

Министерство образования и науки РФ  
Муниципальное образовательное учреждение Андреапольская средняя общеобразовательная школа №1  
Андреапольского муниципального округа Тверской области

«Рассмотрено»  
на заседании ШМО  
Протокол № 1  
От «16» 08 2020г  
Руководитель ШМО Сидорова

«Согласовано»  
Заместитель директора по УВР  
Краузе Л.С.  
«14» августа 2020 г

«Утверждаю»  
Директор МОУ АСОШ №1  
Матвеева М.А.  
Приказ № 36/18  
«31» 08 2020г



АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОВЗ (VIII вид)  
по предмету технология  
5-9 классы

Составитель рабочей программы  
Шеменкова Ю.А..

Андреаполь 2020 - 2021

## **I. Пояснительная записка**

Адаптированная образовательная рабочая программа по технологии (Программа) составлена:

- В соответствии с п.5 ст.14 Закона РФ «Об образовании», приказом Министерства Образования и науки «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин в общеобразовательных учреждениях» к компетенции образовательного учреждения относится «разработка и утверждение рабочих программ, учебных курсов, предметов, дисциплин».

- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования».

- Приказ МОиН РФ от 24 декабря 2010г. № 2080 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

- Школьный учебный план на 2019-2020 учебный год.

- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой.

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, элективных курсов и индивидуально-групповых занятий. Принят на заседании педагогического совета, протокол №1 от 30.08.2012, приказ №1 от 01.09.2012г

Программа рассчитана на 68 часов, 2 часа в неделю.

Основная цель предмета по технологии разработана на основе программ дошкольных образовательных учреждений компенсирующего вида для детей с нарушением интеллекта и предназначена для проведения коррекционно-педагогической работы с детьми с умеренной степенью умственной отсталости. Программа по технологии направлена на воспитание трудолюбия, аккуратности, усидчивости, настойчивости, уважения к труду.

Основная задача обучения – формирование общетрудовых умений и навыков: умения анализировать образец, ориентироваться в задании, планировать предстоящую деятельность, контролировать текущие и итоговые результаты труда. Большое внимание следует уделять усвоению и соблюдению правил безопасной работы, приучению учащихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Объем работ, выполнение которых запланировано, невелик. Учителю следует стремиться к тому, чтобы дети доводили начатое дело до конца, имели время для достижения максимального для их возможностей качества изделия.

По мере усложнения условий для творческих задач и перехода от более простого образного решения к более сложному развиваются и такие основные новообразования личности, как произвольность, внутренний план действий и рефлексия.

В процессе обучения осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук. Материал программы обеспечивает реализацию поставленных целей, учитывает особенности интеллектуального развития учащихся, доступен для понимания и практического воплощения учащимися.

На начальном этапе обучения много времени отводится работе с бумагой и картоном. С этими материалами мы имеем дело постоянно в быту, в повседневной жизни, в школе. Эти материалы легки, довольно прочны на разрыв, обработка их вполне доступна детям. Так, как в классах особый ребенок нет предмета «Трудовое обучение», эта программа дает возможность освоить детям некоторые

трудовые навыки, познакомиться с новыми технологиями. На последующих этапах происходит знакомство на уроках детей с тканью, иглами, нитками.

Курс «Технология» в классах для детей с умеренной умственной отсталостью направлен на образование учащихся с умеренной, тяжелой, умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития личности, формирование общей культуры, формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, а, в конечном счёте, – их социальная адаптация, трудоустройство и дальнейшее приспособление к жизни.

**Содержание дисциплины** предусматривает знакомство учащихся с умеренной, тяжелой умственной отсталостью, с ТМНР с объектами труда и дает возможность постепенно раскрывать связь между объектами труда и жизнью человека. Специфичность целей, задач и методов работы с проблемными детьми вытекает из глубокого своеобразия данного контингента аномальных детей. Основные задачи курса: развитие интереса к трудовой деятельности; формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием; освоение отдельных операций и технологий по изготовлению различных изделий. Данная программа составлена с учетом психофизических особенностей детей с умеренной умственной отсталостью, учеников 5-9 классов и направлена на минимально доступный им уровень социально-трудовой адаптации. Программа предусматривает усвоение и формирование не только общетрудовых умений, но и развитие творческих способностей учащихся. В программе представлен примерный перечень рекомендуемых к изготовлению предметов. Каждый учитель может выбрать другие объекты работы. Возможность такого выбора предусмотрена самой программой, так как кроме конкретных объектов, в ряде случаев указаны группы изделий «аппликации», «работа с тканью, нитками, тесьмой, шнуром», «ремонт одежды» и т. д. Таким образом, тематика изделий в окончательном виде определяется самим учителем.

На уроках по ручному труду осуществляется тесная связь с такими предметами как: ИЗО, история, естествознание. В программе предусматривается индивидуальный подход к каждому ребенку. Так при изучении каждой темы, для достижения общей цели дети выполняют отдельные операции по мере своих психофизических возможностей.

На каждом уроке предусматривается выполнение упражнений для развития мелкой моторики пальцев. Это занятие с небольшими тренажерами, коробочками, мешочками с крупами, шариками различных размеров, с маленькими массажными (с шипами) мячиками.

**При отборе содержания курса «Технология»** учтены современные научные данные об особенностях познавательной деятельности, эмоционально волевой регуляции, поведения школьников с умеренной, тяжелой умственной отсталостью, с ТМНР.

Программа реализует развитие всех психических функций и познавательной деятельности в процессе обучения и коррекция их недостатков.

1. Сенсорное воспитание.
2. Воспитание детей, формирование у них правильного поведения. Эмоциональное и коммуникативное развитие детей.
3. Трудовое обучение и подготовка к посильным видам труда. Самообслуживание.
4. Воспитание у детей эмоционально положительного отношения к собственным поделкам;
5. Формирование навыков и умений работы с бумагой, картоном, природными материалами;
6. Выработка и совершенствование трудовых навыков, воспитание необходимых установок поведения личностных качеств.

Основное внимание при прохождении курса «Технология» уделено коррекционной работе, целью которой, в конечном счёте, является социальная адаптация учащихся и дальнейшее приспособление к жизни.

**Структура курса** представлена следующими разделами: «Оборудование кабинета, инструменты, приспособления для работы», «Работа с природным материалом», «Работа с пластилином», «Работа с бумагой и картоном», «Работа с тканью, тесьмой, шнуром», «Ручные стежки», «Ремонт одежды».

