Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Проект

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТРУДОВОЙ ПОДГОТОВКЕ

5 - 9 классы

 Учитель технологии

Озерова Светлана Алексеевна

(высшая квалификационная категория)

Советск

 2020 г.

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета "Трудовая подготовка" 5 – 9 классы**

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

 **Знать / понимать:**

**-** основные технологические понятия;

- назначение и технологические свойства материалов;

- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

 **Уметь:**

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;

- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работу с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности.

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

- для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- в организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- для изготовления и ремонта изделий из различных материалов;

- для создания изделий и получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

- для контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- для обеспечения безопасности труда;

- для оценки затрат, необходимых для создания объектов труда или услуги;

- для построения планов профессионального образования и трудоустройства.

 **Обучающиеся ознакомятся:**

 • с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

 • функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономии сырья, энергии, труда;

 • элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью. Рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

 • устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, машин);

 • предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

 • информационными технологиями в производстве;

 **Учащиеся овладеют:**

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, навыками творческой деятельности;

 • умение выбирать инструменты, приспособления и оборудования для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, культурой труда.

 • навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

 • навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

 • умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий

 **Личностные результаты**

 • формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

 • овладение элементами организации умственного и физического труда;

 • самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности;

 • развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения потребностей;

 • осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

 • формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

 • самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства

 • развитие эстетической, творческой деятельности.

 **Метапредметные результаты**

 • самостоятельное определение цели своего обучения, постановка для себя новых задач в учёбе: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

 • осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;

 • подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или в письменной форме результатов своей деятельности;

 • формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

 • организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

 • оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;

 • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;

 **Предметные результаты**

 • осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

 • формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

 • практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

 • планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требования технологии;

 • формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

 • овладение методами эстетического оформления изделий;

 • рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

**Учащийся (выпускник) научится**

• грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрофицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;

• планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжения образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности;

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Учащийся (выпускник) получит возможность научиться**

• рационально организовывать рабочее место;
• находить необходимую информацию в различных источниках;
• применять конструкторскую и технологическую документацию;
• составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
• выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
• выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
• соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
• осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия;
• находить и устранять допущенные дефекты;
• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности

# 2. Содержание курса "Трудовая подготовка" 5 – 9 класс

# 5 класс (68 ч.)

###  **Вводный урок (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 5 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

### Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

### Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 5 класса", библиотека кабинета.

**Кулинария: технология ведения дома (16 ч.)**

## Санитария и гигиена (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

## Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

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

## Сервировка стола (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

### Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

### Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

## Рукоделие. Вышивка (10 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## Элементы материаловедения (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Русская тряпичная кукла (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

История появления куклы на Руси*.* Традиционные тряпичные куклы: Веппская кукла, Подружка-плакушка, Младенчик, Куватки, Кукла-нянюшка, Жонка, Параскева, Зернушка, Многоручка, Покосница и др. Роль тряпичной куклы в воспитании девочек, подготовки их к будущему материнству. Технология изготовления тряпичной куклы-закрутки.

*Практические работы.* Изготовление тряпичной куклы-закрутки в русском костюме.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч.)

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (14 ч.)

### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

# Технологии ведения дома (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

# Творческие и проектные работы (6 ч.)

### Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

# 6 класс (68 ч.)

# Вводный урок (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 6 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

### Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

### Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 6 класса", библиотека кабинета.

# Кулинария: технология приготовления пищи (14 ч.)

**Физиология питания (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Блюда из молока и кисломолочных продуктов (6 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда

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

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

## Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

## Традиционные русские праздники "Масленица", "Пасха" (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технология приготовления блинов. Традиции праздника Пасха: обычай "христосования", дарение крашеных яиц, освещение яств, пасхальный стол. Технология приготовления куличей и окрашивания яиц.

### Практические работы

Приготовление блинов с начинками. Приготовление куличей, окрашивание яиц.

### Варианты объектов труда.

Блины, куличи, крашеные яйца.

