

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Бондарская средняя общеобразовательная школа

Принята методическим советом

(Протокол от _____ № _____)

Утверждаю: _____ О.Н. Соломатина

Программа основного общего образования

по технологии

(вариант для девочек)

8-9 классы

2017-2019 уч. год

Бондари, 2017

Рабочая программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд»

(5-9 классы)

Пояснительная записка

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Поставленная цель предполагает решение следующих **задач**:

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- развитие художественной инициативы;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- воспитание привычке к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края;
- ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Нормативно - правовое обеспечение программы

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Закон Тамбовской области от 04.06.2007 № 212-З «О региональном компоненте государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования Тамбовской области»;

- Положение о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) МБОУ Бондарской СОШ; Учебный план МБОУ Бондарской СОШ

Сведения о программе

Программа модифицированная, составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и на основе программы общеобразовательных учреждений «технология 5-11 классы» /под редакцией В.Д. Симоненко – М: «Просвещение», 2010г.

Программа предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- основы черчения;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность.

Обоснование выбора авторской программы

Программа «Технология. Обслуживающий труд» В.Д. Симоненко содействует сохранению единого образовательного пространства с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, соответствует материальной базе образовательного учреждения, отвечает местным социально-экономическим условиям и региональным традициям.

В основе авторской программы лежит репродуктивный метод изложения материала и практическое его усвоение пооперационным способом, включающем лабораторно-практические, учебно-практические работы, творческие проекты. Учебная программа на ступени 5 - 7 кл. составлена с учетом возрастных характеристик обучающихся и способствует поэтапному (от простого к сложному) освоению необходимых технологических навыков в предметной области «обслуживающий труд». Учебная программа имеет доступные для освоения детьми некоторых видов декоративно-прикладного творчества (лоскутная аппликация, лоскутное шитье, ажурная вязка крючком и на спицах, счетная вышивка).

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов программы способствует расширению политехнического кругозора учащихся, раскрытию индивидуальных способностей, нахождению своего материала, техники что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В программу были внесены следующие изменения:

Так как учебный предмет «Технология» в 5 - 7 классах ведется по двум направлениям – сельскохозяйственный и обслуживающий труд, объем часов по некоторым разделам существенно сокращается, в связи с этим оптимизируется нагрузка за счет компактности изложения теоретического материала, упрощения технологических операций в практических работах и за счет исключения некоторых разделов. (См. «Тематическое планирование») Учитывая потребности, уровень подготовки и интерес уч-ся 8 классов считаю целесообразным включить в программу такие разделы как «Семейная экономика», «Кулинария» и «Рукоделие и художественные ремесла» (Художественная вышивка). А для уч-ся 9 классов из предложенных примерной авторской программы уделить внимание следующим разделам – «Современное производство и профессиональное образование», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Региональный компонент содержания реализуется в разделе «Рукоделие и художественные ремесла» - так уч-ся 5 классов осваивают основы вышивки и лоскутной аппликации; уч-ся 6 классов – лоскутное шитье; 7 классов – ажурное вязание на спицах и крючком. Учебная программа для уч-ся 8 классов включает – счетную вышивку орнаментов и знакомство с центрами художественной вышивки России, в том числе с Тамбовской вышивкой. Программа для уч-ся 9 классов предусматривает выполнение учебно - творческого проекта по созданию изделия из текстильных и поделочных материалов с применением не менее двух видов художественного ремесла.

Место и роль предмета в базисном учебном плане

Рабочая программа определяет инвариантную часть учебного предмета основного технологического образования. Моделирует эффективность избранных форм, методов и средств обучения, направленных на интегрирование у учащихся практической, интеллектуальной, эстетической, трудовой и художественно-творческой деятельности, отслеживает возможные варианты деятельности обучающегося, предполагающие перспективу реализации его интересов при выборе профессий.

Информация о количестве учебных часов

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология»: в V, VI и VII классах по 70 часов, из которых 34 часа приходится на предметную область - «Обслуживающий труд», в VIII-IX классах из расчета 1 час в неделю, общее количество – 35ч.

<i>№ п/п</i>	<i>Класс</i>	<i>Предмет</i>	<i>Инвариантная часть</i>	<i>Вариативная часть</i>	<i>Всего</i>
1	5	<i>Технология. Обслуживающий труд</i>	34	-	34
2	6		34	-	34
3	7		34	-	34
4	8		35	-	35
5	9		35	-	35

Количество часов для проведения контрольных, лабораторных, практических, проектов, исследований, экскурсий и т.д.

№ п/п	Класс	Кол-во практических работ	Кол-во лабораторных	Кол-во проектов
1	5	17	1	1
2	6	18	-	1
3	7	16	-	1
4	8	17	-	1
5	9	15	-	1

Формы организации образовательного процесса

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Формы: урок.

Основной формой организации урока является демонстрационно-репродуктивный метод:

- - урок изложения нового материала;
- - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- -комбинированный урок;
- -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- урок – игра
- урок-исследование

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

- Стимулирование и мотивация интереса к учению.
- Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- Словесные, наглядные, практические.
- Индуктивные, дедуктивные.
- Репродуктивные, проблемно-поисковые.
- Самостоятельные, несамостоятельные.

Технологии обучения

- Дифференцированное обучение.
- Операционно-предметная система обучения.
- Моторно-тренировочная система.
- Операционно-комплексная система.
- Практические методы обучения.
- Решение технических и технологических задач.
- Учебно-практические или практические работы.
- Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.

- Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
- Кооперативная деятельность учащихся.
- Коллективное творчество.

Механизмы формирования ключевых компетенций

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются: Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Виды и формы контроля

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной и практической деятельности:

- Устный контроль и самоконтроль.
- Письменный контроль и самоконтроль.
- Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Информация об используемых учебниках

Название	Автор	Издательство	Год издания	Количество экземпляров
Технология. 5 класс	Симоненко В. Д.	Вентана-Граф (Москва)	2010	1
Технология. 6 класс	Симоненко В. Д.	Вентана-Граф (Москва)	2010	1
Технология. 7 класс	Симоненко В. Д.	Вентана-Граф (Москва)	2010	1
Технология. 8 класс	Симоненко В. Д.	Вентана-Граф (Москва)	2012	1
Технология. 9 класс	Симоненко В. Д.	Вентана-Граф (Москва)	2012	1

Основное содержание 5 класс (34 ч.)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.).

Вводное занятие (1ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению швейной мастерской. Правила поведения в кабинете кройки и шитья. ТБ при работе с инструментами и материалами.

Практические работы

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами.

Варианты объектов труда.

Индивидуальное рабочее место в швейной мастерской.

