс

Вводное занятие

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т.п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

Применение информационных технологий в конструировании и моделировании одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

Кулинария

Физиология питания. 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.

Блюда из вареного и жареного мяса. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Товароведение мясных продуктов. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Схема разделки туши крупного рогатого скота. Кулинарное использование её частей. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.).

Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Знакомство с составом котлетной массы, соотношение составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приёмов выбивания, дозировки, формирования полуфабрикатов из котлетной массы и их панирование.

Приготовление блюд из варёного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

1. Определение качества мяса органолептическим методом.
2. Приготовление полуфабрикатов из мяса (ромштекс, антрекот и др.).
3. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.
4. Приготовление четырёх мясных блюд (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Разварная говядина с картофельным пюре.
2. Говядина варёная поджаренная.
3. Бефстроганов.
4. Бифштекс натуральный с картофелем.
5. Мясо, жаренное в сметане с луком.
6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.
7. Котлеты отбивные и натуральные.
8. Свинина жареная.
9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.

10. Шницель рубленый.

11. Котлеты рубленые с рисом.

Кисломолочные продукты и блюда из них 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 в таблетках 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.

Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

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. Органолептическая оценка качества простокваши.
2. Приготовление творога из простокваши.
3. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Сырники со сметаной.
2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.
3. Запеканка творожная.
4. Макароны, запеченные с творогом.

Приготовление обеда в походных условиях Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Изделия из пресного теста Состав пресного теста и его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т.п. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).

Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы. Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор).

Примерный перечень блюд.

1. Пельмени сибирские, украинские, рыбные.

2. Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами, ленивые.
3. Вермишель или лапша запеченная.
4. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами.
5. Ватрушки из пресного теста.

Сладкие блюда (муссы и желе) Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества.

Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа. Приготовление одного сладкого блюда (по выбору).

Примерный перечень блюд.

1. Лимонное желе с фруктами.
2. Желе из варенья черной смородины.
3. Мусс клюквенный с манной крупой.
4. Мусс шоколадный.

Сервировка стола « Сибирские пельмени» (проект). Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья.

Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья).

Правила перекаладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья.

Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, чёрная смородина с сахаром).

Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов, приготовление варенья, повидла и др. и для закладки их на хранение.

Практические работы.

1. Варенье из крыжовника, вишни, яблок, айвы, груш и др.
2. Джем из малины, красной и белой смородины.
3. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Цукаты из апельсиновых корок.

5. Чёрная смородина с сахаром без стерилизации.

Интерьер жилого дома

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решётках и т.п.

Солнцелюбивые и тенелюбивые растения. Комнатные плодовые вечно зелёные растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

Практическая работа. Подбор и посадка комнатных декоративных растений.

Уход за одеждой. Ремонт одежды

Уход за бельём, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий.

Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Примерный перечень практических работ.

1. Штопка с применением швейной машины.
2. Поднятие петель на трикотажных изделиях.

Гигиена девушки. Косметика

Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

Правила нанесения и снятия масок, выполнение макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Уход за ребёнком

Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

Питание детей различного возраста.

Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Организация праздника для младших братьев и сестёр. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбомов «История моей семьи».

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление сувениров и подарков к празднику.
2. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т.п.).

Элементы материаловедения

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Примерный перечень лабораторно – практических работ.

1. Определение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

Элементы машиноведения. Работа на швейной машине

Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность механизмов и машин.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приём и закрепление строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве в подгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

Примерный перечень практических работ.

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Закрепление строчки обратным ходом машины.
3. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Рукоделие. Вязание крючком.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приёмы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерный перечень работ.

1. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля, столбик без накида, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами, пико.
2. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной шапочки.
3. Изготовление образцов ажурных узоров.
4. Изготовление ажурного воротника.
5. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания крючком.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки

Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия на его основе. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые для построения чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.
3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология обработки плечевого изделия. Назначение швов: стачных (запашивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов в подгибку и запашивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработка ластовицы и соединение ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным и двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом в подгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно – тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках ткани.
2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-запошивателя.
3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки и купальника.
4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.
5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
6. Обработка деталей кроя.
7. Скальвание и сметывание деталей кроя.
8. Проведение примерки, исправление дефектов.

9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

10. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Платья, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

8 класс

Вводное занятие.

Вводное занятие. Организация трудового процесса. Подготовка и оснащение рабочего места. Культура труда. Охрана труда и правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.

Творческий проект

Понятия «проект», «учебный проект», «исследовательский проект», «творческий проект». Особенности выполнения творческого проекта.

Основные этапы творческого проектирования. Поисково–исследовательский этап. Обоснование выбора темы и вида будущего изделия. Планирование процесса изготовления проекта. Конструкторско–технологический этап. Заключительный этап.

Основные составные части творческого проекта. Разработка проекта и его документальное оформление. Содержание и правила выполнения пояснительной записки. Возможные критерии оценки творческого проекта.

Экономическая и экологическая оценки проекта и технологии. Рекламный проспект изделия. Выявление спроса и предложения на изготовленное изделие. Определение рыночной цены. Защита творческого проекта.

Проектирование и изготовление поясного изделия – брюк.

Конструирование и моделирование поясного изделия – брюк. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к брюкам. Ткани и отделки, применяемые для изготовления брюк.

Конструкция брюк. Чтение чертежей. Мерки, необходимые для построения основы чертежей брюк. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы передней и задней половинок брюк. Выбор модели брюк. Расчётные формулы. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности брюк по силуэту (прямые, зауженные или расширенные, длинные или короткие и др.). Способы моделирования брюк. Выбор модели брюк. Моделирование брюк. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Примерный перечень практических работ.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчёт конструкции брюк по формулам.
3. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей брюк. Выбор модели брюк.
5. Моделирование брюк выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки брюк к раскрою.

Технологии обработки поясного изделия – брюк. Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения технологических операций: обработка бокового кармана с прямой и фигурной линией входа, обработка застёжки брюк на тесьму «молния», обработка шлёвок, обработка пояса брюк корсажной тесьмой, обработка низа брюк ручным и машинным способом (с использованием специальной тесьмы), разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине, обмётывания швов, застрачивания резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка брюк к примерке (скалывание и смётывание).

Примерка брюк, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре, выравнивание низа изделия.

Технологическая последовательность изготовления брюк. Технология изготовления: обработка бокового кармана с прямой и фигурной линией входа, обработка застёжки брюк на тесьму «молния», обработка шлёвок, обработка пояса брюк корсажной тесьмой, обработка низа брюк ручным и машинным способом (с использованием специальной тесьмы), разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине, обмётывания швов, застрачивания резинки.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка брюк (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

Примерный перечень практических работ.

1. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления брюк.
2. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и смётывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, исправление дефектов.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Определение качества готового изделия.

Примерный перечень изделий. Брюки.

Художественно – прикладное творчество: ручная художественная вышивка

Материалы и инструменты. Правила начала вышивания. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий.

Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора игл в зависимости от качества и толщины нити и тканей.

Технология выполнения простых швов. Значение вышивки в современных условиях. Общие сведения о строении и принципе работы вышивальных автоматов и полуавтоматов. Профессия вышивальщица.

Классификация вышивки по: положению рабочей нити в структуре ткани, географическому положению, характеру рисунка, виду технологии. Основы композиции. Цветоведение. Составление композиции в цветовом решении. Профессия художник – модельер по вышивке.

Правильное положение рук. Организация рабочего места при вышивании. Безопасность труда.

Технология выполнения вышивки: стебельчатый шов, атласная гладь, шов узелки, штриховая гладь, тамбурный шов, шов штопка, двусторонняя гладь, накладная сетка, шов рококо, художественная гладь.

Подбор фурнитуры. Подбор фурнитуры по цвету, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блёсток. Сочетание с другими швами (гладь, роспись, аппликация, стебельчатый шов и др.), позволяющими создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.

Заключительная отделка изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности заключительной отделки изделий из разных тканей: лён, хлопок, крепдешин, вискоза и др. уход за изделиями с отделкой вышивкой, блёстками и бисером.

Примерный перечень практических работ.