## Рукоделие. Лоскутное шитьё (12 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

## Элементы материаловедения (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

## Элементы машиноведения (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

## Конструирование и моделирование плечевого изделия с

##  цельнокроеным рукавом (8 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Варианты объектов труда.

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

## Технология изготовления плечевого изделия (14 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

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

# Технологии ведения дома (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Интерьер жилого дома. Особенность размещения жилых помещений. Оформление жилых помещений. Правила составления флористических композиций.

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

### Практические работы:

Составление флористических композиций для оформления жилых помещений.

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.

Настольные и настенные композиции в технике флористика.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

# Творческие, проектные работы (8 ч.)

### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства региона.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

# 7 класс (68 ч.)

# Вводный урок (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

### Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

### Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 7 класса", библиотека кабинета.

# Кулинария: технология приготовления пищи (14 ч.)

### **Физиология питания (2 ч.)**

### 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.

### **Изделия из дрожжевого, блинного и слоёного теста (4 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Виды 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.

### **Пельмени и вареники (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

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

### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

### **Мясо и мясные продукты (4 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы хранения. Механическая и тепловая обработка мяса. Способы приготовления мясного фарша. Формование котлет. Нарезка овощей. Технология приготовления борща.

### Практическая работа:

Приготовление борща. Приготовление котлет с гарниром.

### Варианты объектов труда.

Борщ, котлеты.

### **Заготовка продуктов (2 ч.)**

### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

## Рукоделие. Вязание крючком (12 ч.)

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

## Элементы материаловедения (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

### Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## Элементы машиноведения (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

**Конструирование, моделирование, раскрой и технология пошива одежды**

**(22 ч.)**

## Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч.)

### Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

## Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

# Технологии ведения дома: Эстетика и экология жилища (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

*Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.

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

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

### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

## Электротехнические работы: Электроосветительные и электронагревательные приборы. (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания (батареек).

### Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления телевизора.

# Творческие, проектные работы (8 ч.)

### Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

#

# 8 класс (68 ч.)

# Вводный урок (1 ч.)

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 8 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

### Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

### Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 8 класса", библиотека кабинета.

# Кулинария: Технология приготовления пищи (5 ч.)

### Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технологии приготовления традиционных блюд (блины простые, блины дрожжевые, блины с припёком, блины с начинкой и др.). Украшение интерьера дома.

Традиции праздника Пасха. Технологии приготовления куличей, творожной пасхи, окрашивание яиц. Украшение интерьера дома.

Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила этикета.

Слоёное тесто. 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

Приготовление блинов по различным рецептам. Выпечка куличей и окрашивание яиц. Приготовление слоек с яблоками. Приготовление праздничных бутербродов канапе.

### Варианты объектов труда.

Блины, куличи, яйца, слойки с яблоками, бутерброды канапе.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

## Рукоделие, вышивка (8 ч.)

### Основные теоретические сведения

Природа творчества. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность нардных художественных промыслов: мстёрская вышивка, торжокское золотое шитьё, александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двухсторонней глади, художественной глади, швов "узелки" и "рококо".

Понятие "натюрморт" и "пейзаж". Подбор материалов для вышивания. Технология вышивания натюрморта или пейзажа.

### Практические работы

Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Выбор узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двухсторонней гладью, художественной гладью.

### Варианты объектов труда.

Образцы вышивки гладью, салфетки.

## Аппликация (18 ч.)

### Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

### Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

### Варианты объектов труда.

Рисунок для аппликации. Изготовление декоративных прихваток, мини-панно.

## Вязание на спицах (14 ч.)

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

## Гигиена девушки и косметика (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Косметические материалы для ухода за волосами: краски, бальзамы, шампуни, тоники, кондиционеры. Знакомство с профессией визажиста. Умение ухаживать за волосами и подбирать косметические средства.

### Практические работы

Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка.

## Домашняя экономика (8 ч.)

### Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

## Профессиональное самоопределение (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

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. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

## Электротехнические устройства (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современных ламп, мощность, срок службы. Регулировка освещённости.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

### Варианты объектов труда.

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

# Творческие, проектные работы (8 ч.)

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола к Пасхе.