Элементы материаловедения (2 час)

Основные теоретические сведения:

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного и животного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Учащиеся должны знать:

- виды текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

Учащиеся должны уметь:

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Технология обработки ткани (4 час.)

Основные теоретические сведения:

Материалы и инструменты, основные приспособления. Правила ТБ при ручных работах. Ручные швы: вперед иголка, за иголку, петлеобразные, обметочные. Виды строчек: сметочная, заметочная, обметочная.

Практические работы

Организация рабочего места в швейной мастерской. Выполнение ручных швов (сметывание, заметывание, наматывание, пришивание).

Варианты объектов труда.

Игольница, грибок, цветок, образцы ручных швов.

Учащиеся должны знать:

- правила безопасной работы с ручными инструментами; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей,

- виды простейших ручных швов;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять простейшие ручные швы (вперед иголкой, за иголку, за иголку с пробелом, тамбурный шов).

Влажно-тепловые работы – ВТО (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила ТБ при работе с утюгом.

Практические работы

Безопасные приемы труда при ВТО.

Элементы машиноведения (2 час)

Основные теоретические сведения:

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды машинных швов (Соединительные: стачной вразутюжку, стачной втаутюжку, расстрочной, накладной с открытыми срезами. Краевые: обтачной, вподгибку с закрытым срезом, с открытым срезом).

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Учащиеся должны знать:

-технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

-виды машинных швов: стачного /вразутюжку, втаутюжку/, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

-выполнять следующие виды машинных швов: стачной /вразутюжку, втаутюжку/, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, распускать швы.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 час)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Учащиеся должны знать:

- правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

Учащиеся должны уметь:

-читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Проектирование и технология изготовления рабочей одежды (8 час)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия (вышивка монограммы; лоскутная аппликация кармана нижней части фартука). Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора.

Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда - Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук.

Учащиеся должны знать:

- как правильно и рационально организовать рабочее место;
- правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами;
- порядок технологических операций при изготовлении фартука;

Учащиеся должны уметь:

- подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать накладные карманы и бретели, выполнять влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия, выполнять влажно-тепловые работы (ВТО).

Кулинария (4 ч.)

Технология приготовления пищи (3 ч.)

Бутерброды, горячие напитки (1ч)

Основные теоретические сведения:

ТБ труда при кулинарных работах. Требования гигиены и санитарии при практических работах. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из овощей (2ч)

Основные теоретические сведения:

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей.

Учащиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов;

Учащиеся должны уметь:

- определять качество овощей, готовить салаты из сырых и вареных овощей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Сервировка стола (1ч.)

Основные теоретические сведения:

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Учащиеся должны знать:

- назначение столовых приборов, правила пользования ими;
- понятие меню и его виды (завтрак, обед, ужин, праздничное меню и т.д.)

Учащиеся должны уметь:

- выполнять украшения из салфеток;
- составлять меню.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч.)

«Лоскутное шитье» - (4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Виды и способы лоскутного шитья. Применение лоскутного шитья и лоскутной аппликации в создании изделий декоративно-прикладного творчества. Композиция, цвет, ритм в художественной отделке «пэчворк». Цветовые гаммы.

Практические работы

Выполнение эскиза геометрической композиции лоскутного шитья (аппликации) для отделки кармана фартука с учетом размеров и цветовой гаммы. Выкраивание элементов рисунка и их сборка. Определение места и размера композиции рисунка на нижней части фартука. Декоративное оформление кармана фартука в технике - лоскутная аппликация, лоскутное шитье (по выбору уч-ся).

Варианты объектов труда

Карман фартука.

Учащиеся должны знать:

- принципы лоскутного шитья;
- понятия композиция, цвет в изделиях выполненных в технике лоскутное шитье;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять эскиз геометрической композиции для создания изделия в технике лоскутное шитье;
- изготавливать шаблоны – выкройки для лоскутного шитья.

«Вышивка» - (4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Перевод рисунка на ткань. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой фартука.

Варианты объектов труда – Монограмма на рабочей одежде.

Учащиеся должны знать:

- виды женских ремесел, виды декоративной вышивки;
- виды орнамента в различных изделиях (геометрический, растительный);

Учащиеся должны уметь:

- выполнять простейшие вышивальные швы (вперед иголкой, за иголку, за иголку с пробелом, стебельчатый шов, тамбурный шов, козлик);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе.

Тематическое планирование – 5 класс (34 ч.)

№ п/п	Содержание	Кол-во часов	В том числе практические, лабораторные работы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22	
	<i>Вводное занятие</i>	1	-
	<i>Элементы материаловедения</i>	2	1
	<i>Технология обработки ткани</i>	4	3
	<i>ВТО</i>	1	1
	<i>Элементы машиноведения</i>	2	2
	<i>Конструирование и моделирование швейных изделий</i>	4	1
	<i>Проектирование и технология изготовления швейных изделий</i>	8	4
2	Кулинария	4	2
3	Рукоделие и художественные ремесла	8	
	<i>Лоскутное шитье</i>	4	2
	<i>Вышивка</i>	4	2

Требования к уровню подготовки учащихся V классов

Учащиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- 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;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- виды машинных швов: стачного /вразутюжку, взаутюжку/, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- 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 ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- выполнять следующие виды машинных швов: стачной /вразутюжку, заутюжку/, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, 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, намечать и настрачивать карманы, выполнять влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия, выполнять влажно-тепловые работы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы (вперед иголкой, за иголку, за иголку с пробелом, стебельчатый шов, тамбурный шов).

Основное содержание 6 класс (34 ч.)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20 ч.).

Вводное занятие (1ч)

Основные теоретические сведения

Ознакомление с курсом. Правила ТБ с электрическим оборудованием; с инструментами и материалами. Правила ТБ при кулинарных работах. Оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах и т.п.

Элементы материаловедения (1 час)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Учащиеся должны знать:

- виды текстильных волокон натурального и химического происхождения;
- понятие раппорт;
- виды дефектов в тканях;

Учащиеся должны уметь:

- распознавать ткани натурального происхождения.

Элементы машиноведения (2 час)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Учащиеся должны знать:

- регуляторы бытовой универсальной швейной машины;
- типы игл, употребляемых при обработке ткани;

Учащиеся должны уметь:

- подготавливать машинку к работе (заправлять нити);
- наматывать нить на шпульку;
- работать в различных режимах на швейной машинке;
- выполнять различные виды машинных строчек.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час)

Основные теоретические сведения

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

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения

деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

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

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Учащиеся должны знать:

- гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью;
- условные графические обозначения деталей и изделий на эскизах, чертежах, схемах;
- различные модели юбок (прямая, солнце, клиньевая);

Учащиеся должны уметь:

- снимать мерки с фигуры человека;
- конструировать и моделировать простейшие поясные изделия.