1. Вышивка образцов различными способами.
2. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки в художественном оформлении которых будут присутствовать бисер и блёстки.
3. Художественная вышивка блузки из шерсти, трикотажа бисером и блёстками.

Элементы домашней экономики и основы предпринимательства

Домашняя экономика. Цели и задачи экономики. Семья – первичная социально – экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье. Экономические связи семьи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом.

Семейное хозяйство и его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Бюджет семьи. Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности. Забота государства о семье и её бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Профессия бухгалтера.

Расходы семьи. Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учёт биологических требований к питанию семьи и её экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.

Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчёт потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счёт школьника.

Менеджмент в семейной экономике. Осуществление учёта, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи – залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкция пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п.

Тематическое планирование

5 класс

	Тема	Кол-во часов
1	Вводное занятие	2
2	Творческая проектная деятельность	4
3	Создание изделий из текстильных материалов	38
4	Художественные ремёсла	12
5	Информационные технологии	4
6	Гигиена девушки	1
7	Уход за одеждой. Ремонт одежды	2
8	Оформление интерьера	1
9	Кулинария	4
	Итого	68

6 класс

№	Тема	Количество часов
1.	Вводное занятие	1
2.	Технологии творческой и опытнической деятельности	7
3.	Создание изделий из текстильных материалов:	50
3.1.	Элементы материаловедения	3
3.2.	Проектирование и изготовление плечевого изделия с втачным рукавом:	29
3.2.1.	Конструирование швейных изделий	5
3.2.2.	Моделирование швейных изделий	4
3.2.3.	Технология изготовления швейных изделий	20
3.3.	Элементы машиноведения	2
3.4.	Художественные ремёсла:	16
3.4.1.	Вязание крючком	8

3.4.2.	Вязание на спицах	8
4.	Технологии домашнего хозяйства	2
5.	Сельскохозяйственные работы	4
6.	Кулинария	4
	Итого	68

Поурочно – тематическое планирование по технологии на 5 класс

№ урока	Тема урока	Элементы содержания	Практическая часть	Характеристика деятельности учащихся	Формируемые УУД
1. Вводное занятие (2 часа)					
1.1. 1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда. ИОТ –007 – 12. Содержание и задачи курса. Охрана труда и правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.	Содержание и задачи курса технологии. Охрана труда.		Знакомиться с целями, задачами и кратким содержанием курса, требованиями охраны труда и правилами внутреннего распорядка в кабинете технологии	Познавательные: работа с информацией, структурирование знаний о содержании и задачах курса и правилах по охране труда. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи, способность договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, умение задавать вопросы, навыки сотрудничества. Личностные: желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, положительно относится к учению, к познавательной деятельности, оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования.
1.2. 2	Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения.	Экологические проблемы человечества и способы их разрешения	«Мои идеи по улучшению экологической обстановки в городе»	Знакомиться с негативными последствиями влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека	Познавательные: формирование экологического мышления, признания высокой ценности жизни во всех её проявлениях; работа с информацией, структурирование знаний об основных принципах и правилах отношения к природе; об основах здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; о правилах поведения в чрезвычайных ситуациях. Регулятивные, коммуникативные, личностные: смотри урок 1.1.

2. Творческая проектная деятельность (2 часа)

2.1 3	Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения творческого проекта.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).		Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта.	Познавательные: работа с информацией, структурирование знаний о видах проектирования, основных понятиях проектной деятельности; об этапах выполнения творческих проектов; осуществление поиска необходимой информации. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, учитывать правила в планировании проекта, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач. Личностные: мотивация к учебной и творческой деятельности, проявление интереса к предмету.
2.2. 4	Примерная тематика творческих проектов. Выбор темы проекта. Содержание и правила оформления пояснительной записки.	Способы выбора темы творческого проекта с учетом возрастных возможностей. Понятие о шрифтах и шрифтовом выделении. Одновременная работа с несколькими документами.	«Выбор и обоснование выбора темы творческого проекта «Подарок маме».	Знакомятся с правилами выбора проекта; способами вставки, удаления фрагментов текста; компоновки текста из различных фрагментов; последовательность оформления титульного листа. Научатся набирать, редактировать текст, вставлять и удалять фрагменты текста; одновременно работать с несколькими документами; оформлять титульный лист.	Познавательные: умение работать с информацией и структурировать знания о возможностях творческого проектирования. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, принимать и сохранять учебную задачу урока, управление своей деятельностью, контроль и коррекция, оценивать результат своих действий. Коммуникативные: уметь рассуждать, правильно выражать свои мысли. Личностные: имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности, проявляют интерес к предмету.
3. Создание изделий из текстильных материалов (12+ 26 = 38 часов)					

3.1. 5	<p>Элементы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения.</p>	<p>Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Полотняное переплетение.</p>		<p>Знакомятся с классификацией текстильных волокон и натуральных волокон растительного происхождения; с основными видами переплетений, со свойствами нитей основы и утка; со способами определения лицевой и изнаночной стороны и направления долевой нити в ткани.</p>	<p>Познавательные: извлечение необходимой информации из прослушанного объяснения; построение осознанного и произвольного речевого высказывания, логической цепи рассуждений; анализ информации. Регулятивные: принятие и сохранение учебной задачи урока; планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, самостоятельное озвучивание последовательности производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности, оценивание совместно с учителем или одноклассниками результата своих действий, осуществление контроля и внесение соответствующих корректив. Коммуникативные: осознанное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Личностные: ответственно относится к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.</p>
3.2. 6	<p>Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового волокна. Общее понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<p>Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические и эксплуатационные.</p>	<p>«Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон». Дизайн – проект «Конфекционная карта хлопчатобумажных и льняных материалов».</p>	<p>Знакомятся с общими понятиями о пряже и процессе прядения, со способами изготовления нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства, в домашних условиях, с краткими сведениями о прядильных машинах; с физико-механическими (прочность, сминаемость), гигиеническими (осыпаемость, усадочность) и эксплуатационными (износостойкость, растяжимость) свойствами. Научатся определять свойства тканей.</p>	<p>Познавательные: извлечение необходимой информации из прослушанного объяснения; построение осознанного и произвольного речевого высказывания, логической цепи рассуждений; анализ информации. Регулятивные: принятие и сохранение учебной задачи урока; планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, самостоятельное озвучивание последовательности производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности, оценивание совместно с учителем или одноклассниками результата своих действий, осуществление контроля и внесение соответствующих корректив. Коммуникативные: осознанное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Личностные: ответственно относится к учёбе, к</p>

					познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.
3.3. 7	Швейные ручные работы. Первичный вводный инструктаж по охране на рабочем месте. ИОТ – 007/1 – 12. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места.	Инструментарий, организация рабочего места и правила безопасной работы с ручными инструментами.		Знакомятся с ручными инструментами и приспособлениями, правилами организации рабочего места и безопасной работы с ручными инструментами.	Познавательные: самостоятельное построение логических цепочек рассуждений, анализ истинности утверждений, извлечение информации из прослушанного объяснения. Регулятивные: умение принятия и сохранения учебной задачи урока; учитывание выделенных учителем ориентиров действий в новом учебном материале; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, выполнение учебных действий в материализованной, громко речевой и умственной форме.
3.4. 8	Терминология ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Прямые стежки. Технология изготовления ручных стежков и строчек.	Виды и классификация прямых стежков и строчек, терминология ручных работ.	«Изготовление образцов из ткани со сточками прямых стежков».	Знакомятся с видами прямых стежков и строчек, их размером и назначением, с терминологией и технологией изготовления. Научатся выполнять строчки прямых стежков: смёточную, замёточную, намёточную, копировальную, строчки для образования сборок.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка. Личностные: проявление мотивации к учебной деятельности и внутренней позиции школьника на уровне положительного отношения к школе; владение элементами организации умственного и физического труда; осуществление самооценки способностей при трудовой деятельности в различных сферах.
3.5 9	Элементы машиноведения. История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Швейная промышленность Тульской области.	История создания и классификация швейного оборудования.		Знакомятся с историей создания швейной машины и развитием швейного оборудования за рубежом и в России	Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию. Регулятивные: умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм

3.6. 10	Бытовая универсальная швейная машина. Виды приводов.	Устройство бытовой универсальной швейной машины, классификация приводов		Знакомятся с назначением основных узлов универсальной швейной машины, с видами приводов швейной машины, их устройством, преимуществами и недостатками.	безопасности. Коммуникативные: умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Личностные: умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, проявление ответственного отношения к учению.
3.7. 11	Приёмы безопасной работы на универсальной швейной машине.	Основные приёмы безопасной работы	Знакомятся с приёмами безопасной работы на универсальной швейной машине.		
3.8. 12	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Первичный вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ – 007/2 – 12.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ	Знакомятся с правилами организации рабочего места, правилами безопасной работы при работе на швейной машине.		
3.9. 13	Работа на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе: включение и выключение махового колеса.	Правила подготовки швейной машины к работе.	«Включение и выключение механизма махового колеса».	Знакомятся с последовательностью подготовки швейной машины к работе, правилами заправки верхней и нижней нитей, с устройством моталки. Научатся включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, запускать швейную машину и регулировать её скорость.	Познавательные: осуществление поиска и сбора необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение извлекать существенную информацию из различных источников и делать умозаключения и выводы. Регулятивные: умение запоминать инструкцию; умение планирования, контроля и выполнения своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности; умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве.
3.10. 14	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: заправка верхней и нижней нитей.	Правила заправки швейной машины.	«Формирование навыков работы на швейной машине».	Научатся заправлять верхнюю и нижнюю нити	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.11. 15	Виды машинных швов. Терминология машинных работ.	Классификация машинных швов, терминология машинных работ		Знакомятся с видами машинных швов и терминологией.	Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью для удовлетворения перспективных потребностей; умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, участие в
3.12. 16	Формирование первоначальных	Правила выполнения машинных строчек и	«Формирование навыков	Знакомятся с правилами регулировки длины стежка.	

	навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.	закрепок, регулировка длины стежков.	работы на швейной машине».	Научатся выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка.	творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду.
4. Художественные ремёсла (8 + 4 = 12 часов)					
4.1. 17	Рукоделие: лоскутная пластика. Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности.	Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности.		Знакомятся с видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны, их возможностями и актуальностью, с ассортиментом изделий.	Познавательные: умение самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы; умение осуществлять поиск необходимой информации из различных источников. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
4.2. 18	Виды декоративно – прикладного искусства народов нашей страны, Тульской области. Инструменты, материалы и оборудование. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута, возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды; использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов.		Знакомятся с возможностями и актуальностью техники «Пэчворк», с творчеством народных умельцев Тульской области; с материалами, инструментами и приспособлениями,	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
4.3. 19	Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Изготовление шаблонов для раскроя.	Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).	«Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги».	Знакомятся с основными материалами и приёмами, применяемыми в лоскутной пластике; с правилами подбора материалов по цвету, рисунку, фактуре. Научатся подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре; определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; пользоваться инструментами,	Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из различных источников. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать

				приспособлениями; изготавливать различные по форме шаблоны (треугольник, квадрат, шестиугольник)	инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
4.4. 20	Технология изготовления прихватки: раскрой деталей.	Инструменты, приспособления, шаблоны для раскроя элементов орнамента. Правила раскроя изделия.	«Изготовление прихватки».	Знакомятся с правилами и последовательностью раскроя деталей для изготовления прихватки. Научатся пользоваться шаблонами, инструментами, приспособлениями; осуществлять раскрой деталей, используя безопасные приёмы работы с ручными инструментами.	Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
4.5. 21	Технологическая последовательность изготовления прихватки. Влажно – тепловая обработка: терминология, техника безопасности.	Технология соединения деталей между собой. Значение влажно - тепловой обработки и оборудование рабочего места.		Знакомятся с технологической последовательностью соединения деталей прихватки между собой; с терминологией и основными приёмами влажно – тепловой обработки.	Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из различных источников.
4.6. 22	Использование прокладочных материалов. Технологическая последовательность изготовления прихватки.	Использование прокладочных материалов.	«Технология изготовления прихватки».	Знакомятся с видами, способами получения и применением прокладочных материалов Научатся соединять детали лоскутной пластики между собой; выполнять влажно – тепловую обработку.	Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
4.7. 23	Технология изготовления прихватки и петельки для неё.	Технология соединения деталей между собой.	«Технология изготовления прихватки и петельки для неё».	Знакомятся с технологической последовательностью изготовления петельки для прихватки. Научатся изготавливать петельку; выполнять влажно – тепловую обработку.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
4.8.	Технология	Технология сборки	«Технология	Знакомятся с технологической	Познавательные: умение самостоятельно

24	изготовления прихватки: сборка прихватки. Заключительная отделка изделия.	прихватки. Значение заключительной отделки изделия.	сборки прихватки». Творческий проект «Прихватка для кухни».	последовательностью сборки прихватки; со значением заключительной отделки изделия. Научатся использовать прокладочные материалы; соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой.	анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из различных источников. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать
4.9. 25	Ручная вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Традиции Тульской области в вышивке. Творчество народных умельцев Тульской области и Ясногорского района.	Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своей области.		Знакомятся с традициями и творчеством народных умельцев старшего поколения нашей области в вышивке.	инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
4.10. 26	Инструменты, материалы и приспособления. Организация рабочего места. Подготовка к вышиванию.	Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах. Рабочее место вышивальщицы.	«Увеличение и уменьшение рисунка».	Знакомятся с правилами организации рабочего места и работы с ножницами, иглами, булавками; с масштабам: увеличивающим и уменьшающим, с приёмами уменьшения и увеличения рисунка. Научатся увеличивать и уменьшать рисунок.	

4.11. 27	Применение вышивки в народном костюме Тульской области и современных изделиях.	Знакомство с разнообразными видами вышивки. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.	«Перевод рисунка на ткань».	Знакомятся с видовым разнообразием вышивки, с правилами посадки и постановки рук во время работы. Научатся переводить рисунок вышивки на ткань.	Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера и необходимой информации из различных источников. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
4.12. 28	Подбор игл и ниток. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Технология выполнения простейших ручных швов.	Правильная посадка и постановка рук во время работы. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглолку, заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперёд иглолку и др.).	«Технология выполнения простейших ручных швов». Творческий проект «Подарочная салфетка».	Знакомятся с правилами заправки изделия в пяльцы, с видами простейших ручных швов. Научатся подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нить на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
3. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)					
3.13. 29	Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука). Конструирование и моделирование фартука. Из истории одежды. Виды рабочей одежды.	Краткие сведения из истории одежды. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде.		Знакомятся с историей возникновения и развития одежды, с классификацией швейных изделий; с эксплуатационными, гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к одежде.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с

3.14. 30	Фартук в национальном костюме Тульской области. Фигура человека и её измерение.	Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.	«Мерки, необходимые для построения чертежа фартука».	Знакомятся с элементами национального костюма Тульской губернии; особенностями строения женской и детской фигуры, правилами снятия мерок для построения чертежа фартука, их условными обозначениями. Научатся снимать мерки и записывать результаты измерений.	учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих коррективов. Коммуникативные: умение рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли, осуществление контроля и внесение, при необходимости, корректив.
3.15. 31	Характеристика расчётно– графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.	Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие правила построения и оформления чертежей изделий.		Знакомятся с общими сведениями о системах конструирования одежды; с преимуществами и недостатками индивидуального пошива одежды; с правилами построения и оформления чертежей швейных изделий.	Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.16. 32	Типы линий. Условные обозначения. Правила построения чертежа фартука в масштабе 1:4. Чтение чертежа.	Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчётные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.	«Построение чертежа фартука в масштабе 1:4».	Знакомятся с классификацией линий и условными обозначениями, используемыми при построении чертежей; с расчётными формулами; с обозначением линий чертежа фартука. Научатся строить и читать чертёж фартука.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания своих действий и внесения соответствующих корректив. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.17. 33	Моделирование фартука. Понятие о композиции в одежде. Расчёт количества материалов.	Особенности моделирования рабочей одежды.		Знакомятся с понятием – моделирование, с композицией в одежде, со способами моделирования фартука. Научатся рассчитывать	планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление ответственного отношения к учению и уважительного