Изготовление изделий, оформленные вышивкой.

9 класс (68 – 70 ч.)

# Вводный урок (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 9 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

### Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

### Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 9 класса", библиотека кабинета.

## Изготовление панно в технике Аппликация (16 ч.)

### Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

### Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

### Варианты объектов труда.

Рисунок для аппликации. Изготовление мини-панно.

# Технология ведения дома (4 ч.)

### Основные теоретические сведения

Ремонт и реставрация одежды. Уменьшение одежды по ширине и длине. Настрачивание заплат. Ремонт и замена молний в брюках, юбках, куртках.

### Практические работы

Ремонт и замена молний в брюках, юбках, куртках.

### Варианты объектов труда.

Брюки, юбки, куртки и др.

**Рукоделие. Вязание крючком (14 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

**Вязание на спицах (14 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практические работы*

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

# Электротехнические работы (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Бытовые электротехнические приборы (электроплита, микроволновая печь, посудомоечная машина, кухонный комбайн, миксер и др.). Правила техники безопасности при пользовании ими.

### Практические работы:

Правила пользования бытовыми электротехническими приборами (электроплита, микроволновая печь, посудомоечная машина, кухонный комбайн, миксер и др.).

### Варианты объектов труда.

Электроплита, микроволновая печь, посудомоечная машина, кухонный комбайн, миксер и др.

# Технология основных сфер профессиональной деятельности (6 ч.)

### Основные теоретические сведения

Профессия и карьера. Многообразие профессий, наиболее подходящих к психофизическим качествам конкретного человека. Понятие "карьера". Мир профессий в социальной сфере.

### Практические работы

Требования, предъявляемые к человеку, выбравшему ту или иную профессию.

## Гигиена девушки и косметика (2 ч.)

### Основные теоретические сведения

Личная гигиена и здоровье. Косметические средства по уходу за лицом. Массаж кожи. Искусство макияжа. Косметические материалы для ухода за волосами: краски, бальзамы, шампуни, тоники, кондиционеры. Знакомство с профессией визажиста. Умение ухаживать за волосами и подбирать косметические средства.

### Практические работы

Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка.

# Творческие, проектные работы (8 ч.)

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление изделий в технике аппликации (сувениры, панно).

Украшение изделий вышивкой гладью (салфетка, полотенце и др.).