Проектирование и технология изготовления поясных швейных изделий (10 час)

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание деталей изделия. Втачивание застежки молнии. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Учащиеся должны знать:

- последовательность изготовления поясного швейного изделия;
- принципы раскроя поясного изделия;

Учащиеся должны уметь:

- рационально раскраивать детали изделия с учетом рисунка и направления нити;
- сметывать изделие, обрабатывать боковые срезы, втачивать молнию, притачивать пояс, обрабатывать низ швом вподгибку;
- выявлять и устранять дефекты при изготовлении поясного изделия.

Кулинария (8 ч.).

Физиология питания (2 час)

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (4 час)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Заготовка продуктов (2 час)

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Квашеная капуста.

Учащиеся должны знать:

- основные сведения о минеральных солях и микроэлементах, содержащихся в пищевых продуктах о роли этих веществ в жизнедеятельности организма человека;
- санитарно-гигиенические требования и правила ТБ во время приготовления пищи;
- виды кисломолочной продукции, способы и сроки хранения;

- рецепты и технологию приготовления блюд из рыбы, крупы;
- виды и технологию приготовления теста, а также блюд из него;
- способы подготовки продуктов для длительного хранения (заморозка, сушка, квашение).

Учащиеся должны уметь:

- определять доброкачественность консервов, свежей рыбы и полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;
- готовить блюда из кисломолочных продуктов (запеканка, блины и т.д.);
- обрабатывать, отваривать и жарить рыбу;
- варить кашу из крупы (пшено, гречка, рис – по выбору уч-ся).

Рукоделие. Художественные ремесла (6 час)

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Учащиеся должны знать:

- виды и способы лоскутного шитья;
- формы и типы геометрического орнамента в декоративно-прикладном творчестве;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять графический эскиз в технике лоскутная пластика;
- моделировать рисунки геометрического орнамента с использованием ИКТ;
- выкраивать элементы орнамента изделия в технике лоскутная пластика с учетом долевой нити;
- выполнять ручные и машинные работы в технике лоскутное шитье.

Учебно-тематическое планирование – 6 класс (34ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	В том числе практические лабораторные работы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	20	
	<i>Вводное занятие</i>	1	-
	<i>Элементы материаловедения</i>	1	1
	<i>Элементы машиноведения</i>	2	1
	<i>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий</i>	6	3
	<i>Проектирование и технология изготовления поясных изделий</i>	10	5
2	Кулинария	8	5

3	<i>Рукоделие. Художественные ремесла</i>	6	
	<i>Лоскутное шитье</i>	6	3

Требования к уровню подготовки к учащимся VI классов

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- виды текстильных волокон натурального происхождения;
- основы БТ при работе на эл. швейной машинке;
- технологию выполнения соединительных и краевых машинных швов;
- технологию конструирования и моделирования и изготовления поясного изделия;
- технологию рационального раскроя ткани с учетом рисунка и направления нити;
- историю лоскутного шитья, простейшие виды и способы лоскутного шитья;
- особенности физиологии питания;
- санитарно-гигиенические требования и правила ТБ во время приготовления пищи;
- рецепты и технологию приготовления блюд из рыбы, крупы;
- виды молочных и кисломолочных продуктов и способы использования этих продуктов для приготовления пищи;
- виды заготовок продуктов на длительное хранение

Учащиеся должны уметь:

- подготавливать швейную машинку к работе, выполнять различные строчки и швы;
- изготавливать поясное изделие;
- конструировать и выполнять изделия по технологии лоскутное шитье, лоскутная аппликация;
- определять доброкачественность рыбы и морепродуктов;
- обрабатывать и готовить рыбу;
- готовить пищу с использованием кисло-молочных продуктов (творога, кефира);
- выпекать блины, оладьи из кислого теста.

Основное содержание 7 класс (34 ч.)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч.)

Вводное занятие (1ч)

Ознакомление с курсом. Инструктаж по ТБ при работе в швейной мастерской. Правила ТБ с электробытовым оборудованием; инструментами и материалами; ТБ при ВТО.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (5 час)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка.

Учащиеся должны знать:

- специфику конструирования и моделирования легкого плечевого изделия (ночная сорочка, халат);
- буквенное обозначение мерок плечевого изделия;

Учащиеся должны уметь:

- снимать мерки с фигуры человека, выполнять чертеж легкого плечевого изделия,
- конструировать и моделировать выкройку сорочки, легкого платья.

Проектирование и технология изготовления плечевого изделия (10 час)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Платье, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Учащиеся должны знать:

- принципы раскладки выкройки на ткани;
- порядок изготовления простейшего плечевого изделия;

Учащиеся должны уметь:

- выполнять на бытовой электрической машине различные виды швов и стежков;
- выполнять соединительные и краевые швы, обтачивать округлые участки пошивочного изделия,
- рационально раскраивать изделие, производить примерки и исправлять дефекты в изделии;
- оценивать готовое изделие.

Кулинария (8 ч.)

Физиология питания (2 час).

Понятие о микроорганизмах.

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (6 часа).

Изделия из теста. Виды теста.

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда

Пирог, шарлотка, блинчики.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда

Пельмени, вареники.

Учащиеся должны знать:

- основные теоретические сведения о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на организм человека;
- маркировочные знаки консервированных продуктов питания;
- виды теста, рецептуры приготовления теста при помощи разрыхлителей;

Учащиеся должны уметь:

- готовить блюда с использованием кисло-молочных продуктов и разрыхлителей (запеканка, блины);
- определять качество кисло-молочных продуктов;
- готовить пресное тесто, раскатывать и лепить пельмени, вареники.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час)

Вязание крючком. Ажурная вязка на спицах (по выбору уч-ся)

Основные теоретические сведения

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

обозначения, применяемые при вязании крючком и на спицах. Раппорт узора и его запись. Условные обозначения орнамента в вязанных изделиях.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка (спиц) в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком (спицами). Изготовление образцов вязания крючком (спицами).

Варианты объектов труда

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Учащиеся должны знать:

- виды женских ремесел и их художественные принципы;
- инструменты, материалы и схематические обозначения, используемые в процессе вязания крючком (спицах);
- значение символов геометрического орнамента в узорах изделия;

Учащиеся должны уметь:

- читать раппорт узора, используя рисунок или схему;
- выполнять воздушные петли, с накидом, с двумя накидами в процессе вязания крючком (лицевые, изнаночные и петли с накидом - на спицах), руководствоваться схематическими и условными обозначениями в процессе вязания крючком (на спицах).