				количество материалов.	отношения к труду, участие в творческой деятельности эстетического характера.
3.18. 34	Изменение конфигурации нижней части фартука и кармана.	Возможности моделирования путём изменения конфигурации линий деталей.	«Моделирование фартука способом изменения конфигурации нижней части фартука и кармана»	Знакомятся с последовательностью моделирования фартука. Научатся моделировать различные модели фартука.	
3.19. 35	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели.	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорция, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели фартука.		Знакомятся с единством композиционного решения изделия; с видами отделки швейных изделий; с правилами выбора модели швейного изделия.	
3.20. 36	Конструирование и моделирование чертежа фартука по своим меркам в масштабе 1:1.	Моделирование и построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.	«Построение чертежа по своим меркам и его моделирование»	Знакомятся с последовательностью конструирования и моделирования выбранной модели фартука. Научатся строить чертёж фартука и моделировать его.	
3.21. 37	Технология изготовления фартука. Подготовка выкроек и ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани.	Подготовка выкройки к раскрою. Виды раскладок: преимущества и недостатки.		Знакомятся с правилами подготовки выкроек и ткани к раскрою; со способами раскладки выкроек на материале. Научатся подготавливать выкройку и ткань к раскрою.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи;

3.22. 38	Экономичная раскладка выкроек на ткани. Раскрой фартука. Инструменты и приспособления для раскроя.	Правила и последовательность экономической раскладки выкроек и приспособления, используемые для раскроя.	«Экономичная раскладка выкроек на ткани. Раскрой фартука».	Знакомятся с правилами и последовательностью раскладки выкроек на ткани, с инструментами и приспособлениями для раскроя. Научатся выполнять раскладку и обмеловку выкроек на ткани, раскрой материалов.	проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.23. 39	Текущий инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ – 007/2 – 12. Способы переноса контурных линий и контрольных линий выкроек на ткань.	Правила охраны труда при выполнении швейных работ. Способы переноса контурных линий и контрольных линий выкроек на ткань.		Знакомятся с правилами охраны труда при выполнении швейных работ; со способами переноса контурных линий и контрольных линий выкроек на ткань. Научатся соблюдать правила охраны труда при выполнении швейных работ.	Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.24. 40	Правила подготовки деталей кроя к обработке. Обработка бретелей обтачным швом.	Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность обработки бретелей обтачным швом.	«Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей обтачным швом».	Знакомятся со способами переноса контурных линий и контрольных линий выкроек на ткань; с технологической последовательностью обработки бретелей обтачным швом. Научатся переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань с помощью копировальных стежков, обрабатывать бретели обтачным швом.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение анализировать полученную информацию. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
3.25. 41	Художественная отделка изделия. Определение места расположения карманов.	Виды и значение художественной отделки швейных изделий. Правила определения места расположения накладных карманов		Знакомятся с возможностями художественной отделки фартука; с последовательностью определения места расположения накладных карманов.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.

3.26. 42	Технология обработки верхнего среза накладного кармана кружевом (тесьмой).	Технологическая последовательность обработки верхнего среза накладного кармана кружевом (тесьмой).	«Технология обработки верхнего среза накладного кармана кружевом (тесьмой)».	Знакомятся со способами обработки верхнего среза накладного кармана; с технологией обработки верхнего среза накладного кармана кружевом (тесьмой). Научатся обрабатывать верхний срез накладного кармана кружевом (тесьмой).	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение анализировать полученную информацию. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
3.27. 43	Технология обработки нижнего среза фартука кружевом (тесьмой). Настрочивание отделочной строчки.	Способы обработки нижнего среза фартука. Технологическая последовательность обработки нижнего среза фартука кружевом (тесьмой).	«Технология обработки нижнего среза фартука кружевом (тесьмой). Настрочивание отделочной строчки».	Знакомятся со способами обработки нижнего среза изделия; с технологией обработки нижнего среза фартука кружевом (тесьмой) Научатся соблюдать правила охраны труда при выполнении швейных работ; обрабатывать нижний срез фартука кружевом (тесьмой).	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.
3.28. 44	Влажно – тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для ВТО. Приёмы ВТО. Правила охраны труда при выполнении работ с утюгом. ИОТ – 007/3 – 12.	Значение влажно – тепловой обработки, оборудование и организация рабочего места для ВТО. Безопасные приёмы работы с утюгом.		Знакомятся со значением, видами оборудования, организацией рабочего места для выполнения влажно – тепловой обработки; с безопасными приёмами работы с утюгом. Научатся соблюдать правила охраны труда при выполнении влажно – тепловых работ.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с
3.29. 45	Краевые швы: назначение, конструкция, условное обозначение и технология выполнения.	Классификация машинных швов. Краевые швы.		Знакомятся с назначением, условными и графическими обозначениями, с конструкцией и технологией выполнения краевых швов	учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.

3.30. 46	Технология обработки боковых срезов нижней части швом вподгибку с закрытым срезом. Технология обработки складок.	Технологическая последовательность обработки складок и боковых срезов нижней части швом вподгибку с закрытым срезом.	«Технология обработки боковых срезов нижней части швом вподгибку с закрытым срезом. Технология обработки складок».	Знакомятся с технологией обработки складок и боковых срезов нижней части швом вподгибку с закрытым срезом. Научатся обрабатывать складки и боковые срезы нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом, соблюдая правила охраны труда.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих коррективов, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.31. 47	Соединительные швы: назначение, конструкция, условное обозначение и технология выполнения.	Классификация и способы обработки соединительных швов.		Знакомятся с классификацией и технологией обработки соединительных швов; с особенностями обработки различных швов.	Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.32. 48	Технология соединения накладного кармана с нижней частью фартука накладным швом. Способы закрепления концов карманов.	Способы и технологическую последовательность соединения накладного кармана с нижней частью фартука накладным швом. Способы закрепления концов карманов.	«Технология соединения накладного кармана с нижней частью фартука накладным швом».	Знакомятся со способами и технологией соединения накладного кармана с нижней частью фартука накладным швом; со способами закрепления концов карманов. Научатся выполнять соединения накладного кармана с нижней частью фартука накладным швом.	Познавательные: самостоятельное построение логических цепочек рассуждений, анализ истинности утверждений, извлечение информации из прослушанного объяснения. Регулятивные: умение принятия и сохранения учебной задачи урока; учитывать выделенные учителем ориентиры действий в новом учебном материале; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, выполнение учебных действий в материализованной, громко речевой и умственной форме.
3.33. 49	Повторный текущий инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ – 007/2 – 12.	Организация рабочего места и безопасные приёмы работы при выполнении швейных работ.		Знакомятся с правилами организации рабочего места и безопасными приёмы работы при выполнении швейных работ. Научатся соблюдать правила охраны труда при выполнении швейных работ.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника,
3.34. 50	Технология обработки нагрудника обтачным швом.	Технологическая последовательность обработки нагрудника обтачным швом	«Технология обработки нагрудника обтачным швом».	Знакомятся с технологией обработки нагрудника обтачным швом. Научатся обрабатывать нагрудник обтачным швом, соблюдая правила охраны труда.	

3.35. 51	Технология сборки изделия. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	Технологическая последовательность сборки изделия. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	«Соединение нагрудника с нижней частью фартука».	Знакомятся с технологией сборки фартука; с технологией соединения нагрудника с нижней частью фартука. Научатся соединять нагрудник с нижней частью фартука.	инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка. Личностные: проявление мотивации к учебной деятельности и внутренней позиции школьника на уровне положительного отношения к школе; владение элементами организации умственного и физического труда; осуществление самооценки способностей при трудовой деятельности в различных сферах.
3.36. 52	Технология соединения пояса с изделием: притачивание пояса к основным деталям. Способы распускания швов.	Соединение нагрудника с нижней частью фартука. Способы распускания швов.	«Технология соединения пояса с изделием: притачивание пояса к основным деталям».	Знакомятся с технологией соединения нагрудника с нижней частью фартука. Научатся соединять нагрудник с нижней частью фартука, распускать швы.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих коррективов, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
3.37. 53	Технология обработки концов пояса обтачным швом. Застрачивание открытого среза пояса.	Технологическую последовательность обработки концов пояса обтачным швом. Застрачивание открытого среза пояса.	«Технология обработки концов пояса обтачным швом. Застрачивание открытого среза пояса».	Знакомятся с технологией обработки концов пояса обтачным швом и открытого среза пояса. Научатся обрабатывать концы пояса обтачным швом; замётывать и застрачивать открытый срез пояса.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.38. 54	Заключительная отделка изделия.	Последовательность заключительной отделки изделия.	«Заключительная отделка изделия».	Знакомятся со значением и последовательностью заключительной отделки. Научатся определять качество готового изделия и выполнять влажно – тепловую обработку.	Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.