**3. Тематическое планирование "Трудовая подготовка" 5 – 9 класс**

Трудовая подготовка

5б класс (68 ч.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Темы уроков | Количество часов  |
|
| 1-2 | Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 |
| 3-4 | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.*Вводная контрольная работа "Выполнение ручных стежков на образце"* | 2 |
| 5-6 | Оборудование кухни. Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток. | 2 |
| 7-8 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.Пр.р.: Уход за кухонным оборудованием. | 2 |
| 9-10 | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей.Пр.р.: Приготовление салата из свежей капусты и моркови | 2 |
| 11-12 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Пр.р.: Приготовление винегрета. | 2 |
| 13-14 | Вышивка - традиционный вид рукоделия на Руси. История народной вышивки. Пр.р.: Зарисовка орнамента, перевод рисунка на ткань. | 2 |
| 15-16 | Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение швов "вперёд иголку", "назад иголку", "шнурок" и др. | 2 |
| 17-18 | Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение тамбурного и стебельчатого швов. Петля вприкреп. | 2 |
| 19-20 | Владимирская вышивка. Сюжеты, образцы природы в изделиях мастериц. Пр.р.: Выполнение шва "козлик", элемент "русская сетка". | 2 |
| 21-22 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.: Вышивка по рисованному контуру.*Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение вышивальных швов на образце"* | 11 |
| 23-24 | Натуральные волокна растительного происхождения.Пр.р.: Работа с коллекцией. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Виды переплетения. Пр.р.: Изготовление образца полотняного переплетения.  | 2 |
| 25-26 | Бытовая швейная электрическая машина. Устройство и правила безопасной работы. | 2 |
| 27-28 | Подготовка швейной машины к работе, уход, намотка нити на шпульку, заправка нитей. Выполнение машинных строчек на образце.  | 2 |
| 29-30 | Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения.Пр.р.: Приготовление омлета. | 2 |
| 31-32 | Бутерброды и горячие напитки.Пр.р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | 2 |
| 33-34 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом.Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов | 2 |
| 35-36 | Русская тряпичная кукла. История возникновения куклы на Руси. Пр.р.: Изготовление вепсской куклы. | 2 |
| 37-38 | Роль куклы в воспитании девочек.Пр.р.: Изготовление куклы "Подружка - плакушка" | 2 |
| 39-40 | Виды рабочей одежды. Фартук как элемент национального костюма. Пр.р.: Снятие мерок. Построение чертежа фартука. | 2 |
| 41-42 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. | 2 |
| 43-44 | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Пр.р.: Отработка навыков на швейной машине.*Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение стачного шва на образце"* | 11 |
| 45-46 | Блинное тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 2 |
| 47-48 | Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. | 2 |
| 49-50 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.  | 2 |
| 51-52 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Выполнение краевых и соединительных швов.  | 2 |
| 53-54 | Обработка нагрудника и нижней части фартука. | 2 |
| 55-58 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. | 4 |
| 59-60 | Сборка и отделка изделия. ВТО изделия и ТБ утюжильных работ. | 2 |
| 61 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. | 1 |
| 62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. | 1 |
| 63-64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия). *Контрольная работа по итогам 3 триместра "Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом"* | 2 |
| 65-66 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие.*Контрольная работа по итогам года "Сборка полотна из полос в лоскутной технике"* | 2 |
| 67-68 | Пр.р.: Приготовление пиццы из готового теста. | 2 |

Итого: 68 часов

Трудовая подготовка

6б класс (68 ч.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Темы уроков | Количество часов |
|
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте | 2 |
| 3-4 | Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов.*Вводная контрольная работа "Выполнение параллельных строчек на образце"* | 2 |
| 5-6 | Блюда из молока и молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление молочной каши или супа.  | 2 |
| 7-8 | Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Пр.р.: Выполнение различных машинных строчек на образце. | 2 |
| 9-10 | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины. Пр.р.: Настрачивание деталей на основу строчкой зигзаг. | 2 |
| 11-12 | Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. | 2 |
| 13-14 | Изготовление шаблонов элементов орнамента.  | 2 |
| 15-16 | Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы.  | 2 |
| 17-20 | Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.*Контрольная работа по итогам 1 триместра "Сборка деталей в технике лоскутного шитья"* | 22 |
| 21-22 | Соединение лоскутной основы с подкладкой | 2 |
| 23-24 | Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. | 2 |
| 25-26 | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия | 2 |
| 27-28 | Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4 | 2 |
| 29-30 | Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона  | 2 |
| 31-32 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою | 2 |
| 33-34 | Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление салата "Нежный". | 2 |
| 35-36 | Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление блинов. | 2 |
| 37-38 | Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани | 2 |
| 39-40 | Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани. Выполнение двойного шва на образце | 2 |
| 41-42 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Выполнение запошивочного шва на образце | 2 |
| 43-44 | Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной.*Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение двойного и запошивочного швов на образцах"*  | 2 |
| 45-46 | Проведение примерки, выявление и устранение дефектов  | 2 |
| 47-48 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ | 2 |
| 49-50 | Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия  | 2 |
| 51-52 | Интерьер жилого дома. Особенность размещения жилых помещений. Флористика | 2 |
| 53-54 | Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки | 2 |
| 55-56 | Технология приготовления дрожжевого теста.Пр.р.: Выпечка куличей из готового теста | 2 |
| 57-58 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Пр.р.: Приготовление макарон с сыром.  | 2 |
| 59-60 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта  | 2 |
| 61-62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.*Контрольная работа по итогам 3 триместра "Технология приготовление супа"* | 2 |
| 63-64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 2 |
| 65-66 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие.*Контрольная работа по итогам года "Этапы проектной работы. Защита проекта"* | 2 |
| 67-68 | Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Пр.р.: Приготовление рыбного салата. Пр.р.: Приготовление ухи. | 2 |