**Общая характеристика** учебного предмета, курса «Технология». На трудовых занятиях предусмотрено развитие внимания, подражания, сенсорных процессов, формирование целенаправленных предметных действий по показу, развитие элементарных конструктивных действий. Эта работа осуществляется в дидактических играх и упражнениях, элементарном конструировании, на занятиях с мозаикой, с использованием бумаги, с предметами, различных по цвету, форме, величине, отношениям в пространстве.

Содержание программного материала учитывает общие принципы воспитания и обучения, принятые в педагогике: научность, системность, доступность, концентричность изложения материала, повторяемость, единство требований к построению системы воспитания и обучения детей.

Программа предусматривает строгую последовательность подачи материала, систематичность накопления чувственного опыта детей, постепенность увеличения количества предметов, с которыми действует ребёнок. Предполагается сочетание индивидуальной работы с подгруппой или группой детей.

*Основные формы обучения.* Основная форма обучения – урок.

- Комбинированные уроки.
- Уроки сообщения новых знаний.
- Уроки закрепления и применения знаний.

*Используемые методы:*

- 1.Рассказ учителя.
- 2.Беседа по теме.
- 3.Повторение рассказа.
- 4.Игры с правилами.
- 5.Инструктаж по технике безопасности перед началом всех видов деятельности.
- 6.Выставка работ учащихся.
- 7.Анализ и самоанализ работ учащихся

Вся работа с умеренно умственно отсталыми детьми (УУО) базируется на программах специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида (программа дошкольных ОУ компенсирующего вида для детей с нарушением интеллекта), а также программах специальных (коррекционных) ОУ VIII вида 1-4 классов.

**Место предмета в учебном плане.**

На изучение предмета «Технология» отводится в 5-9классах по 2 часа в неделю, всего 340 часов.

## Планируемые результаты.

### В 5 классе

#### Личностные результаты

1. Воспитание чувства уважения друг друга, ко взрослым.
2. Укрепление доверия.

#### Предметные результаты

##### Учащиеся должны знать:

- основные геометрические фигуры;
- основные цвета и формы;
- рабочие инструменты и приспособления;
- технику безопасности при работе в мастерской;
- правила дежурства и поведения в мастерской.

##### Учащиеся должны уметь:

- различать предметы;
- составлять несложные поделки из бумаги, картона, ткани по показу образцу, словесной инструкции;
- пользоваться основными материалами, инструментами и приспособлениями для ручного труда – ножницами, клеем, салфетками, тряпочкой, кисточкой для клея, клеёнкой;
- выполнять следующие приёмы работы с бумагой – складывание пополам, по прямой линии, диагонали, резание бумаги, намазывание, наклеивание, склеивание частей; коллективные работы из природного и бросового материала;

### В 6 классе

#### Личностные результаты

1. Воспитание чувства уважения друг друга, ко взрослым.
2. Укрепление доверия.
3. Взаимодействие с окружающими на основе общекультурных норм и правил социального поведения.

#### Предметные результаты

##### Учащиеся должны знать:

- свойства материалов, с которыми они работают;
- основные геометрические фигуры;
- основные цвета и формы;
- рабочие инструменты и приспособления;
- технику безопасности при работе в мастерской;

- правила дежурства и поведения в мастерской.

#### Учащиеся должны уметь:

- проявлять интерес к собственным изделиям и поделкам;
- различать предметы;
- сравнивать собственную поделку с образцом, отмечая признаки сходства и различия;
- пользоваться основными материалами, инструментами и приспособлениями для ручного труда – ножницами, клеем, салфетками, тряпочкой, кисточкой для клея, клеёнкой;
- выполнять следующие приёмы работы с бумагой – складывание пополам, по прямой линии, диагонали, резание бумаги, намазывание, наклеивание, склеивание частей; коллективные работы из природного и бросового материала;
- доводить начатую работу до конца.

#### **В 7 классе**

##### **Личностные результаты**

1. Воспитание чувства уважения друг друга, ко взрослым.
2. Укрепление доверия.
3. Взаимодействие с окружающими на основе общекультурных норм и правил социального поведения.
4. Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни.

##### **Предметные результаты**

#### Учащиеся должны знать:

- свойства материалов, с которыми они работают;
- основные геометрические фигуры;
- основные цвета и формы;
- рабочие инструменты и приспособления;
- технику безопасности при работе в мастерской;
- правила дежурства и поведения в мастерской.

#### Учащиеся должны уметь:

- проявлять интерес к собственным изделиям и поделкам;
- различать предметы;
- составлять несложные поделки из бумаги, картона, ткани по показу образцу, словесной инструкции;
- сравнивать собственную поделку с образцом, отмечая признаки сходства и различия;
- пользоваться основными материалами, инструментами и приспособлениями для ручного труда – ножницами, клеем, салфетками, тряпочкой, кисточкой для клея, клеёнкой;
- доводить начатую работу до конца;

- давать элементарную оценку своей работе и работам сверстников: *хорошо, плохо, аккуратно, неаккуратно*.

## **В 8 классе**

### **Личностные результаты**

1. Воспитание чувства уважения друг друга, к взрослым.
2. Укрепление доверия.
3. Взаимодействие с окружающими на основе общекультурных норм и правил социального поведения.
4. Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
5. Овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.

### **Предметные результаты**

#### Учащиеся должны знать:

- свойства материалов, с которыми они работают;
- основные геометрические фигуры;
- основные цвета и формы;
- рабочие инструменты и приспособления;
- технику безопасности при работе в мастерской;
- правила дежурства и поведения в мастерской.

#### Учащиеся должны уметь:

- проявлять интерес к собственным изделиям и поделкам;
- различать предметы;
- составлять несложные поделки из бумаги, картона, ткани по показу образцу, словесной инструкции;
- сравнивать собственную поделку с образцом, отмечая признаки сходства и различия;
- пользоваться основными материалами, инструментами и приспособлениями для ручного труда – ножницами, клеем, салфетками, тряпочкой, кисточкой для клея, клеёнкой;
- выполнять следующие приёмы работы с бумагой – складывание пополам, по прямой линии, диагонали, резание бумаги, намазывание, наклеивание, склеивание частей; коллективные работы из природного и бросового материала;
- доводить начатую работу до конца;
- давать элементарную оценку своей работе и работам сверстников: *хорошо, плохо, аккуратно, неаккуратно*.

## **В 9 классе**

### **Личностные результаты**

1. Воспитание чувства уважения друг друга, к взрослым.
2. Укрепление доверия.
3. Взаимодействие с окружающими на основе общекультурных норм и правил социального поведения.

4. Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
5. Овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия.

### **Предметные результаты**

#### Учащиеся должны знать:

- свойства материалов, с которыми они работают;
- основные геометрические фигуры;
- основные цвета и формы;
- рабочие инструменты и приспособления;
- технику безопасности при работе в мастерской;
- правила дежурства и поведения в мастерской.

#### Учащиеся должны уметь:

- проявлять интерес к собственным изделиям и поделкам;
- различать предметы;
- составлять несложные поделки из бумаги, картона, ткани по показу образцу, словесной инструкции;
- сравнивать собственную поделку с образцом, отмечая признаки сходства и различия;
- пользоваться основными материалами, инструментами и приспособлениями для ручного труда – ножницами, клеем, салфетками, тряпочкой, кисточкой для клея, клеёнкой;
- выполнять следующие приёмы работы с бумагой – складывание пополам, по прямой линии, диагонали, резание бумаги, намазывание, наклеивание, склеивание частей; коллективные работы из природного и бросового материала;
- доводить начатую работу до конца;
- давать элементарную оценку своей работе и работам сверстников: *хорошо, плохо, аккуратно, неаккуратно.*

### **Система оценки достижений планируемых результатов освоения образовательной программы для обучающихся с ОВЗ**

-ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

-ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

-ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

-ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы: Организация труда**



- ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.
- ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.
- ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.
- ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

### **Приемы труда**

- ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.
- ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.
- ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.
- ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

### **Качество изделия (работы)**

- ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.
- ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.
- ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.
- ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## Содержание программы

### 5 класс

#### **Вводное занятие**

Беседа об уроке технология. Техника безопасности при работе. Дежурство в кабинете трудового обучения. Распределение рабочих мест учащихся. «Оборудование кабинета трудового обучения, инструменты, приспособления для работы»  
Знакомство с кабинетом трудового обучения, с инструментами и приспособлениями; ТБ при работе. Черчение прямых, овальных линий по линейке, лекалу на бумаге, ткани. Разрезание по линиям. Приёмы правильного удержания инструментов.

#### **Раздел «Кулинария»**

##### **Тема. Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне**

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

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

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

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

Лабораторно-практически и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

##### **Тема. Блюда из овощей и фруктов.**

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц.**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки.**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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

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

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

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.**

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

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

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер и оборудование кухни, столовой.**

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Тема. Уход за одеждой и обувью.**

Основные теоретические сведения

Основные приемы выполнения ремонта одежды. Виды заплат (накладная, подкладная, декоративная). Виды штопки изделий. Современные средства ухода за одеждой из хлопчатобумажной и льняной ткани. Виды ухода за обувью. Ремонт распоровшихся швов. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

### **Тема Гигиена девушки. Уход за кожей. Детская косметика.**

Основные теоретические сведения. Способы ухода за кожей лица и рук. Особенности ухода в зависимости от времени суток и года. Детская косметика.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».**

### **Тема. Свойства текстильных материалов.**

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

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

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

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема. Основы машиноведения.**

Теоретические сведения. Бытовая швейная машина с ручным приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

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

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

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. Ручные работы**

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Практическая работа: изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Объект труда: образцы тканей.

### **Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий**

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка

выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Лоскутное шитьё**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема. Вышивка**

Основные теоретические сведения: - Знакомство с основами вышивки. Оборудование, инструменты, приспособления. Материалы для работы. Основные швы ручной вышивки: «вперёд иголку», «назад иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петля в прикреп». правила их выполнения.

Практические работы: Подбор ниток и подготовка их к работе, запыливание ткани в пальцы. Правила переноса рисунка на ткань. Выполнение простых вышивальных стежков. Выбор простого рисунка. Перевод его на ткань и вышивка изученными швами.

Варианты объектов труда: Образцы вышивальных стежков. Рисунки для вышивки.

#### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)**

##### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.**

*Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.*

*Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.*

*Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.*

*Защита проекта.*

*Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».*

*Творческий проект по разделу «Кулинария».*

*Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».*

*Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».*

*Составление портфолио и разработка электронной презентации.*

*Презентация и защита творческого проекта.*

*Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.*

## **6 класс**

### **Вводное занятие**

Беседа об уроке технология. Техника безопасности при работе. Дежурство в кабинете трудового обучения. Распределение рабочих мест учащихся. «Оборудование кабинета трудового обучения, инструменты, приспособления для работы»

Знакомство с кабинетом трудового обучения, с инструментами и приспособлениями; ТБ при работе. Черчение прямых, овальных линий по линейке, лекалу на бумаге, ткани. Разрезание по линиям. Приёмы правильного удержания инструментов.

### **Раздел «Кулинария» (16 ч).**

#### **Тема. Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.**

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.

### **Тема. Блюда из молока и молочных продуктов.**

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Молочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши

### **Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление салата из рыбы или морепродуктов.

### **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.**

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.



Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

#### **Тема. Сладости, десерты, напитки.**

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **Тема. Заготовка продуктов.**

Основные теоретические сведения: Соление, квашение, маринование. Процессы, происходящие при солении и квашении, консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в солёных и квашеных овощах. Время брожения квашеных и соленых овощей. Условия и сроки хранения.

Варианты объектов труда: Технологические карты засолки овощей и квашения капусты.

#### **Тема. Сервировка стола к ужину.**

Теоретические сведения. Меню ужина. Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню ужина. Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Определение калорийности блюд.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема. Интерьер жилого дома. Роль освещения.**

Теоретические сведения. 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.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема. Уход за одеждой и обувью.**

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

#### **Тема. Гигиена девушки. Уход за волосами.**

Основные теоретические сведения: Общие сведения об уходе за волосами и кожей головы, виды прически, косметические средства по уходу за волосами. Единство стиля прически и косметики. Повседневная и праздничная прическа. Косметические материалы для волос. Практические работы. Подбор прически к типу лица.

#### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».**

##### **Тема. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

##### **Тема. Конструирование и моделирование .**

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные, краевые, отделочные. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка кокетки. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка боковых, плечевых и нижних срезов; обработка горловины; обработка кокетки; нижнего среза изделия и рукава.

Окончательная обработка изделия, ВТО.

### **Тема. Основы машиноведения.**

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема. Вязание крючком**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде.

Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу

## **7класс**

### **Вводное занятие**

Беседа об уроке технология. Техника безопасности при работе. Дежурство в кабинете трудового обучения. Распределение рабочих мест учащихся. «Оборудование кабинета трудового обучения, инструменты, приспособления для работы»

Знакомство с кабинетом трудового обучения, с инструментами и приспособлениями; ТБ при работе. Черчение прямых, овальных линий по линейке, лекалу на бумаге, ткани. Разрезание по линиям. Приёмы правильного удержания инструментов.

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Физиология питания.**

Основные теоретические сведения. 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.

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.

#### **Тема. Кисломолочные продукты.**

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

Практические работы. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Сырники, запеканка из творога.

#### **Тема. Блюда из мяса.**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема. Мучные изделия .**

Основные теоретические сведения. Виды теста. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. 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. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

#### **Тема. Фрукты и ягоды .Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних припасов. Виды фруктов и ягод. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение для закладки на хранение и заготовки. Условия и сроки хранения сушёных и замороженных овощей и фруктов. Роль сахара и сахарного сиропа в сохранности ягод и фруктов. Продукты длительного хранения с использованием сахара (джемы, повидло, мармелад, цукаты, конфитюр) Правила варки варенья, определение стадий готовности. Условия и сроки хранения.

Лабораторно-практические работы: Составление карт ядовитых грибов и ягод. Составление технологических карт последовательности подготовки и обработки различных ягод и овощей для заморозки.

Подготовка ягод и фруктов, бланширование. Технологические карты варки повидла, джема и варенья.

Варианты объектов труда: Таблицы и справочники лесных грибов и ягод.

Варенья, повидло из различных ягод и фруктов.

#### **Тема. Приготовление обеда в походных условиях**

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

Лабораторно-практические работы. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»)**

#### **Тема. Комнатные растения в интерьере**

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Генеральная уборка кабинета технологии.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

#### **Тема. Уход за одеждой, ремонт одежды.**

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за изделиями из химических волокон, правила чистки, стирки, сушки, ВТО; символы по уходу за текстильными изделиями из химических волокон.

Практические работы. Изучение маркировочных лент на одежде из химических волокон.

Варианты объектов труда. Изделия из химических волокон с маркировочными лентами.

#### **Тема. Гигиена девушки. Косметика.**

Основные теоретические сведения: Гигиена зрения. Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики. Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема. Основы машиноведения.**

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

### **Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа клиневой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Декоративно-прикладное искусство**

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема. Вышивание.**

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **8класс**

### **Вводное занятие**

Беседа об уроке технология. Техника безопасности при работе. Дежурство в кабинете трудового обучения. Распределение рабочих мест учащихся. «Оборудование кабинета трудового обучения, инструменты, приспособления для работы»

Знакомство с кабинетом трудового обучения, с инструментами и приспособлениями; ТБ при работе. Черчение прямых, овальных линий по линейке, лекалу на бумаге, ткани. Разрезание по линиям. Приёмы правильного удержания инструментов.

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Технология приготовления мучных изделий**

Основные теоретические сведения: Классификация видов теста. Мука её качество, сортность муки. Виды пресного теста. Песочное, слоёное «Наполеон» – технология приготовления. Виды изделий, начинки и украшение изделий. Бисквитное, заварное – технология приготовления. Виды изделий, начинки и украшение изделий

Практические работы: Определение доброкачественности муки. Сладкие блюда из различных видов теста.

Варианты объектов труда: Мука, выпечка.

#### **Тема. Сладкие блюда и десерт**



Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, суфле.

#### **Тема. Холодные напитки. Обрядовые блюда русской национальной**

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре русских национальной культуре, народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд русской национальной кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд национальной кухни. Правила техники безопасности.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд русской национальной кухни.

#### **Тема. Организация нетрадиционных приемов пищи (банкеты, коктейли, фуршеты)**

Основные теоретические сведения: Сервировка нетрадиционного праздничного стола. Требования к качеству и эстетическому оформлению готовых блюд. Правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом. Как принимать гостей и ходить в гости. Как дарить и принимать подарки.

Практические работы: Сервировка праздничного стола, выполнение эскизов оформления. Украшения праздничных блюд.

Варианты объектов труда: Столовая посуда и приборы, салфетки. Продукты для праздничного оформления блюд.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема. Бытовые электроприборы и электроосветительные приборы.**

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов.

Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон . Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Работа с бросовыми материалами, аппликации из «мусора» текстильных отходов.

### **Тема. Основы машиноведения.**

Теоретические сведения. Устройство специализированных швейных машин. Неполадки в работе швейной машины такого типа. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Чистка и смазка машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение обметочных операций.

### **Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий .**

Теоретические сведения. Классификация одежде. Виды одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды с втачным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия. Построение чертежа прямого одношовного рукава. Основные приемы моделирования. Моделирование рукава. Построение чертежаворотника. Моделирование воротника.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление чертежа основы плечевого изделия.

Снятие мерок и построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:4 и натуральную величину.

Построение рукава и воротника в М 1:4 и натуральную величину.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технологическая последовательность изготовления плечевого швейного изделия с втачным рукавом. Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. . Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки одношовного рукава. Технология обработки нижнего среза рукава различными способами.

Технология обработки отложного воротника. Технология втачивания воротника в горловину различными способами.

Виды карманов в легкой одежде. Последовательность обработки накладного кармана. Обработка кармана в шве. Последовательность обработки прорезного кармана. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой и изготовление изучаемых узлов плечевого изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Вышивание по картону. Нитяная графика.**

#### **Вышивка**

Основные теоретические сведения: Вышивка в технике изонить. Принцип вышивки заполнение угла, заполнение круга, необходимые материалы для работы, выбор схем вышивок. Безопасные приемы при работе с инструментами.

Практические работы: Выбор схем вышивок. Подбор материалов для работы, разметка рисунка на картоне, подбор ниток для работы.

Практическая работа над рисунками. Безопасные приёмы работы.

Варианты объектов труда: Схемы вышивок, картон.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Старинная тряпичная кукла», «Обереги своими руками», картина — сувенир «Люблю», «Технология изготовления комплекта для кухн», выполненный в технике вышивка крестиком.

## **9 класс**

### **Вводное занятие**

Беседа об уроке технология. Техника безопасности при работе. Дежурство в кабинете трудового обучения. Распределение рабочих мест учащихся. «Оборудование кабинета трудового обучения, инструменты, приспособления для работы»

Знакомство с кабинетом трудового обучения, с инструментами и приспособлениями; ТБ при работе. Черчение прямых, овальных линий по линейке, лекалу на бумаге, ткани. Разрезание по линиям. Приёмы правильного удержания инструментов.