5. Информационные технологии (4 часа)

5.1.	Информационные	Назначение и	«Оформление	Знакомятся со способами	Познавательные: умение осознанно читать
------	-----------------------	--------------	-------------	-------------------------	--

55	технологии. Знакомство с текстовым редактором. Компьютерный набор и редактирование текста.	возможности текстового редактора. Компьютерный набор и редактирование текста. Автоматическая проверка орфографии и редактирование текста – правка. Правила оформления титульного листа.	пояснительной записки».	получения, хранения и поиска информации; источниками и носителями информации; с назначением и возможностями текстового редактора; с последовательностью компьютерного набора текста и его редактированием. Научатся набирать текст и редактировать его; оформлять титульный лист.	тексты с целью освоения и использования информации; умение работать с информацией и самостоятельно структурировать полученные знания; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
5.2. 56	Знакомство с графическим редактором. Создание и редактирование изображений.	Возможности графического редактора. Создание и редактирование изображений. Создание простых изображений. Рисование и использование примитивов графического редактора. Палитра.		Знакомятся с возможностями и назначением графического редактора; со способами создания и редактирования изображений от примитивных до сложных. Научатся осуществлять поиск необходимой информации.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
5.3. 57	Правила и последовательность оформления пояснительной записки	Возможное использование сканера для введения в компьютер готовых иллюстраций и рисунков от руки для последующего редактирования – раскрашивания, преобразования, компоновки с другими фрагментами. Содержание и правила оформления пояснительной записки.		Знакомятся с возможностями и назначением сканера, с компоновкой текста с графикой; с содержанием и последовательностью оформления пояснительной записки к проекту. Научатся выполнять иллюстрации по предмету школьного курса – технологии; оформлять пояснительную записку проекта.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли; умение формулировать собственное мнение и позицию и использовать речь для регуляции своего действия; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности.
5.4. 58	Знакомство с программой PowerPoint и правила оформления презентаций.	Правила и последовательность подготовки презентации и тезисного доклада для защиты творческого		Знакомятся с правилами и последовательностью выполнения презентации и тезисного доклада для защиты проекта.	

		проекта.		Научатся подготавливать электронную презентацию проекта, составлять доклад для защиты творческого проекта.	
2. Творческая проектная деятельность (2 часа)					
2.3. 59	Заключительный этап. Расчёт стоимости готового изделия. Рекламный проспект изделия.	Возможности компьютера как калькулятора. Программы для расчётов с помощью ПЭВМ. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Экономические расчёты стоимости готового изделия. Понятие о рекламе. Рекламные приёмы. Требования к выполнению рекламного проспекта изделия.	«Использование ПЭВМ как калькулятора»	Знакомятся с возможностями компьютера в качестве калькулятора; с программой для расчётов с помощью ПЭВМ; с последовательностью экономических расчётов. Научатся осуществлять расчёты себестоимости и цены готового проектного изделия. Знакомятся с понятием «реклама»; рекламными приёмами; требованиями к выполнению рекламного проспекта.	Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера и необходимой информации из различных источников. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; умение принимать и сохранять учебную задачу урока; умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу; внесения соответствующих корректив. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка; умение формулировать собственное мнение и позицию. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению, ответственное отношение к учению и уважительного отношения к труду.
2.4. 60	Заключительный этап. Защита творческого проекта.	Требования к защите проекта. Последовательность защиты проекта. Критерии оценки проекта.	«Защита творческого проекта».	Знакомятся с критериями оценки проекта; требованиями к защите проекта и последовательностью его защиты. Научатся защищать творческий проект.	
6. Гигиена девушки. Косметика. (1 час)					
6.1. 61	Гигиена девушки. Косметика.	Гигиенические требования по уходу за		Знакомятся с основными гигиеническими требованиями	Познавательные: умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования

	<p>Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения об уходе за нормальной кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара. Профессия: врач – косметолог.</p>	<p>кожей, волосами, ногтями. Средства ухода за кожей. Особенности ухода за сухой и жирной кожей. Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за кожей, поражённой угрями. Знакомство с профессией врача-косметолога.</p>		<p>по уходу за кожей, волосами и ногтями; со сведениями об уходе за нормальной кожей и особенностями ухода за сухой и жирной кожей; с уходом за кожей, поражённой угрями; со средствами борьбы с потливостью; с положительным и отрицательным воздействием солнечного загара; с профилактической защитой кожи; с возможностями профессии врача-косметолога.</p>	<p>информации; умение работать с информацией и самостоятельно структурировать полученные знания; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной и профессиональной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие; уважительное отношение к труду.</p>
--	---	--	--	---	--

7. Уход за одеждой. Ремонт одежды. (2 часа)

7.1. 62	<p>Уход за одеждой. Ремонт одежды. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Износостойкость ткани.</p>	<p>Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Износостойкость ткани. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная).</p>		<p>Знакомятся с общими сведениями об уходе за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей; наиболее уязвимые места одежды; способы ремонта одежды и виды заплат.</p>	<p>Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности; внесения соответствующих корректив. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера,</p>
7.2. 63	<p>Подготовка к хранению шерстяных и меховых изделий. Ремонт одежды заплатами.</p>	<p>Уход верхней одеждой и головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды. Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Чехлы для одежды.</p>	<p>«Ремонт одежды: накладные и подкладные заплаты, распоровшиеся швы».</p>	<p>Знакомятся с правилами ухода за верхней одеждой и головными уборами, с подготовкой шерстяных и меховых изделий к хранению, с химическими и природными средствами защиты от моли и других насекомых; с условиями хранения одежды в чехлах из полиэтиленовой плёнки и других материалов. Научатся выполнять ремонт накладной заплатой.</p>	

					проявление ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду.
8. Оформление интерьера (1 час)					
8.1. 64	Оформление интерьера кухни – столовой. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Создание интерьера кухни. Оборудование кухни и его размещение. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	История архитектуры и интерьера. Национальные традиции. Создание интерьера кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Посуда, приборы для сервировки стола. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.	Эскиз – проект «Моя кухня».	Знакомятся с историей архитектуры и интерьера и национальными традициями; требованиями, предъявляемыми к кухне; с зонами и оборудованием кухни и уходом за ним; со способами чистки посуды из различных материалов; с видами декоративных украшений кухни изделиями собственного изготовления: санитарное состояние кухни; со способами вентиляции; способами борьбы с насекомыми и грызунами. Научатся разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления.	Познавательные: работа с информацией, структурирование знаний об истории архитектуры и интерьера и национальных традициях, требованиях, предъявляемых к кухне, зонам и оборудованию кухни. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи. Личностные: желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, положительно относится к учению, к познавательной деятельности, оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования.
9. Кулинария (4 часа)					
9.1. 65	Кулинария. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Витамины, их состав и химическая природа.	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Витамины, их состав и химическая природа. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.		Знакомятся с физиологией питания, процессом пищеварения; условиями, способствующими лучшему пищеварению; о роли слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; современными данными о роли витаминов в обмене веществ; содержанием витаминов в пищевых продуктах; суточной потребностью организма в витаминах.	Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний о процессе пищеварения и усвояемости пищи, витаминах и витаминоподобных веществах и методах сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, правильно выражать свои мысли. Личностные: желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, положительно относится к учению, к познавательной деятельности.