Итого: 68 часов

Трудовая подготовка

7б класс (68 ч.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Темы уроков | Количество часов |
|
| 1–2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок | 2 |
| 3-4 | Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации.*Вводная контрольная работа "Выполнение краевых швов на образце"* | 2 |
| 5-6 | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей  | 2 |
| 7-8 | Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь | 2 |
| 9-10 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Пр.р.: Приготовление слоёного печенья | 2 |
| 11-12 | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы  | 2 |
| 13-14 | Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель  | 2 |
| 15-18 | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком  | 22 |
| 19-22 | Вязание крючком на образце.*Контрольная работа по итогам 1 триместра "Вязание полотна по кругу крючком"* | 22 |
| 23-24 | Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях  | 2 |
| 25-26 | Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки | 2 |
| 27-28 | Требования к юбке. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа. | 2 |
| 29-30 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину | 2 |
| 31-32 | Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона.  | 2 |
| 33-34 | Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани  | 2 |
| 35-38 | Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща.Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром | 22 |
| 39-40 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. | 2 |
| 41-42 | Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление  | 2 |
| 43-44 | Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения. | 2 |
| 45-46 | Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов.*Контрольная работа по итогам 2 триместра*  "Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом на образце" | 2 |
| 47-50 | Обработка верхнего и нижнего срезов юбки | 4 |
| 51-52 | Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия  | 2 |
| 53-54 | Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление пельменей | 2 |
| 55-56 | Кисломолочные продукты и блюда из них.Пр.р.: Приготовление сырников или блинов | 2 |
| 57-58 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы | 2 |
| 59-60 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 2 |
| 61-62 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.*Контрольная работа по итогам 3 триместра "Обработка застёжки тесьмой-молнией"* | 2 |
| 63-64 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия.*Контрольная работа по итогам года "Этапы проектной работы. Защита проекта"* | 2 |
| 65-66 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). | 2 |
| 67-68 | Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения. Итоговое занятие | 2 |

Итого: 68 часов

Трудовая подготовка

8б класс (68 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Темы уроков | Количество часов  |
|
| 1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение | 1 |
| 2-3 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Приготовление горячих бутербродов или бутербродов "Канапе" | 2 |
| 4 | Слоёное тесто. Приготовление слоек с яблоками.*Вводная контрольная работа "Выполнение швов художественной вышивки на образце"* | 1 |
| 5-6 | Косметические средства для ухода за волосами. Пр.р.: Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка | 2 |
| 7-8 | Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки, мини-панно и др.). | 2 |
| 9 | Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги | 1 |
| 10 | Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации | 1 |
| 11-12 | Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам | 2 |
| 13-14 | Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу | 2 |
| 15-22 | Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани.*Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение аппликации на образце"* | 8 |
| 23-24 | Декорирование срезов изделия тесьмой. | 2 |
| 25-26 | Ручная художественная вышивка. Материалы, инструменты, приспособления. Подготовка к вышивке. Правила ТБ | 2 |
| 27-28 | Стебельчатый шов. Атласная гладь. | 2 |
| 29-30 | Шов узелки. Штриховая гладь. | 2 |
| 31-32 | Двусторонняя гладь. Художественная гладь. | 2 |
| 33 | Жидкое тесто. Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.). | 1 |
| 34 | Приготовление пиццы | 1 |
| 35 | Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены  | 1 |
| 36-37 | Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи.Пр.р.: Расчет бюджета семьи на месяц  | 2 |
| 38 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины | 1 |
| 39 | Права потребителей и их защита. Пр.р.: Рассчитать расходы на питание на одну неделю | 1 |
| 40 | Семья и бизнес. Виды семейной деятельности | 1 |
| 41-42 | Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.*Контрольная работа по итогам 2 триместра: теоретическая работа по разделу "Домашняя экономика"* | 2 |
| 43 | Электроосветительные приборы. | 1 |
| 44 | Бытовые электронагревательные приборы. | 1 |
| 45 | Профессиональные качества личности и их диагностика. Пр.р.: Тестирование | 1 |
| 46 | Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пр.р.: Тестирование  | 1 |
| 47-48 | Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты | 2 |
| 49-50 | Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами | 2 |
| 51-52 | Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания | 2 |
| 53-54 | Убавление, прибавление и закрытие петель | 2 |
| 55-60 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.*Контрольная работа по итогам 3 триместра "Вязание спицами на образце"* | 6 |
| 61-62 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта. | 2 |
| 63-64 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта *Контрольная работа по итогам года: теоретическая работа по разделу "Этапы проектной работы"* | 2 |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 2 |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта. | 2 |