### **Раздел Кулинария.**

#### **Блюда из мяса и субпродуктов.**

Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источники белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и субпродуктов.

Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса и котлетной массы.

Практические работы.

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

#### **Традиционные национальные блюда**

Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями народов, проживающих на территории региона, желаниями учителя и учащихся.

Рецепты приготовления традиционных блюд. Отличия и сходства в приготовлении традиционных блюд народностей региона.

Практические работы.

Оформление традиционных рецептов своей семьи. Приготовление блюд по выбору учителя и учащихся.

#### **Домашняя заготовка и хранение пищевых продуктов.**

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации. Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей. Консервирования в маринаде огурцов, помидоров и др. консервирование салата из овощей.

#### **Раздел: Технология ведения дома**

Введение в предпринимательскую деятельность.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы.

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательской способностью населения.

Составление бизнес-плана.

#### **Раздел: Электротехнические работы**

##### **Простые электронные устройства.**

Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Простые электронные устройства и использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения). Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, обслуживанием, эксплуатацией электроэнергией.

Практические работы.

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Чтение простых электронных схем.

## **Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. Рукоделие и художественные ремесла**

### **Ручное ткачество.**

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом оформлении интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония. Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунков ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров.

Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов.

Практические работы.

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества. Изготовление изделий с использованием технологии ручного ткачества. Оценка материальных затрат и качества изделия.

### **Тема: Декоративно прикладное искусство в интерьере. Салфетка, как предмет декорирования интерьера**

Краткие сведения из истории создания изделий в технике ДПИ. Возможности декоративно прикладного искусства в современном интерьере, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в техниках изготовления салфеток

Материалы для вышивки бисером, нитками, вязании крючком подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Изготовление салфетки по выбранным шаблонам: изготовление шаблонов.

Изготовление образцов вышивки в разных направлениях. Изготовление проектного изделия в выбранной технике.

## **Раздел Современное производство и профессиональное образование**

### **Сферы производства и разделение труда**

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

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

Практические работы.

Анализ структуры предприятий легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на швейное предприятие.

**Пути получения профессионального образования.**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.

## Календарно-тематическое планирование

### 5 класс

№	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Дата по	
				плану	факту
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	Урок - беседа	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучить технику безопасности		
<b>Раздел «Кулинария» (10)</b>					
3-4	Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне	Урок общеметодологической направленности	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки.		
5-6	Блюда из овощей и фруктов	Урок общеметодологической направленности	Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.		
7-8	Блюда из яиц	Урок общеметодологической направленности	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами.		
9-10	Бутерброды и горячие напитки	Урок общеметодологической направленности	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.		
11-12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	Урок общеметодологической направленности	Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.		

<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч).</b>					
13-14	Интерьер и оборудование кухни, столовой	Урок общеметодологической направленности	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические		
15-16	Уход за одеждой и обувью	Урок общеметодологической направленности	Основные приемы выполнения ремонта одежды. Виды заплат (накладная, подкладная, декоративная). Виды штопки изделий.. Виды ухода за обувью. Ремонт распоровшихся швов		
17-18	Гигиена девушки. Уход за кожей. Детская косметика	Урок общеметодологической направленности	Способы ухода за кожей лица и рук. Особенности ухода в зависимости от времени суток и года. Детская косметика.		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч).</b>					
19-20	Свойства текстильных материалов	Урок изучения нового материала	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.. Лицевая и изнаночная стороны ткани.		
21-22	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	Урок общеметодологической направленности	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных		
23-24	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное	Урок общеметодологической направленности	тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач		
25-26	Основы машиноведения	Урок открытия нового знания	Бытовая швейная машина с ручным приводом.. Организация рабочего места для выполнения		



27-28	Основные узлы швейной машины	Урок общеметодологической направленности	машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.		
29-30	Подготовка швейной машины к работе	Урок общеметодологической направленности			
31-32	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	Урок общеметодологической направленности			
33-34	Ручные работы Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ	Урок общеметодологической направленности	Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образованияборок.		
35-36	Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек.	Урок общеметодологической направленности			
37-38	Конструирование и моделирование швейных изделий	Урок открытия нового знания	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.		
39-40	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.	Урок общеметодологической направленности			
41-42	Построение выкроек	Урок общеметодологической			

	салфетки, подушки для стула, фартука	направленности			
43- 44	Технология изготовления швейных изделий	Урок открытия нового знания	. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.		
45- 46	Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя.	Урок общеметодологической направленности			
47- 48	Основные операции при ручных работах	Урок общеметодологической направленности			
49- 50	Основные операции при машинной обработке изделия	Урок общеметодологической направленности			

**Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)**

51-52	Лоскутное шитьё	Урок открытия нового знания	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия		
53-54	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др	Урок общеметодологической направленности			
55-56	Лоскутное шитьё по шаблонам	Урок общеметодологической направленности			
57-58	Вышивка(бч.) Знакомство с основами вышивки	Урок открытия нового знания	. Оборудование, инструменты, приспособления. Материалы для работы. Основные швы ручной вышивки: «вперёд иголку», «назад иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петля в прикреп».правила их выполнения.		
59-60	Основные швы ручной вышивки	Урок общеметодологической направленности			
61-62	Запуск проекта «Подарок своими руками»	Урок общеметодологической направленности	Работа над проектом, защита проекта		
63-64	Работ над проектом				
65-66	Подготовка к защите проекта				
67-	Защит проекта				

68	«Подарок своими руками»				
			ВСЕГО: 68 часов		

## Календарно-тематическое планирование

6 класс

№	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Дата по	
				плану	факту
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	Урок - беседа	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Изучить технику безопасности		
<b>Раздел «Кулинария» (16 ч).</b>					
3-4	.Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека	Урок общеметодологической направленности	Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека		
5-6	Блюда из молока и молочных продуктов.	Урок общеметодологической направленности	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Молочные продукты. Сыр.		
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Урок общеметодологической направленности	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них		
9-10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Урок общеметодологической направленности	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.		
11-	Изделия из	Урок	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для		