9.2. 66	Санитарно – гигиенические требования. Роль овощей в питании. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Первичный вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ – 007/4 – 12.	Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Грибы. Свежемороженые овощи.		Знакомятся с правилами санитарии и гигиены при обработке продуктов; с безопасными приёмами работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; с видами овощей: клубнеплодами, корнеплодами, капустными, листовыми, пряными, луковыми, тыквенными, томатами, бобовыми; с общими сведениями о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методах определения качества овощей, причинах потемнения картофеля и способах предотвращения потемнения; с экологической чистотой воды и продуктов; способами размораживания замороженных овощных полуфабрикатов.	Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, извлечение необходимой информации из прослушанного объяснения. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, правильно выражать свои мысли. Личностные: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.
9.3. 67	Первичная обработка овощей. Виды салатов. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.	Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.		Знакомятся с влиянием состояния окружающей среды на качество овощей; с методами определения качества овощей; с условиями и сроками их хранения и способами кулинарного использования овощей; с видами первичной обработки овощей: сортировкой, мойкой, очисткой, промыванием, нарезкой; с правилами первичной обработки всех видов овощей; с инструментами и приспособлениями для первичной обработки и нарезки овощей; со способами и безопасными приёмами шинкования капусты.	Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации и способов решения проблемы. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, внесение изменений в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата, осуществление контроля. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, правильно выражать свои мысли, проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы. Личностные: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения,

					совершенствовать имеющиеся, владеют элементами организации умственного и физического труда, осуществляют самооценку способностей при трудовой деятельности.
9.4. 68	Фигурная нарезка овощей. Последовательность приготовления блюд из свежих и варёных овощей. Оформление салатов.	Способы и формы нарезки. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Значение и виды тепловой обработки продуктов Технология приготовления салатов из свежих и варёных овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы крашения яиц к Пасхе. Значение хлеба в питании человека. Способы	Творческий проект «Приготовление блюд из свежих и варёных овощей». Творческий проект «Сервировка стола к завтраку».	Знакомятся со способами и формами нарезки овощей; со способами тепловой обработки: варкой, жареньем, тушением, запеканием, припусканием, пассерованием, бланшированием, их преимуществами и недостатками; с оборудованием, посудой и инвентарём для варки; с технологией приготовления блюд из сырых и варёных овощей, с изменением содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, с оформлением готовых блюд из овощей. Научатся определять доброкачественность овощей по внешнему виду; проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей; нарезать овощи для салата и винегрета; применять различные способы варки; готовить салат из свежих и варёных овощей. Познакомятся со значением яиц и хлеба в питании человека; с использованием яиц в кулинарии; со способами определения свежести яиц, с инструментами, оборудованием и технологией приготовления блюд из яиц; со способами крашения яиц; видами бутербродов: открытыми, ассорти на хлебе, закрытыми (дорожные, сэндвичи), закусочными	<i>Познавательные:</i> работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации и способов решения проблемы. <i>Регулятивные:</i> планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, внесение изменений в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата, осуществление контроля. <i>Коммуникативные:</i> осознанное и произвольное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, правильно выражать свои мысли, проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы. <i>Личностные:</i> положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, владеют элементами организации умственного и физического труда, осуществляют самооценку способностей при трудовой деятельности. <i>Познавательные:</i> работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации и способов решения проблемы. <i>Регулятивные:</i> планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, внесение изменений в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата, осуществление контроля. <i>Коммуникативные:</i> осознанное построение речи, умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, правильно выражать свои мысли, проявляют вежливое, уважительное
	Значение хлеба и яиц в питании человека. Блюда из яиц. Способы крашения яиц к Пасхе. Виды бутербродов. Способы нарезки. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.				

		<p>обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов и особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Виды горячих напитков. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Культура поведения.</p>		<p>(канапе); способами и технологией их приготовления; с видами горячих напитков; с правилами и последовательностью сервировки стола к завтраку; правилами и культурой поведения за столом. Научатся сервировать стол к завтраку.</p>	<p>отношение ко всем членам группы. Личностные: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, владеют элементами организации умственного и физического труда, осуществляют самооценку способностей при трудовой деятельности.</p>
--	--	---	--	---	--

Поурочно – тематическое планирование по технологии на 6 класс

№ урока	Тема урока	Элементы содержания	Практическая часть	Характеристика деятельности учащихся	Формируемые УУД
1	2	3	4	5	6
4. Вводное занятие (1 час)					
1.1.1	<p>Вводное занятие. Повторный вводный инструктаж по охране труда. ИОТ –007 – 12. Содержание и задачи курса. Охрана труда и правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.</p>	<p>Содержание и задачи курса технологии. Охрана труда.</p>		<p>Знакомятся с целями, задачами и кратким содержанием курса, требованиями охраны труда и правилами внутреннего распорядка в кабинете технологии</p>	<p>Познавательные: работа с информацией, структурирование знаний о содержании и задачах курса и правилах по охране труда. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи, способность договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, умение задавать вопросы, навыки сотрудничества. Личностные: желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, положительно относится к учению, к познавательной деятельности, оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования.</p>
2. Технологии творческой и опытнической деятельности (5 + 2 = 7 часов)					
2.1.	Исследовательская и	Понятие о творческой		Знакомиться с примерами	Познавательные: работа с информацией,

2	созидательная деятельность. Творческий проект и этапы его выполнения.	проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный) этапы выполнения проекта.		творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	структурирование знаний о видах проектирования, основных понятиях проектной деятельности; об этапах выполнения творческих проектов; осуществление поиска необходимой информации. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, учитывать правила в планировании проекта, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач. Личностные: мотивация к учебной и творческой деятельности, проявление интереса к предмету.
2.2. 3	Тематика творческих проектов. Поисково – исследовательский этап. Титульный лист.	Примерная тематика творческих проектов. Структура поисково – исследовательского этапа. Правила и последовательность оформления титульного листа.	Оформление титульного листа	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Научатся оформлять титульный лист.	
2.3. 4	Технологический этап. Планирование процесса изготовления проекта. Оформление пояснительной записки.	Способы выбора темы творческого проекта с учетом возрастных возможностей. Структура технологического этапа. Планирование работы над творческим проектом. Подготовка пояснительной записки для творческого проекта	Выбор и обоснование выбора темы творческого проекта «Подарок маме».	Знакомятся с правилами выбора проекта; способами вставки, удаления фрагментов текста; компоновки текста из различных фрагментов; последовательность оформления титульного листа. Научатся набирать, редактировать текст, вставлять и удалять фрагменты текста; одновременно работать с несколькими документами.	
2.4.	Заключительный этап.	Структура	Себестоимость и		

5	Экономические расчёты на затраты изготовленного изделия.	заключительного этапа. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	цена творческого проекта.		
2.5.6	Заключительный этап. Критерии к оценке проекта. Рекламный проспект изделия.	Требования и критерии оценивания проекта. Понятие о рекламе. Рекламные приёмы. Требования к выполнению рекламного проспекта изделия. Подготовка презентации для творческого проекта		Знакомятся с понятием «реклама»; рекламными приёмами; требованиями к выполнению рекламного проспекта. Подготавливать электронную презентацию проекта.	
3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)					
3.1. Элементы материаловедения (3 часа)					
3.1.7	Текстильные химические волокна и материалы. Технология производства химических волокон.	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.		Актуализация знаний учащихся о классификации текстильных волокон, о текстильных материалах из химических волокон и их свойствах, способах получения тканей из химических волокон. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	<p>Познавательные: поиск и выделение необходимой информации.</p> <p>Коммуникативные: формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов); постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>Регулятивные: принятие учебной цели; объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи; самостоятельная организация и выполнение различных работ.</p> <p>Личностные: формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности.</p>
3.2.8	Ассортимент тканей. Сложные переплетения. Свойства текстильных материалов	Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон		Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волоконному составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.	
3.3.9	Сравнительная характеристика свойств волокон.	Свойства искусственных и синтетических тканей.	Изучение свойств текстильных материалов из	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Оформлять результаты	