Учебно-тематическое планирование – 7 класс (34ч.)

№ п/п	Содержание	Кол-во часов	В том числе практические, лабораторные работы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	
	<i>Вводное занятие</i>	1	-
	<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</i>	5	3
	<i>Проектирование и технология изготовления плечевого швейного изделия</i>	10	5
2	Кулинария	8	
	<i>Микроорганизмы</i>	2	
	<i>Изделия из теста. Виды теста</i>	6	3
3	Рукоделия. Художественные ремесла	10	
	<i>Вязание крючком</i>	4	2
	<i>Ажурная вязка на спицах</i>	6	3

Требования к уровню подготовки у учащихся VII классов

Учащиеся должны знать:

- технологию конструирования и моделирования легкого плечевого изделия (ночная сорочка, халат, платье);
- последовательность технологических операций при пошиве легкого плечевого изделия;
- приемы и способы проектирования и изготовления плечевого швейного изделия;
- принципы вязания крючком (на спицах) - основные способы вязания петель, инструменты, материалы и схематические обозначения, используемые в процессе вязания;
- основные сведения о микроорганизмах;
- виды теста; технологию приготовления дрожжевого, пресного теста.

Учащиеся должны уметь:

- снимать мерки с фигуры человека, выполнять чертеж легкого плечевого изделия,
- конструировать и моделировать выкройку легкого платья;
- выполнять на бытовой электрической машине различные виды швов и стежков;
- выполнять соединительные и краевые швы, обтачивать округлые участки пошивочного изделия,
- рационально раскраивать изделие, производить примерки и исправлять дефекты в изделии;
- выполнять основные виды петель в процессе вязания крючком (на спицах), руководствоваться схематическими и условными обозначениями в процессе вязания;
- определять доброкачественность консервированных продуктов и качество продуктов с небольшим сроком хранения в упаковках;
- готовить тесто с использованием разрыхлителей (вариант - дрожжей), готовить пресное тесто и блюда из него.

Содержание курса 8 класс (35ч.)

Семейная экономика (4ч.)

Основные теоретические сведения

Семья как экономическая ячейка общества. Семейное предпринимательство (1ч.) - Ведение домашнего хозяйства, финансовая деятельность, участие в семейном предпринимательстве; эффективные средства организации семейного руда; источники доходов.

Потребности семьи. Семейный бюджет (1ч.)- Рациональные и ложные потребности. Доходная и расходная часть семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги. Личный бюджет.

Накопления и сбережения (1ч.)- Постоянные, переменные и непредвиденные расходы. Домашний бух.учет. Способы сбережения денежных средств семьи. Информация о товарах и услугах.

Трудовые отношения в семье(1ч.) - Права и обязанности членов семьи. Тест на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности.

Учащиеся должны знать:

- понятия семейная экономика, семейное предпринимательство;
- источники доходов и расходов семьи; рациональные и ложные потребности;
- иметь представления о непредвиденных расходах в семье;
- способы сбережения денежных средств семьи; информационное поле о товарах;

Учащиеся должны уметь:

- производить расчеты коммунальных платежей согласно измерительных данных приборов газо- и электро- снабжения;
- производить рациональное планирование товаров первой необходимости (продуктов питания, лекарственных средств, одежды);
- определять качество товаров первой необходимости.

Художественная вышивка (21ч.)

Основные теоретические сведения

Художественная вышивка. Виды вышивки и центры ее возникновения (1ч.)- Александровская гладь. Владимирская белая и цветная гладь. Рязанская перевить. Вышивка Поволжья. Особенности тамбовской вышивки (тамбовский крест, тамбовская чернь); центры золотого шитья.

Творческий проект «Подушечка-думочка» (11ч.)

Чтение схем. Выполнение эскиза (1ч.)- Цветовая гамма и цветовая гармония (теплые и холодные тона). Подбор орнамента (рисунка) для оформления изделия с использованием ИКТ. Мотивы художественной вышивки (геометрический орнамент; растительный орнамент). Раппорт в изделии.

Художественная вышивка (1ч.) – Основы счетного шитья (геометрический орнамент). Инструменты и материалы. Оборудование для художественной вышивки: «золотая» игла; нитки «мулине»; канва; пяльца; калька; водный фломастер; копировальная бумага.

Геометрический орнамент. Методы перенесения рисунка на ткань (1ч.) - Перенесение рисунка на канву (отметка центральных линий орнамента на канве). Методы закрепление нити без узла.

Вышивка центральных линий (3ч.)- Закрепление нити (способ без узелкового закрепления). Вышивка центральных линий. Наполнение свободных зон рисунка.

Раппорт. Вышивка раппорта (3ч.) – Раппорт как художественно декоративный элемент в вышивке.

Пошив изделия (2ч.)– Основные этапы пошива подушечки: закрепление изнаночной стороны вышивки нетканым прокладочным материалом на основе клея (флизелин); соединение лицевой стороны подушки с задним полотном; наполнение холлофайбером; прошив отверстия потайным швом.

Двухсторонняя гладь (9 ч.)

Основные теоретические сведения – технология различных видов вышивки русской гладью (прямая, косая, с настилом и без настила, теневая вышивка). Растительный орнамент в вышивке.

Практические работы

Выполнение эскиза растительного орнамента в формате А4, перенос рисунка на ткань, безузелковое закрепление нити, вышивка растительного орнамента.

Варианты объектов труда: подушечка-думочка (счетная вышивка крестом), образцы (вышивка в технике двухсторонняя гладь).

Учащиеся должны знать:

- виды художественной вышивки и основные центры ее возникновения;
- понятия цветовая гамма, цветовая гармония, раппорт;
- способы перенесения рисунка на ткань, канву;
- способы безузелкового закрепления нити.

Учащиеся должны уметь:

- выполнять графическое построение орнамента, с использованием схем, рисунков, ИКТ;
- выполнять счетные швы в технике вышивки крестом;
- выполнять швы в технике двухсторонняя гладь (прямая, косая, с настилом и без настила, теневая гладь);
- закреплять нить на ткани, канве без узлов.

Кулинария (9 ч.)

Блюда из птицы (4 час)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола (2 час)

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола. Заготовка продуктов (3 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Первичная обработка фруктов для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Учащиеся должны знать:

- виды домашней птицы; способы и виды первичной обработки мяса птицы;
- рецепты блюд из мяса птицы;
- способы подачи блюд из птицы к столу (сервировка блюд);
- виды заготовок продуктов для длительного хранения;
- способы консервирования фруктов и ягод, изготовление тушенки;
- время стерилизации, бланшировки при консервировании фруктов;
- сроки хранения домашних консервов.