12	жидкого теста. Виды теста и выпечки	общеметодологической направленности	приготовления жидкого теста		
13-14	Сладости, десерты, напитки	Урок общеметодологической направленности	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.		
15-16	Заготовка продуктов	Урок общеметодологической направленности	Соление, квашение, маринование. Процессы, происходящие при солении и квашении, консервирующая роль молочной кислоты		
17-18	Сервировка стола к ужину.	Урок рефлексия	Меню ужина. Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. Подача блюд		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч).</b>					
19-20	Интерьер жилого дома.	Урок общеметодологической направленности	. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.		
21-22	Роль освещения в жилом помещении	Урок открытия нового знания	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп		
23-24	Уход за одеждой и обувью	Урок общеметодологической направленности	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью		
25-26	Гигиена девушки. Уход за волосами.	Урок общеметодологической направленности	Общие сведения об уходе за волосами и кожей головы, виды прически, косметические средства по уходу за волосами . Единство стиля прически и косметики		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч).</b>					
27-28	Свойства текстильных		Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их		

	материалов		получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон		
29-30	Нетканые материалы из химических волокон	Урок открытия нового знания			
31-32	Профессия оператор в производстве химических волокон	Урок открытия нового знания			
33-34	Конструирование плечевой одежды	Урок открытия нового знания	Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
35-36	Моделирование плечевой одежды	Урок общеметодологической направленности	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда ..		
37-38	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды	Урок общеметодологической направленности	Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.		
39-40	Подготовка выкройки к раскрою.	Урок общеметодологической направленности	Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою		
41-42	Профессия художник по костюму	Урок-беседа			
43-44	Технология изготовления швейных	Урок общеметодологической направленности	Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность		

	изделий		подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.		
45-46	Раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя	Урок общеметодологической направленности	Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.		
47-48	Дублирование деталей кроя	Урок общеметодологической направленности	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.		
49-50	Основные машинные операции	Урок общеметодологической направленности	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.		
51-52	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей	Урок общеметодологической направленности	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные, краевые, отделочные.		
53-54	Изготовление плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	Урок общеметодологической направленности	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.		
55-56	Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор	Урок рефлексия	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка кокетки. Обработка нижнего среза		



			изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.		
57-58	Основы машиноведения	Урок общеметодологической направленности	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей		
<b>Раздел «Художественные ремёсла» 10 часов</b>					
59-60	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Урок изучения нового материала	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета		
61-62	Орнамент. Символика в орнаменте	Урок-беседа			
63-64	Вязание крючком Материалы и инструменты для вязания	Урок общеметодологической направленности	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.		
65-66	Вязание по кругу	Урок общеметодологической направленности	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы		

			<p>вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.</p> <p>Выполнение плотного вязания по кругу</p>		
67-68	Творческий проект «Подарок своими руками»	Урок рефлексия	Работа над проектом		
			ВСЕГО 68 часов		

## Календарно-тематическое планирование

7 класс

№	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Дата по	
				плану	факту
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	Урок-беседа	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Изучить технику безопасности		
<b>Раздел «Кулинария» (12 ч)</b>					
3-4	Физиология питания	Урок изучения нового материала	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях.		
5-6	Кисломолочные продукты	Урок общеметодологической направленности	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов		
7-8	Блюда из мяса	Урок общеметодологической направленности	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса		
9-10	Мучные изделия	Урок общеметодологической направленности	Виды теста. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста		
11-12	Фрукты и ягоды. Заготовка продуктов	Урок общеметодологической направленности	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних припасов. Виды фруктов и ягод. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов		
13-	Приготовление	Урок рефлексия	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для		

14	обед походных условиях	в		приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды.		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(6 ч.)</b>						
15- 16	Комнатные растения интерьере	в	Урок беседа	Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения		
17- 18	Разновидности комнатных растений		Урок общеметодологической направленности			
19- 20	Технологии выращивания комнатных растений.		Урок общеметодологической направленности			
21- 22	Уход за одеждой, ремонт одежды		Урок общеметодологической направленности	Современные средства ухода за изделиями из химических волокон		
23- 24	Гигиена девушки. Косметика		Урок беседа	Гигиена зрения. Общие сведения из истории костюма, причёски, косметики. Единство стиля костюма, причёски, косметики		

<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»(32 ч).</b>					
25-26	Свойства текстильных материалов	Урок изучения нового материала	Способы получения текстильных волокон животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.		
27-28	Классификация текстильных волокон животного происхождения	Урок общеметодологической направленности			
29-30	Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Урок общеметодологической направленности			
31-32	Основы машиноведения Устройство машинной иглы	Урок общеметодологической направленности	Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы на швейной машине		
33-34	Дефекты машинной строчки	Урок общеметодологической направленности			
35-36	Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Урок общеметодологической направленности			
37-38	Конструирование и моделирование швейных	Урок общеметодологической направленности	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение		

	изделий		чертежа клинъевой юбки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.		
39-40	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды	Урок общеметодологической направленности	Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину		
41-42	Снятие мерок для изготовления поясной одежды	Урок общеметодологической направленности			
43-44	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ	Урок общеметодологической направленности			
45-46	Технология изготовления поясного швейного изделия	Урок общеметодологической направленности	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.		
47-48	Раскрой поясного швейного изделия	Урок общеметодологической направленности	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.		
49-50	Основные машинные операции	Урок общеметодологической направленности	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.		
51-52	Технология обработки среднего шва юбки	Урок общеметодологической направленности	Технология обработки среднего шва юбки.		
53-	Подготовка и	Урок	Технология обработки односторонней, встречной		

54	проведение примерки поясной одежды	общеметодологической направленности	и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.		
55-56	Устранение дефектов после примерки	Урок рефлексия	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия		
<b>Раздел «Художественные ремёсла» 12 часов</b>					
57-58	Декоративно-прикладное искусство	Урок беседа	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов		
59-60	Вышивание и оборудование для вышивки	Урок общеметодологической направленности	Теоретические сведения.. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.		
61-62	Техника вышивания швом крест	Урок общеметодологической направленности	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.		