			химических волокон	исследований.	
3.2. Проектирование и изготовление плечевого изделия с втачным рукавом.					
3.2.1. Конструирование швейных изделий (5 часов)					
3.4. 10	Проектирование и изготовление плечевого изделия с втачным рукавом. Конструирование швейных изделий. Виды одежды. Силуэт и стиль в одежде. Историческое развитие костюма, силуэт народного костюма.	Классификация одежды, силуэтов и стиля в одежде. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроёным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека.		Знакомятся с историей возникновения и развития одежды, с классификацией швейных изделий; с эксплуатационными, гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к одежде. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	<p>Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации.</p> <p>Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив.</p> <p>Коммуникативные: умение рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению, ответственное отношение к учению и уважительного отношения к труду.</p>
3.5. 11	Требования, предъявляемые к одежде. Размерные признаки фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия. Измерение фигуры.	Требования к одежде. История развития костюма. Практическая работа № 1 «Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия».	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Знакомятся с эксплуатационными, гигиеническими и эстетическими требованиями, предъявляемыми к одежде. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	
3.6. 12	Конструкция рубахи русского народного костюма. Технология построения чертежа основы ночной сорочки с цельнокроёным рукавом.	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Профессия технолог – конструктор швейного производства.	Построение чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4.	Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом.	
3.7. 13	Конструирование воротников. Воротники в народном костюме. Технология построения чертежа воротника.	История возникновения воротников в одежде и их классификация.	Построение чертежа стояче – отложного воротника.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж воротника.	
3.8. 14	Обозначение линий чертежа. Чтение чертежа.	Название линий чертежа.		Читать чертежи.	
3.2.2. Моделирование швейных изделий (4 часа)					

3.9 15	Моделирование плечевого изделия: длина изделия, форма выреза горловины.	Моделирование: основные понятия, последовательность моделирования формы выреза горловины.	Моделирование плечевого изделия	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.	<p>Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации.</p> <p>Регулятивные: проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания своих действий и внесения соответствующих корректив.</p> <p>Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и контролировать свою деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Личностные: проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду, участие в творческой деятельности эстетического характера.</p>
3.10. 16	Моделирование плечевого изделия: прямая и фигурная кокетки, однобортная и двубортная застёжки (запах).	Последовательность моделирования плечевой одежды. Моделирование отрезной плечевой одежды.	Моделирование плечевого изделия		
3.11. 17	Гармония цвета. Цветовая гамма народного костюма Тульской губернии. Расчёт количества материалов.	Профессия художник по костюму. Значение и сочетание цвета. Расчёт количества материалов.		Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства. Моделировать проектное швейное изделие.	
3.12. 18	Подготовка выкроек к раскрою.	Правила подготовки выкроек к раскрою. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройные обтачки горловины спинки и переда.	Подготовка выкроек к раскрою.	Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.	
3.2.3. Технология изготовления швейных изделий (20 часов)					
3.13. 19	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.	Последовательность обработки плечевого изделия. Правила и последовательность подготовки ткани к раскрою.		Знакомиться с последовательностью обработки изделия. Подготавливать ткань к раскрою.	<p>Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; осуществление поиска решения поставленных задач; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации.</p> <p>Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умение рассуждать, признавать</p>
3.14. 20	Технологическая последовательность раскладки выкроек на материале и раскроя плечевого изделия. Повторный текущий инструктаж по охране труда на рабочем месте.	Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы	Экономичная раскладка выкроек на материале. Раскрой плечевого изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавами.	

	ИОТ-007-12.	иглами и булавками. Инструктаж по охране труда.			возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.15. 21	Дублирование деталей. Прокладочные материалы.	Дублирование: основные понятия, назначение, виды прокладочных материалов. Технология соединения детали с клеевой прокладкой		Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	
3.16. 22	Технологическая последовательность подготовки деталей кроя к обработке. Технология подготовки изделия к первой примерке.	Подготовка изделия к проведению первой примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к первой примерке	Выполнять перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.	<i>Личностные:</i> проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.17. 23	Первая примерка. Устранение дефектов после первой примерки.	Правила и последовательность проведения первой примерки, устранение дефектов после неё.	Примерка изделия.	Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	
3.18. 24	Технологическая последовательность изготовления плечевого изделия на основе ночной сорочки. Технология обработки вытачек.	Профессия технолог швейного производства, портной. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Обработка вытачек	Знакомиться с профессиями технолог швейного производства, портной. Выполнять смётывание – соединение деталей по контуру, примётывание, смётывание с последующим вывёртыванием, замётывание. Выполнять стачивание, притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и	
3.19. 25	Технология обработки плечевых и боковых срезов стачным швом (вразутюжку, взаутюжку, с обмётанными срезами).	Технология обработки плечевых и боковых срезов. Основные операции при ручных работах: смётывание, примётывание — временное соединение мелкой детали с крупной.	Обработка плечевых и боковых срезов стачным швом		<i>Познавательные:</i> умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение анализировать полученную информацию. <i>Регулятивные:</i> умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих коррективов, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.

3.20. 26	Способы обработки горловины.	Последовательность обработки горловины различными способами. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв— вымётывание.		оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.
3.21. 27	Технология обработки срезов горловины подкройной обтачкой обтачным швом.	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру — обтачивание Последовательность обработки горловины подкройной обтачкой обтачным швом.		Выполнять смётывание – соединение деталей по контуру, примётывание, смётывание с последующим вывёртыванием, замётывание. Выполнять стачивание, притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку изделия.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение анализировать полученную информацию. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
3.22. 28	Технология обработки срезов горловины отделочной планкой обтачным швом.	Последовательность обработки горловины отделочной планкой обтачным швом. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	Обработка срезов горловины отделочной планкой обтачным швом	Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.
3.23. 29	Повторный текущий инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ –007 – 12.	Инструктаж по охране труда. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).			
3.24.	Технология обработки	Обработка срезов		Выполнять смётывание –	Познавательные: умение извлекать информацию из

30	срезов горловины и пройм косой полоской способом «чисто вытачать».	подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Последовательность обработки срезов горловины и пройм косой полоской способом «чисто вытачать».		соединение деталей по контуру, примётывание, смётывание с последующим вывёртыванием, замётывание. Выполнять стачивание, притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью.
3.25. 31	Виды застёжек и способы их обработки. Технологическая последовательность обработки застёжки цельнокроёными подбортами.	Застёжка: классификация, способы и последовательность обработки.	Технология обработки застёжки цельнокроёными подбортами	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
3.26. 32	Технология обработки застёжки отрезными подбортами.	Последовательность обработки застёжки отрезными подбортами.			Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.27. 33	Технология обработки низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом.	Технология обработки нижних срезов рукавов. Последовательность обработки низа рукавов.	Обработка низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом	Выполнять смётывание – соединение деталей по контуру, примётывание, смётывание с последующим вывёртыванием, замётывание. Выполнять стачивание, притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладевать безопасными приёмами труда. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	Познавательные: умение извлекать информацию из прослушанного объяснения и делать умозаключения и выводы; умение сравнивать и анализировать полученную информацию; осознанно рассматривать рисунки с целью освоения и использования информации. Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение планирования своей деятельности и оценивания совместно с учителем или одноклассниками своих действий, умение внесения соответствующих корректив, контроль и выполнение действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.
3.28. 34	Технология обработки срезов плечевого изделия окантовочным швом. Вторая примерка.	Последовательность обработки срезов окантовочным швом. Правила проведения второй примерки.		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.
3.29. 35	Технологическая последовательность обработки изделия после примерки.	Последовательность обработки и устранение дефектов после примерки.			Личностные: проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; владение элементами организации умственного и физического труда; участие в
3.30. 36	Технология обработки застёжки разъёмной тесьмой – «молния».	Последовательность обработки застёжки разъёмной тесьмой – «молния».			
3.31.	Технология обработки	Обработка нижнего	Обработка низа	Выполнять замётывание и	

37	низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.	среза изделия.	изделия швом вподгибку с закрытым срезом	настрачивание отделочной строчки. Проводить окончательную отделку изделия.	творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
3.32. 38	Заключительная отделка изделия.	Этапы и последовательность заключительной отделки изделия.		Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
3.3. Швейная машина (2 часа)					
3.33. 39	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины: назначение, устройство и принцип действия. Устройство машинной иглы.	Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Устройство машинной иглы.		Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Изучать устройство машинной иглы.	<p>Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.</p> <p>Регулятивные: умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>Личностные: умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, проявление ответственного отношения к учению.</p>
3.34. 40	Качество машинной строчки. неполадки в работе швейной машины. Уход за швейной машиной.	Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Уход за швейной машиной.		Определять вид дефекта строчки по её виду. Подготавливать швейную машину к работе. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине	
3.4. Художественные ремёсла (16 часов)					
3.4.1. Вязание крючком (8 часов)					
3.35. 41	Художественные ремёсла: вязание. История старинного рукоделия. Ручные кружева в народном костюме и современной моде.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. История и современный дизайн ручного кружева. Профессия вязальщица текстильно-		Находить и предъявлять информацию об истории вязания. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	<p>Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из различных источников.</p>