Учащиеся должны уметь:

- производить первичную обработку мяса птицы;
- определять готовность мяса при термообработке;
- сервировать стол и пользоваться столовыми приборами согласно нормам этикета;
- украшать готовые блюда перед подачей к столу;
- производить первичную обработку фруктов, бланшировать, готовить сахарный сироп;
- стерилизовать и закатывать банки.

Учебно-тематическое планирование - 8-й класс (35 ч.)

<i>№ п/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кол-во, час</i>	<i>В том числе практические, лабораторные работы</i>
1	<i>Семейная экономика</i>	<i>4</i>	-
2	<i>Художественная вышивка</i>	<i>21</i>	8
3	<i>Кулинария</i>	<i>9</i>	<i>9</i>
4	<i>Подведение итогов</i>	1	

Требования к знаниям и умениям учащихся VIII класса

Должны знать:

- виды доходов и расходов семьи;
- источники доходов школьников;
- понятия «семейная экономика», «бюджет семьи», «доход», «расход» «предпринимательская деятельность», «потребность»;
- уровень благосостояния семьи; - источники и информацию о товарах и услугах.
- источники информации о товарах или услугах; классификация покупок; правила покупки; понятие «сертификация»;
- центры и виды художественной вышивки.

Должны уметь:

- определять необходимые и ложные расходы семьи;
- определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей, продуктов питания;
- составить список расходов семьи;
- изготавливать из текстиля необходимые в быту вещи, отвечающие эстетическим и художественным принципам, а также подсчитывать себестоимость изделия, сравнивать с рыночной ценой и качеством идентичного товара.

Основное содержание 9 класс (35 ч.)

Вводное занятие (1ч.)

ТБ при работе в швейной мастерской и кулинарных работах. Правила безопасного труда с электрическим оборудованием, инструментами и материалами. Знакомство с содержанием курса.

Основы профессионального самоопределения (3ч.)

Основные теоретические сведения

Основы профессионального самоопределения.

Профессии и профессиональная ориентация. Современные технологии (Индустриальная сфера, АПК, легкая промышленность, арттехнологии и др.).

Учащиеся должны знать:

- виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктуру;
- источники получения информации о профессиях и путях профессионального самоопределения;
- виды современных производств и технологий.

Учащиеся должны уметь:

- самостоятельно добывать информацию о возможности получения профессионального образования;
- проводить диагностику качеств личности профессиональной пригодности;
- составлять информационный образ относительно какой либо профессии.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.)

Основные теоретические сведения

Творческая проектная деятельность. Цели и задачи проекта по созданию практически значимого продукта из текстильных и поделочных материалов с элементами декоративно-прикладного творчества (вышивка, мережка, лоскутное шитье, лоскутная аппликация, кружевоплетение, ажурная вязка и др.). Графическое моделирование, эскиз декоративного оформления изделия. Этапы практического воплощения, оценка себестоимости продукта прикладного труда, художественно-эстетические и практические требования, реклама и защита проекта.

Практические работы

Планирование модели создаваемого объекта. Зарисовка эскиза объекта труда.

Графическое построение художественного оформления изделия (графическое построение орнамента, рисунка). Работа с тканью, фурнитурой, материалами. Создание рекламы.

Варианты объектов труда

Легкая одежда, предметы утилитарного назначения (скатерть, салфетка, рушник-полотенце, прихватка, грелка на чайник и т.д.)

Учащиеся должны знать:

- виды традиционных ремесел;
- способы художественного оформления изделия различными видами декоративно-прикладного творчества;
- перечень оборудования; инструменты и материалы, применяемые в различных видах декоративно-прикладного творчества;
- правила создания графического образа изделия (элементы черчения).

Учащиеся должны уметь:

- самостоятельно планировать этапы по созданию изделия из текстильных и поделочных материалов (предметы утилитарного назначения, одежда);
- выполнять графическое построение изделия и выполнять эскиз композиции его художественного оформления;
- использовать различные виды декоративно-прикладного творчества в художественном оформлении изделия;
- рассчитывать себестоимость готового изделия;
- создавать сопровождающую рекламу своего изделия.

Кулинария (8 ч.)

Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда

Блюда из мяса и субпродуктов.

Учащиеся должны знать:

- виды мясного сырья, сроки и способы его хранения;
- способы первичной обработки мяса и субпродуктов;
- рецептуру блюд из мяса;

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса, определять готовность блюд из мяса и субпродуктов;
- выполнять первичную обработку мясных полуфабрикатов, мяса; готовить рубленую массу; готовить горячие блюда на основе мясного бульона, жарить, варить мясо.

Тематическое планирование – 9 класс (35ч.)

<i>№ п/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>В том числе лабораторные, практические</i>
<i>1</i>	<i>Вводное занятие</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
<i>2</i>	<i>Основы профессионального самоопределения</i>	<i>3</i>	<i>-</i>
<i>3</i>	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	<i>22</i>	<i>9</i>

4	<i>Кулинария</i>	8	6
5	<i>Подведение итогов</i>	1	

Требования к уровню подготовки уч-ся IX классов

Знать/понимать

- основы профессионального самоопределения;
- способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы; основные этапы проектной деятельности;
- источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- различные способы приготовления блюд из мяса и мясных полуфабрикатов.

Уметь:

- оценивать свои возможности в профессиях разного уровня и характера;
- оценивать потребительские качества товаров и услуг;
- составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;
- использовать в технологической деятельности методы решения творческих задач;
- проектировать материальный объект или услугу;
- оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
- выбирать средства и методы реализации проекта;
- применять освоенные технологические операции в создании изделия из текстиля;
- планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг.
- использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности для проектирования материальных объектов или услуг; повышения эффективности своей практической деятельности; организации трудовой деятельности при коллективной форме труда; решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки; самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности; рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг; составления резюме и проведения презентации;
- осуществлять первичную обработку мяса, готовить разнообразные блюда из мяса с использованием знакомых технологий.