63-64	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью	Урок общеметодологической направленности	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.		
65-66	Технология вышивания атласными лентами	Урок общеметодологической направленности			
67-68	Творческий проект «Игольница-бискорню»	Урок рефлексия	Работа над проектом		
			ВСЕГО 68 часов		



**Календарно-тематическое планирование  
8 класс**

№	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Дата по	
				плану	факту
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности	Урок-беседа	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Изучить технику безопасности		
Раздел «Кулинария»(12)					
3-4	Технология приготовления мучных изделий (6ч.)	Урок изучения нового материала	. Мука её качество, сортность муки. Виды пресного теста. Песочное, слоёное «Наполеон» – технология приготовления. Виды изделий, начинки и украшение изделий. Бисквитное, заварное – технология приготовления. Виды изделий, начинки и украшение изделий. Определение доброкачественности муки..		
5-6	Классификация видов теста	Урок общеметодологической направленности			
7-8	Сладкие блюда из различных видов теста	Урок общеметодологической направленности			
9-10	Сладкие блюда и десерт	Урок общеметодологической направленности	Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Приготовление желе и муссов		
11-12	Холодные напитки. Обрядовые блюда русской национальной	Урок общеметодологической направленности	Традиции питания в культуре русских национальной культуре, народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд русской национальной кухни		

13-14	Организация нетрадиционных приемов пищи (банкеты, коктейли, фуршеты)	Урок общеметодологической направленности	Сервировка нетрадиционного праздничного стола. Требования к качеству и эстетическому оформлению готовых блюд			
<b>Раздел «Электротехника» (4 ч)</b>						
15-16	Бытовые электроприборы и электроосветительные приборы	Урок общеметодологической направленности	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др			
17-18	Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения	Урок общеметодологической направленности				
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (38 ч).</b>						
19-20	Классификация текстильных волокон	Урок общеметодологической направленности	. Способы их получения. Виды и свойства тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Работа с бросовыми материалами, аппликации из «мусора» текстильных отходов			
21-22	Характеристика свойств тканей из различных волокон	Урок общеметодологической направленности				
23-24	Работа с бросовыми материалами	Урок общеметодологической направленности				
25-26	Устройство специализированных швейных машин	Урок общеметодологической направленности		. Неполадки в работе швейной машины такого типа. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Чистка и смазка машины. Устранение дефектов машинной строчки.		
27-28	Дефекты машинной строчки	Урок общеметодологической направленности				

29-30	Обметочные операции	Урок обще­методологической направленности	Выполнение обметочных операций.		
31-32	Классификация одежды	Урок обще­методологической направленности	. Виды одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды с втачным рукавом. . Построение чертежа прямого одношовного рукава. Основные приемы моделирования. Моделирование рукава. Построение чертежа воротника.. . Изготовление чертежа основы плечевого изделия. Снятие мерок и построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:4 и натуральную величину. Построение рукава и воротника в М 1:4 и натуральную величину.		
33-34	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	Урок обще­методологической направленности			
35-36	Моделирование воротника	Урок обще­методологической направленности			
37-38	построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:4 и натуральную величину.	Урок обще­методологической направленности			
39-40	Построение рукава и воротника в М 1:4 и натуральную величину	Урок обще­методологической направленности			
41-42	Технологическая последовательность изготовления плечевого швейного изделия с втачным рукавом	Урок обще­методологической направленности		Правила раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Правила раскроя. . Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для	
43-44	Дублирование детали пояса клеевой	Урок обще­методологической			

	прокладкой-корсажем	направленности	<p>потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> <p>Технология обработки одношовного рукава. Технология обработки нижнего среза рукава различными способами.</p> <p>Технология обработки отложного воротника. Технология втачивания воротника в горловину различными способами.</p> <p>Виды карманов в легкой одежде. Последовательность обработки накладного кармана. Обработка кармана в шве. Последовательность обработки прорезного кармана. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>. Раскрой и изготовление изучаемых узлов плечевого изделия</p>		
45-46	Ручные операции	Урок общеметодологической направленности			
47-48	Машинные операции	Урок общеметодологической направленности			
49-50	Обработка одношовного рукава	Урок общеметодологической направленности			
51-52	Обработка нижнего среза рукава.	Урок общеметодологической направленности			
53-54	Обработка воротника	Урок общеметодологической направленности			
55-56	Чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Урок общеметодологической направленности			
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч).</b>					
57-58	Вышивка в технике изонить	Урок изучения нового материала	<p>Принцип вышивки заполнение угла, заполнение круга, необходимые материалы для работы, выбор схем вышивок. Безопасные приемы при работе с инструментами.</p> <p>Практические работы: Выбор схем вышивок. Подбор материалов для работы, разметка рисунка на картоне, подбор ниток для работы.</p> <p>Практическая работа над рисунками. Безопасные приёмы работы.</p> <p>Варианты объектов труда: Схемы вышивок,</p>		
59-60	Нитяная графика				
61-62	Заполнение угла				
63-64	Заполнение круга				

			картон.		
65-66	Работа над творческим проектом «Нитяная графика»	Урок рефлексия	Работа над творческим проектом «Нитяная графика		
67-68	Защита творческого проекта «Нитяная графика»	Урок рефлексия	Защита творческого проекта «Нитяная графика»		
			ВСЕГО 68 часов		

**Календарно-тематическое планирование  
9 класс**

№	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Дата по	
				плану	факту
1-2	Вводное занятие Инструктаж по ТБ	Урок - беседа	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 9 классе. Изучить технику безопасности.		
<b>Раздел Технология ведения дома 12 часов</b>					
3-4	Роль предпринимательства в системе рыночных отношений.	Урок открытия новых знаний Урок общеметодологической направленности	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательской способностью населения		
5-6	Основные формы предпринимательской деятельности.	Урок общеметодологической направленности			
7-8	Этические и моральные принципы предпринимательства	Урок общеметодологической направленности			
9-10	Проектирование изделия или услуги.	Урок общеметодологической направленности			
11-12	Ценообразование, виды налогов. Выбор путей продвижения продукта труда на	Урок общеметодологической направленности			

	рынок.				
13-14	Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Урок общеметодологической направленности			
<b>Раздел Кулинария 8 часов</b>					
15-16	Значение и место блюд из мяса. Виды мясного сырья и способы его хранения	Урок общеметодологической направленности	Технологическая последовательность приготовления блюд. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса и субпродуктов.		
17-18	Технология приготовления пищи из мяса и субпродуктов	Урок общеметодологической направленности	Определять качество мяса органолептическим методом. Определять время варки мяса и жарения до готовности. Выполнять первичную и тепловую обработку мяса и субпродуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд.		
19-20	Блюда национальной кухни	Урок общеметодологической направленности	Использовать инструменты, приспособления и оборудование для приготовления пищи, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов.		
21-22	Профессии, связанные с получением и обработкой продуктов питания	Урок открытия новых знаний	Заготавливать пищевые продукты в домашних условиях. Приготавливать блюда по готовым рецептам. Сервировать стол. Оформлять приготовленные блюда. Владеть умениями совместной деятельности. Оценивать свою деятельность с точки зрения		

			нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.		
<b>Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 16 часов</b>					
23- 24	Рукоделие, художественные ремесла	Урок открытия новых знаний	Значение ковра в эстетическом оформлении интерьера Конструкцию простейшего ковроткацкого станка.		
25- 26	Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных материалов	Урок общеметодологической направленности	Художественно оформлять изделия различными материалами. Соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования Сочетать узоры в общей композиции рисунка. Выбирать материалы для основы и утка. Использовать отходы прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров.		
27- 28	Традиции ручного ковроткачества народов России	Урок общеметодологической направленности	Использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ Приборы для влажно- тепловой обработки изделий		
29- 30	Особенности современного ручного ковроткачества	Урок общеметодологической направленности	Различные способы художественной отделки изделий вышивкой		
31- 32	Организация рабочего места, инструменты и материалы. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов,	Урок общеметодологической направленности			



	механизмов. Принципы построения коврового узора. Распределение и сочетание цвета				
33-34	Изготовление изделий с использованием технологии ручного ткачества. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Урок общеметодологической направленности			
35-36	Значение ковра в эстетическом оформлении интерьера.	Урок общеметодологической направленности			
37-38	Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов.	Урок открытия новых знаний			
39-40	Декоративно прикладное искусство в интерьере	Урок беседа	Краткие сведения из истории создания изделий в технике ДПИ. Возможности декоративно прикладного искусства в современном интерьере, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в техниках изготовления салфеток Материалы для вышивки бисером, нитками, вязании крючком подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Изготовление		
41-42	Салфетка, как предмет декорирования интерьера	Урок беседа			
43-	Виды и техники	Урок			

44	изготовления салфеток	общеметодологической направленности	салфетки по выбранным шаблонам: изготовление шаблонов. Изготовление образцов вышивки в разных направлениях. Изготовление проектного изделия в выбранной технике.		
45-46	Салфетка в технике вышивки крестиком	Урок общеметодологической направленности			
47-48	Салфетка в технике вышивки бисером	Урок общеметодологической направленности			
49-50	Салфетка в технике вязания крючком	Урок общеметодологической направленности			
51-52	Подбор схемы, материалов и инструментов	Урок беседа			
53-54	Техника переноса рисунка	Урок общеметодологической направленности			
55-56	Запуск творческого проекта «Салфетка»	Урок рефлексия		Работа над творческим проектом	
57-58	Работа над творческим проектом	Урок рефлексия			
59-60	Защита творческого проекта «Салфетка»	Урок рефлексия	Защита творческого проекта «Салфетка»		
<b>Раздел Современное производство и профессиональное образования 6 часов</b>					
61-62	Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Факторы, влияющие	Урок открытия новых знаний	Иметь представление о структуре современного производства, о направлении развития техники и технологий, о значении понятий профессия, специальность, квалификация и факторах, влияющих на зарплату.		

	на уровень оплаты труда.		<p>О роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда .</p> <p>Находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, о путях его получения и трудоустройстве. Сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.</p> <p>Использовать приобретенные знания и умения для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования и трудоустройства</p>		
63-64	Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.	Урок общеметодологической направленности			
65-66	Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства	Урок общеметодологической направленности			
67-68	Резерв				
			ВСЕГО 68 часов		

## Список использованной литературы.

### Учебные пособия

- 1.Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвещение, 1996.
- 2.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс
3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

### Литература для учителя

- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 9 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с
- Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.
- Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
- Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
- Технология. 9 класс: материалы к урокам раздела «Профессиональное самоопределение» по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
- Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
- Технология: Кожа- вторая жизнь вещей. (конспекты занятий, материалы к урокам в 9-10 классах)/Автор – составитель Т.Ф.Софьина. – Волгоград: Учитель, 2004. – 47с.
- Технология: этот чудесный батик (конспекты занятий к разделу «Художественная роспись ткани»)/Авт.-сост. А.А.Ярыгина. – Волгоград: Учитель, 2006. – 78с.
- Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
- Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
- Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.
- ### Литература для учащихся
- Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
- Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003. – 77с.
- Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
- Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

- Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.
- Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
- Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. – СПб.: Детство –Пресс, 2004. – 48с.
- Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
- Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
- Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
- Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.
- Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
- История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
- Калюжная Т.В. Ежемесячник огорода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.
- Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
- Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. – 143с.
- Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
- Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
- Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. – 95с.
- Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
- Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. – 110с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
- Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
- Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
- Молли Годард. Вязаные игрушки. – М.: КОНТЭНТ, 1994. – 79с.
- Мур Х. Креативный пэчворк./Х.Мур, Т.Стоктон. – Ростов н/Д:Феникс, 2005. – 94с.
- Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детская литература, 1987. – 94с.
- Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
- Сад.Огород.Усадьба.: энциклопедия для начинающих./Сост. Т.И.Голованова, Г.П.Рудаков – М.: Мол.гвардия, 1990. – 286с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.

Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.

Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон».1998. -31с.

Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д:Феникс, 2000. – 192с.

Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д:Феникс, 2006. – 480с.

Труханова А.Т. Справочник молодого швейника. – М.: Высшая школа, 1993. – 43с.

Филиппова С.Н. Изделия из кожи. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 78с.

Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

Хасанова И.Н. Соленое тесто. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 104с.

Хелмкэмп Эми Уэлен. Лоскутное шитье из синельной ткани. – М.: «Кристина – новый век». 2006.-95с.

Цимуталлина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.

Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.

Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.

Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.

Шахова Н.В. Кожаная пластика. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. – 192с.

Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.

Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.

Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Основная литература:

1. Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев.- 2-е изд.стереотип.- М.: Дрофа, 2008.- 198 с.

2. Бондарев В.П. Выбор профессии: из опыта работы центра профориентации молодежи Ленинградского района Москвы.- М.; Педагогика, 1989.-128 с.

3. Изучение индивидуальных особенностей учащихся с целью профориентации: методические рекомендации для студента и классного руководителя. Сост. А.А.Ронсков.- Волгоград: Перемена, 1998.

4. Литвинец Э.Н. Забытое искусство –М. : Знание, 1992.

5. Лында А.С. методика трудового обучения –М. : Просвещение, 1977.

6. Райзберг Б.А. Основы экономики и предпринимательства: учебное пособие для общеобразовательных школ, лицеев, -М., 1992.

7. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко-Изд.2-е.- Волгоград: Учитель, 2010.-11с

Дополнительная литература:

8. Прошицкая Е.Н. Выберите профессию. Учебное пособие для учащихся старших классов средней школы. М.: Просвещение, 1991.-144 с.

9. Технология. 9 класс: учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных учреждений; под редакцией Симоненко В.Д.-М.: Вента-Граф, 2009.

10. Ермакова В.И. Основы кулинарии.: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993.- 192 с.