Итого: 68 часов

Трудовая подготовка

9 класс (68 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока  | Разделы программыТемы уроков | Количество часов  |
|
| 1-2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение. | 2 |
| 3-4 | Инструктаж по технике безопасности. Ремонт и реставрация одежды.*Вводная контрольная работа "Изготовление аппликации на образце"* | 11 |
| 5-6 | Ремонт и замена молний в брюках, юбках, куртках. | 2 |
| 7-8 | Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Бытовые электроприборы. Правила безопасности при пользовании ими. | 2 |
| 9 |  Виды аппликаций. Выбор рисунка. | 1 |
| 10 | Увеличение рисунка в М 1:2 или М1:3 | 1 |
| 11 | Изготовление детали рисунка из бумаги – лекало | 1 |
| 12 | Укрепление ткани флизелином, раскрой деталей из цветных лоскутков | 1 |
| 13-14 | Выбор фона по цвету. Пр.р.: изготовление основы для изделия | 2 |
| 15-20 | Последовательное настрачивание деталей рисунка на фон | 6 |
| 21-22 | Украшение фрагментов аппликации ручными декоративными стежками (вышивкой).*Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение заплаты в виде аппликации"* | 2 |
| 23-24 | Отделка изделия | 2 |
| 25-26 | Основные элементы вязания крючком. Инструктаж по охране труда.  | 2 |
| 27-32 | Технология вязания полотна. Вязание изделия по выбору уч-ся. | 6 |
| 33-37 | Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по выбору уч-ся. | 5 |
| 38 |  Технология вязания изделия по кругу. Вязание изделия по выбору уч-ся. |  1 |
| 39 | Личная гигиена и здоровье. Косметические средства. Массаж кожи. Виды туши. Тональный крем. Искусство макияжа | 1 |
| 40 | Правила ухода за волосами. Гигиенические средства ухода за волосами. Тип кожи головы. Правила нанесения шампуни на голову и мытья волос.  | 1 |
| 41 | Профессия и карьера. Профессиональная деятельность в социальной сфере. | 1 |
| 42 | Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности | 1 |
| 43 |  Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности | 1 |
| 44-45 | Себестоимость товаров и услуг. Ценообразование.*Контрольная работа по итогам 2 триместра "Вязание крючком"* | 2 |
| 46 | Региональный рынок труда и его коньюктура. | 1 |
| 47 | Основные элементы вязания спицами. Инструктаж по охране труда. Набор петель. | 1 |
| 48-49 | Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Отработка элементов вязания на 2-х спицах на образце. | 2 |
| 50-51 | Отработка элементов вязания на 5-ти спицах на образце. | 2 |
| 52-53 | Расчет петель и вязание пятки | 2 |
| 54-60 | Вязание следка на 5-ти спицах. Отделка изделия.*Контрольная работа по итогам 3 триместра "Вязание спицами"* | 7 |
| 61-62 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта  | 2 |
| 63-64 | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта .*Контрольная работа по итогам года "Этапы проекта"* | 2 |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия). | 2 |
| 67-68 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 |

ИТОГО: 68 часов