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

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

Кулинария

Знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Черчение и графика

Знать/понимать

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

Уметь

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

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

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Современное производство и профессиональное образование

Знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь

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

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

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

Литература и средства обучения

А) учебно-методическая литература

№ п/п	Название	Автор	Издательство	Год издания	Количество экземпляров
1.	Уроки по курсу «Технология» 5-9 классы	Перова Е.Н.	Москва	2007	
2.	Кружки художественной вышивки	Сафонова Н.С.	Изд. 2-е Москва	1983	1
3.	Лоскутное шитье. Самоучитель	Каминская С.	Д: Владис	2011	1
4.	Лоскутное шитье		Изд. Этерна, Москва	2008	1
5.	Подушки, одеяла, скатерти, покрывала, коврики, накидки: Лоскутное шитье, аппликация, вязание, вышивание		Изд. Этерна, Москва	2009	1
6.	Обслуживающий труд. Учебное пособие 7-8 классов	Столярова С.И.	Москва, изд. Просвещение	1985	1
7.	Поурочные разработки по технологии 5 класс (вариант для девочек)	Давыдова М.А.	Москва «ВАКО»	2011	1
8.	Поурочные разработки по технологии 6 класс (вариант для девочек)	Давыдова М.А.	Москва «ВАКО»	2010	1
9.	Вязание от умения к мастерству	Власова А.А.			1
10.	Занятия по трудовому обучению 6-7 «Обработка тканей, кулинарные, ремонтные и	Под ред. Хрусталь Н.В.	Москва «Просвещение»	1992	1

	электротехнические работы»				
11.	Учебные проекты с использованием Microsoft Office		Москва	2007	1
12.	Программа спецкурса «Лоскутная мозаика»		Тамбов	2002	2

Б) наглядно-дидактический материал

№ п/п	Название	Автор	Издательство	Год издания	Количество экземпляров
1.	Коллекция промышленных образцов тканей, ниток, фурнитуры №7746				5
2.	Коллекция «Лен и продукты его переработки» №7607				5
3.	Коллекция «Хлопок и продукты его переработки» №7608				5
4.	Коллекция «Шерсть и продукты его переработки»				5
5.	Пособие динамическое для моделирования швейных изделий				1
6.	Комплект наглядно-методических материалов: «Моделирование юбки»		Планетариум, Москва		1
7.	Комплект наглядно-методических материалов: «Конструирование и		Планетариум, Москва		1

	моделирование фартука»				
8.	Комплект наглядно-методических материалов: Конструирование юбки»		Планетариум, Москва		1
9.	Комплект наглядно-методических материалов: Конструирование и моделирование плечевых изделий»		Планетариум, Москва		1
10.	Комплект наглядно-методических материалов: «Моделирование брюк»		Планетариум, Москва		1
11.	Комплект наглядно-методических материалов: «Конструирование брюк»		Планетариум, Москва		1
12.	Комплект наглядно-методических материалов: «Малогобаритная техника»		Планетариум, Москва		1
ПЛАКАТЫ					
«Рукоделие. Вязание крючком»					
13.	Общие сведения	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
14.	Приемы вязания	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
15.	Условные обозначения	Глозштейн О.С.	Москва	2007	2
«Рукоделие. Вязание спицами»					
16.	Общие сведения	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1

17.	Условные обозначения Ч.1	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
18.	Условные обозначения Ч.2	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
«Машиноведение»					
19.	Универсальная машина бытового назначения	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
20.	Регулировки и уход за швейной машиной	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
21.	Краеобметочная машина 51 класса ПМЗ	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
22.	Утюг бытовой электрический	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
23.	Электробезопасность	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
24.	Техника безопасности при ручных и машинных работах	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
«Материаловедение»					
25.	Классификация текстильных волокон	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
26.	Натуральные животные волокна	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
27.	Натуральные растительные волокна	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
28.	Прядение	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
29.	Виды пряжи	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
30.	Текстильные переплетения	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
31.	Символы по уходу за одеждой	Глозштейн О.С.	Москва	2007	1
«Конструирование и моделирование изделий»					
32.	Швы стачные и швы настрочные				1

33.	Виды соединительных швов				1
34.	Швы обтачные и окатовочные				1
35.	Швы вподгибку				1
36.	Виды краевых швов				1
37.	Швы взамок, запошивочный, встык и двойной				1
38.	Классификация швов				1
39.	Виды основных машинных стежков и область их применения				1
40.	Швы накладные				2
41.	Швы основных машинных стежков и область их применения				2
42.	Виды основных ручных стежков и область их применения				1
43.	Виды ручных стежков и строчек				1
44.	Классификация стежков и строчек				1
45.	Символы по уходу за изделиями				2
46.	Складки				1
47.	Обработка вытачек, рельефов и подрезов				1
48.	Отделочные швы				1
49.	Виды отделочных швов				1

В) Учебное оборудование для создания изделий из текстильных и подделочных материалов

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1.	Гладильная доска	2
2.	Примерочная кабина	1
3.	Швейные машины	11
4.	Оверлог «Yanome» MY Losk 205D	1
5.	Утюг TEFAL	2
6.	Манекен	1
7.	Стол д/раскройки ткани	1

Г) Учебное оборудование для кулинарных работ

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1.	Холодильник Atlant	1
2.	Стол обеденный	3
3.	Стулья	12
4.	Шкафы	3
5.	Плита электрическая Gefest	2
6.	Шкаф подвесной	6
7.	Вытяжка	2
8.	Стол-мойка	2
9.	Стол-рабочие (разделочные)	4
10.	Чайник электрический Braun	1
11.	Микроволновая печь Mystery	1
12.	Кухонный комбайн Maelinex	1
13.	Блендер	1
14.	Салатницы	2
15.	Эл. сушилка д/рук	1
16.	Набор кухонной посуды (кастрюли – 3 шт.)	2
17.	Набор посуды (стекло) на 12 персон	1
18.	Столовый набор (ложки, вилки, ножи) на 12 персон	1

19.	Кухонный набор (ножи – 5 шт.)	1
20.	Кухонный набор	1
21.	Доска разделочная	5

Календарно-тематическое планирование – 5 класс

№ уро ка	Тема урока	Кол- во часов	Дата		Виды, формы контроля	Приме ч
			По плану	По факту		
1	2	3	4	5	6	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 22ч.						
1	Вводное занятие	1			Беседа	
	<i>Элементы материаловедения</i>					
2	Классификация текстильных волокон	1			Лаборато рная работа	
3	Свойства тканей	1			Опрос	
	<i>Технология обработки ткани</i>					
4	Ручные стежки Материалы, инструменты и приспособления. Правила ТБ при ручных работах.	1			Практич. раб.	
5-6	Виды строчек: сметочная, заметочная, обметочная. Выполнение ручных швов	2			Контроль качества строчек	
7	Назначение и применение ручных швов (ремонт одежды – наложение заплат)	1			Практиче ская работа	
	ВТО					
8	Правила ТБ при работе с утюгом. Влажно-тепловые работы.	1			ТБ при выполнен ии ВТО	
	<i>Элементы машиноведения</i>					
9-10	Правила ТБ при работе на швейной машине. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.	2			Контроль последова тельности операций	
11-12	Виды машинных швов	2			Контроль качества швов	
	<i>Конструирование и моделирование швейных изделий</i>					
13-14	Снятие мерок с фигуры человека и построение чертежа фартука. Моделирование фартука.	2			Контроль выполнен ия задания	
	<i>Проектирование и технология изготовления швейных изделий</i>					