		галантерейных изделий			
3.36. 42	Материалы и инструменты. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Первичный вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ–007/5 – 12. Правильное положение рук.	Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Инструктаж по охране труда. Правильное положение рук.		Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Овладевать безопасными приёмами труда.	
3.37. 43	Основные виды петель. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Вязание петель		<p>Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.</p>
3.38. 44	Вязание полотна. Способы и технология вязания петель: под обе стенки, под переднюю стенку петли, под заднюю стенку петли.	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание петель: способы и технология.	Вязание полотна	Вязать образцы крючком. Овладевать безопасными приёмами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
3.39. 45	Технология вязания по кругу. Плотное вязание по кругу.	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	Плотное вязание по кругу		
3.40. 46	Ассортимент изделий, связанных крючком. Выбор модели и схемы вязания.	Ассортимент вязаных изделий. Выбор модели и схемы вязания.		Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	
3.41. 47	Технология изготовления изделия, связанного крючком.	Расчёт количества петель для изделия.	Изготовление вязаного изделия	Вязать проектное изделие по индивидуальному плану. Овладевать безопасными приёмами труда.	
3.42. 48	Заключительная отделка изделия.	Этапы и последовательность заключительной отделки изделия.	Изготовление вязаного изделия	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать	

		Отпаривание и сборка готового изделия.		ошибки.	
3.4.2. Вязание на спицах (8 часов)					
3.43. 49	Материалы и инструменты. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Первичный вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ–007/6 – 12. Правильное положение рук.	Материалы и инструменты для вязания на спицах. Правила подбора спиц в зависимости от вида изделия и толщины нити. Инструктаж по охране труда. Правильное положение рук.		Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать спицы и нитки для вязания. Овладеть безопасными приёмами труда.	Познавательные: умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации; умение осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из различных источников.
3.44. 50	Основные виды петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	Основные виды петель для вязания на спицах. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	Вязание петель	Вязать основные виды петель спицами. Овладеть безопасными приёмами труда.	Регулятивные: умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве, умение запоминать инструкции; умение планирования, контроля и выполнения действий по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умение рассуждать, слышать, слушать и понимать партнёра, умение планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Личностные: проявление интереса к учебной деятельности; ориентация на эстетическое восприятие произведений декоративно – прикладного искусства, творчества народных умельцев; уважительное отношение к истории страны.
3.45. 51	Вязание полотна. Способы и технология вязания петель: за переднюю стенку петли, за заднюю стенку петли.	Вязание петель: способы и технология. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Вязание полотна	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
3.46. 52	Виды резинок, их назначение и технология вязания.	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Вязание полотна	Вязать образцы спицами. Овладеть безопасными приёмами труда.	
3.47. 53	Накид: виды и технология вязания. Рельефное и ажурное вязание.		Вязание полотна	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
3.48. 54	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Выбор модели и схемы вязания.	Ассортимент вязаных изделий. Выбор модели и схемы вязания.		Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	
3.49. 55	Технология изготовления изделия, связанного на спицах.	Расчёт количества петель для изделия.	Изготовление вязаного изделия	Вязать проектное изделие по индивидуальному плану. Овладеть безопасными	

3.50. 56	Заключительная отделка изделия.	Этапы и последовательность заключительной отделки изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.	Изготовление вязаного изделия	приёмами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	
4. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)					
4.1. 57	Интерьер жилого дома. Зонирование пространства. Современная отделка квартиры. Декорирование интерьера.	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Дизайн – проект «Моя комната»	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.	Познавательные: работа с информацией, структурирование знаний об истории архитектуры и интерьера и национальных традициях, требованиях, предъявляемых к жилому помещению, зонам и оборудованию. Регулятивные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, управление своей деятельностью, контроль и коррекция. Коммуникативные: осознанное и произвольное построение речи. Личностные: желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, положительно относиться к учению, к познавательной деятельности, оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования.
4.2. 58	Фитодизайн. Комнатные растения в интерьере.	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.		Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять	

		Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер		информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер.	
2. Технологии творческой и опытнической деятельности (2 часа)					
2.6. 59	Исследовательская и созидательная деятельность. Заключительный этап.	Подготовка доклада для защиты творческого проекта.		Выполнять проект по различным разделам. Составлять доклад к защите творческого проекта.	<i>Познавательные:</i> умение самостоятельно анализировать информацию и производить логические мыслительные операции: сравнение и анализ; умение осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации. <i>Регулятивные:</i> умение в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; умение контроля и выполнения действий по заданному образцу. <i>Коммуникативные:</i> умение рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, достаточно полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка; умение формулировать собственное мнение и позицию.
2.7. 60	Презентация и правила представления творческого проекта.	Испытание проектных изделий.	Защита творческого проекта	Защищать творческий проект	<i>Личностные:</i> проявление интереса к занятиям предметно – практической деятельностью; участие в творческой деятельности эстетического характера, проявление ответственного отношения к учению и уважительного отношения к труду.
5. Сельскохозяйственные работы (4 часа)					
5.1. 61	Сельскохозяйственные работы. Виды и технология весенних работ. Рабочий инструмент и инвентарь.	Виды и технология сельскохозяйственных весенних работ. Рабочий инструмент и инвентарь.		Знакомиться с видами сельскохозяйственных работ на пришкольном участке, особенностями и технологией весенних сельхоз работ.	<i>Познавательные:</i> работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.
5.2. 62	Текущий инструктаж по охране труда на рабочем месте. ИОТ – 007/5 –12. Планирование места посадки овощных и цветочных культур на	Организация рабочего места и безопасные приёмы работы при выполнении сельскохозяйственных работ.		Знакомиться с правилами организации рабочего места и безопасными приёмами работы при выполнении сельскохозяйственных работ. Соблюдать правила охраны	<i>Регулятивные:</i> умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. <i>Коммуникативные:</i> умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение

	пришкольном участке.			труда при выполнении сельскохозяйственных работ.	цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.
5.3. 63	Весенняя обработка почвы	Правила и особенности технологии весенней обработки почвы.	Весенняя обработка почвы	Выполнять обработку почвы на пришкольном участке. Соблюдать правила охраны труда при выполнении сельскохозяйственных работ.	<i>Личностные:</i> умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, проявление ответственного отношения к учению.
5.4. 64	Технология посева семян однолетних растений и высадки цветочной рассады на клумбы.	Правила и особенности технологии посева семян однолетних растений и высадки цветочной рассады на клумбы.	Посев семян однолетних растений. Высадка цветочной рассады на клумбы.	Соблюдать технологию и выполнять посев семян однолетних растений и высадку цветочной рассады на клумбы. Соблюдать правила охраны труда при выполнении сельскохозяйственных работ.	

6. Кулинария» (4 часа)

6.1. 65	Блюда из круп и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	<p>Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и</p>		<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки</p>	<p><i>Познавательные:</i> работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.</p> <p><i>Регулятивные:</i> умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p><i>Личностные:</i> умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, проявление ответственного отношения к учению.</p>
------------	--	--	--	--	---

		<p>сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.</p>		<p>рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>	
6.2. 66	Блюда из мяса и птицы.	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы.</p>	Блюда из птицы (мяса, рыбы) и макаронных изделий.	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>	<p>Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.</p> <p>Регулятивные: умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>Личностные: умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей одноклассников, проявление ответственного отношения к учению.</p>

		Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы.			
6.3. 67	Первые блюда	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу		<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа.</p>	<p>Познавательные: работа с информацией и структурирование знаний, осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий; умение выделять существенную информацию из текстов различного вида; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию.</p> <p>Регулятивные: умение запоминать инструкцию; умение планирования своих действий в соответствии с поставленной задачей по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p>
6.4. 68	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой	Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и	<p>Коммуникативные: умение планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников способов взаимодействия), инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.</p> <p>Личностные: умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и</p>

		промышленности		стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	возможностей одноклассников, ответственного отношения к учению.	проявление
--	--	----------------	--	--	--	------------