15-16	Раскрой изделия. Обработка бретелей. Обработка пояса.	2			Контроль качества раскроя изделия	
17-18	Соединение деталей передника (соединение бретелей и нагрудника; обработка боковых и верхнего срезов нагрудника).	2			Контроль качества обработок и деталей изделия	
19-20	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Контроль качества швов	
21-22	Соединение пояса и нагрудника с нижней частью. Примерка.	2			Оценка готового изделия	
Кулинария – 4ч.						
23-24	Физиология питания Санитарно-гигиенические требования. Интерьер кухни. Оборудование кухни. Сервировка стола.	2			Контроль выполнения задания	
25-26	Блюда из вареных и сырых овощей Приготовление салатов. Приготовление бутербродов. Горячие напитки.	2			Контроль выполнения задания	
Рукоделие и художественные ремесла – 8ч.						
27-28	<i>Лоскутное шитье</i> (моделирование кармана – выполнение эскиза рисунка с использованием геометрических форм, создание выкройки, выкраивание элементов рисунка кармана, сшивание элементов кармана, с учетом цветовой гаммы)	2			Оценка эскиза рисунка	
29-30	<i>Лоскутное шитье</i> (машинные работы – сшивание элементов геометрического рисунка; прикрепление кармана на нижнюю часть фартука)				Контроль качества швов	
31-32	<i>Вышивка</i> Виды вышивки; Композиция, ритм, орнамент, цвет, раппорт в вышивке. Узор в вышивке. Хроматические и ахроматические цвета. Зарисовка орнамента. Перевод рисунка на ткань.	2			Контроль выполнения ручных швов	

33-34	<i>Вышивка</i> Выполнение простейшими вышивальными швами: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «за иголку», петельного.	2			Контроль выполнения задания	
Итого: 34 часа						

Календарно-тематическое планирование – 6 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дата		Виды, формы контроля	Примеч
			По плану	По факту		
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>					
1	Вводное занятие Ознакомление с курсом. Правила ТБ	1			Опрос	
	<i>Материаловедение</i>					
2	Натуральные волокна животного происхождения	1			Тест	
	<i>Машиноведение</i>					
3-4	Швейная машина, устройство, устранение неполадок	2			Контроль выполнения задания	
	<i>Конструирование и моделирование швейных изделий</i>					
5-6	Снятие мерок для построения выкройки основы юбки	2			Контроль выполнения задания	
7-8	Построение чертежа конической юбки	2			Контроль качества чертежа	
9-10	Чертеж выкройки конической юбки	2			Контроль качества чертежа	
	<i>Проектирование и технология изготовления швейных изделий</i>					
11-12	<i>Раскрой швейного изделия (юбка)</i>	2			Контроль качества раскроя изделия	
13-14	<i>Поузловая обработка юбки</i> -сметывание вытачек; сметывание боковых швов; приметывание кромки к верхнему срезу. Примерка. Виды	2			Контроль выполнения задания	

	дефектов и способы их устранения.					
15-16	<i>Поузловая обработка юбки</i> Соединение и обработка боковых срезов. Обработка застежки молнии в боковом шве.	2			Контроль соединения деталей	
17-18	<i>Поузловая обработка юбки</i> Обработка притачного пояса. Обработка нижнего среза юбки. ВТО.	2			Контроль операций	
19-20	<i>Поузловая обработка юбки</i> Обработка петли ручным способом и пришивание пуговицы.	2			Оценка готового изделия	
Кулинария – 8ч.						
21-22	Физиология питания	2			Запись в тетр.	
23-24	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2			Тестирование	
25-26	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2			Практич. Раб.	
27-28	Виды заготовки продуктов	2			Практич. раб.	
Рукоделие. Художественные ремесла – 6ч.						
29-30	<i>Лоскутное шитье</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Эскиз изделия (рисунок)	2			Оценка эскиза	
31-32	<i>Лоскутное шитье</i> Изготовление шаблонов, раскрой ткани, соединения деталей с использованием е прокладочных материалов.	2			Контроль выполнения задания	
33-34	<i>Лоскутное шитье</i> Практическая работа: прихватка; салфетка; диванная подушка (по выбору уч-ся)	2			Оценка готового изделия	
Итого: 34 часа.						

Календарно-тематическое планирование – 7 класс

№ уро ка	Тема урока	Кол -во час	Дата		Виды, формы контроля	Примеч
			По плану	По факту		
<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 16ч.</i>						
1	Вводное занятие Ознакомление с курсом. Инструктаж по ТБ при работе в швейной мастерской. Правила ТБ с электробытовым оборудованием; инструментами и материалами; ТБ при ВТО.	1			Опрос, беседа.	
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом					
2	Стили. Силуэт. Цветовые сочетания. Снятие мерок с учетом конструктивных линий.	1			Контроль выполнен ия задания	
3-4	Основные расчеты для построения основы выкройки плечевого изделия. Построение чертежа плечевого изделия (с цельнокроеным рукавом) в масштабе А4.	2			Оценка чертежа	
5-6	Изготовление основы выкройки плечевого изделия.	2			Контроль качества основы выкройки	
	Проектирование и технология изготовления плечевого швейного изделия					
7-8	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал и раскрой швейного изделия.	2			Контроль качества раскроя изделия	
9-10	Сметывание изделия: плечевых срезов, боковых срезов. Обработка вытачек. Примерка, дефекты, устранение дефектов.	2			Контроль выполнен ия задания	
11-12	Обработка среза горловины плечевого изделия подкройной обтачкой. ВТО.	2			Контроль качества обработк и	
13-14	Обработка срезов рукава, (втачивание рукава).	2			Контроль качества обработк и	
15-	Обработка нижнего среза	2			Оценка	

16	изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.				готового изделия	
Кулинария – 8 ч.						
17- 18	<i>Физиология питания</i> Микроорганизмы	2			Работа в тетради	
19- 20	<i>Технология приготовления пищи</i> Изделия из теста. Виды теста.	2			Контроль выполнен ия задания	
21- 22	<i>Технология приготовления пищи</i> Пельмени	2			Контроль выполнен ия задания	
23- 24	<i>Технология приготовления пищи</i> Вареники	2			Контроль выполнен ия задания	
Рукоделие. Художественные ремесла - 10ч.						
25- 26	<i>Вязание крючком</i> Старинные узоры и орнаменты. Инструменты и материалы для вязания крючком.	2			Оценка образца полотна	
27- 28	<i>Вязание крючком</i> Петли (воздушные, с накидом, с двумя накидами и т.д.).	2			Контроль выполнен ия задания	
29- 30	<i>Ажурная вязка на спицах</i> Практическая работа: набор <i>петель, вязание полотна</i> <i>лицевыми петлями.</i>	2			Контроль выполнен ия задания	
31- 32	<i>Ажурная вязка на спицах</i> Раппорт узора и его запись. Лицевые и изнаночные петли, петли с накидом.	2			Контроль выполнен ия задания	
33- 34	<i>Ажурная вязка на спицах</i> Практическая работа: вязание ажурного полотна.	2			Оценка образца полотна	
Итого: 34ч.						

Календарно - тематическое планирование 8-й класс (35 ч.)

№ уро ка	Тема урока	Кол- во, час	Дата		Виды, формы контроля	Примеч.
			По плану	По факту		
Семейная экономика - 4 ч.						
1	Семья как экономическая ячейка общества. Семейное предпринимательство	1			Беседа	
2	Потребности семьи. Семейный бюджет.	1			Сам. работа	
3	Накопления и сбережения.	1			Запись в тетради	
4	Трудовые отношения в семье	1			Сам. работа	
Художественная вышивка – 21 ч.						
5	Виды вышивки и центры ее возникновения.	1			Оценка иссл. деят.	
	<i>Творческий проект «Думочка»</i>	<i>11</i>				
6	Чтение схем. Выполнение эскиза	1			Оценка эскиза	
7	Худ. Вышивка. Основы счетного шитья (вышивка крестом)	1			Контроль выполнения задания	
8	Геометрический орнамент (методы перенесения орнамента на ткань)	1			Контроль выполнения задания	
9	Вышивка центральных линий	3			Оценка качества швов	
10	Инструменты и материалы; методы перенесения рис.					
11						
12	Раппорт. Вышивка раппорта	3			Оценка рисунка раппорта	
13	Раппорт как художественно-декоративный элемент в вышивке					
14						
15	Пошив подушечки	2			Оценка готового	

16					изделия	
	<i>Двухсторонняя гладь</i>	9				
17	Прямая, косая гладь	2			Оценка образца	
18						
19	Гладь с настилом	2			Оценка образца	
20						
21	Теневая вышивка (растительная композиция)	5			Оценка образца	
22						
23						
24						
25						
Кулинария – 9 ч.						
26	<i>Блюда из птицы</i> (Основные теоретические сведения)	1			Работа в тетради	
27	<i>Блюда из птицы</i> (Виды тепловой обработки)	1			Оценка практических навыков	
28	<i>Блюда из птицы</i> (Определение качества птицы, первичная обработка птицы).	1			Оценка практических навыков	
29	<i>Блюда из птицы</i> (Разделка птицы и украшение перед подачей к столу).	1			Оценка практической работы	
30	<i>Сервировка стола</i> (Основные теоретические сведения)	1			Оценка презентации	
31	<i>Сервировка стола</i> (Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; сервировка стола к обеду).	1			Оценка практической деятельности	
32	Заготовка продуктов Способы консервирования фруктов и ягод.	1			Оценка исслед. деят.	

33	Заготовка продуктов (Стерилизация в промышленных и домашних условиях)	1			Оценка исслед. деят.	
34	Заготовка продуктов (Первичная обработка фруктов для компота, бланшировка, приготовление сахарного сиропа, стерилизация и упаковка).	1			Оценка практической деятельности	
35	Подведение итогов	1				
Итого: 35 ч.						

Календарно-тематическое планирование – 9 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во час	Дата		Виды, формы контроля	Примеч
			По плану	По факту		
1	<u>Вводное занятие</u> ТБ при работе с оборудованием. Знакомство с содержанием курса; применение в учебной практике КТД.	1			Запись в тетради	
Основы профессионального самоопределения – 3 часа						
2	Основы профессионального самоопределения	1			Тестирование	
3	Профессии. Профессиональная ориентация	1			Анкетирование	
4	Технологии производства (индустрия, АПК, легкая промышленность и др.)	1			Таблица в тетради	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 22 ч. (Творческий проект)						
5	<u>Разработка проекта «Скатерть - самобранка»</u> (план проекта - цель, задачи, область применения изделия, его художественное оформление, виды технологических операций,	1			Оценка плана проекта	

	инструменты и материалы)					
6	Эскиз изд. (варианты объектов труда - скатерть, грелка для чайника, салфетка, рушник, передник, прихватка)	1			Оценка эскиза	
7	Эл. художественного оформления. Работа с тканью (раскрой элементов художественного оформления из цветной ткани)	1			Самостоятельная работа	
8	Эл. художественного оформления. Перенос рисунка на ткань; выкройка деталей для лоскутной пластики и лоскутной аппликации и т.д.	2			Контроль практической деятельности уча-ся	
9						
10	Художественное оформление изд. Ручные и машинные работы (сметывание деталей, выполнение строчек на бытовой швейной машине, ВТО)	1			Самостоятельная работа уча-ся	
11	Художественное оформление изд. Первичная обработка изделия (мережки, обработка боковых срезов).	4			Контроль выполнения задания	
12						
13						
14						
15	Художественное оформление изделия (лоскутное шитье, аппликации, вышивка).	2			Контроль оформления	
16						
17	Художественное оформление изделия (художественная вышивка)	2			Контроль вып. задания	
18						
19	Художественное оформление (вышивка бисером, стеклярусом и т.п.)	2			Оценка объекта труда	
20						
21	Художественное оформление изделия (ажурная вязка)	2			Контроль качества изд.	
22						
23	Устранение дефектов (резервное время)	2			Оценка готового изделия	
24						

25		2			Оценка проекта	
26	Презентация проекта					
Кулинария-8 ч.						
27	<u>Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов</u>	1			Устный опрос	
28	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов Виды мясного сырья, сроки и способы хранения	1			Беседа	
29	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов	1			Сам. раб. в тетр.	
30	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов Практические работы: мясной рулет с грибами и зеленью	1			Практич. раб.	
31	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов. Технология приготовления горячих салатов из мяса	1			Практич. раб	
32	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов Технология приготовления горячих блюд из мяса	1			Практич. раб.	
33 34	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов. Практические работы: блюда из мяса с использованием круп	1			Практич. раб.	
35	Подведение итогов:	1			Тест	
Итого: 35ч.						