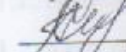


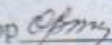
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3

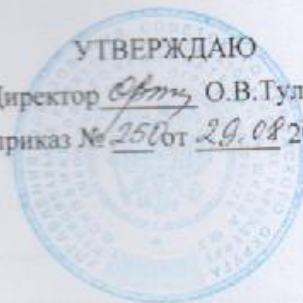
СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей
спортивно-эстетического цикла

 Озерова С.А.
«26» 08 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор  О.В.Тульская
приказ № 250 от 29.08.2016 г



РАССМОТРЕНО

педагогическим советом

протокол № 1
«29» 08 2016 г.

Программа
по учебному предмету
"Трудовая подготовка"

составлена на основе примерной адаптированной основной
общеобразовательной программы общего образования согласно требованиям ФГОС
за курс 5-8 классов для учащихся с задержкой психического развития

(5б, 6а, 6б, 7а, 8 - интегрированные классы)

Составитель программы:
учитель технологии
Озерова Светлана Алексеевна

Советск
2016

Содержание

1. Пояснительная записка.....	с.3
1.1. Возможные результаты.....	с.6
1.2. Критерии оценки достижения возможных результатов.....	с.28
2. Учебный план по предмету.....	с.30
3. Календарно-тематическое планирование.....	с.31
4. Образовательные ресурсы.....	с.43

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа по технологии в 5-8 классах составлена на основе программы "Технология. Обслуживающий труд" для общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко.

Рабочая учебная программа разработана для учащихся 5–8 классов для обучающихся с задержкой психического развития, с учётом возможностей учащихся МБОУ основной общеобразовательной школы №3 Советского городского округа.

Цели и задачи

Цели обучения:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично-стно или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жиз-ненных и профессиональных планов;
- Овладение безопасными приёмами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских спо-собностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного уважения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и уме-ний в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об эколо-гических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния тру-довой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии об-работки ткани и пищевых продуктов, художественной обработки материалов, об инфор-мационных технологиях;

- Воспитание трудолюбия бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного уважения к людям различных профессий и результатам их труда;

- Овладение способами деятельности:

- Умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- Способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- Умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.

- Освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Специфика программы заключается в том, что она реализуется в интегрированных классах. Базовым уровнем содержания программы должны овладеть все учащиеся с ограниченными возможностями здоровья. В то же время требования к их образовательным результатам подразумевают уровневый подход, который предполагает оценивание знаний этих детей в зоне ближайшего развития (т.е. выполнение заданий при необходимости совместно с учителем).

Учитывая психическое и физическое здоровье учащихся, их индивидуальные особенности, а также условия интегрированного обучения, в программу введены следующие разделы:

- Кулинария – технология приготовления пищи;

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (конструирование и моделирование, раскрой и технология изготовления швейных изделий; декоративно-прикладное творчество);

- Технология ведения дома (уход за одеждой, интерьер жилых помещений, санитарно-технические работы, семейная экономика);

- Электротехнические работы;

- Технология основных сфер профессиональной деятельности, профессиональное самоопределение;

- Проектирование и изготовление изделий.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

1.1. Возможные результаты

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.

Содержание курса

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 ра-

бочей 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. Обметка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или

тесью. 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.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: пр.р. "Выполнение ручных стежков на образце"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение вышивальных швов на образце"

2-й триместр: пр.р. "Выполнение стачного шва на образце"

3-й триместр: пр.р. "Сборка полотна из полос в лоскутной технике"

6 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 приготовления пищи (18 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 (8 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 (4 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 (4 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 "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Рукоделие. Лоскутное шитьё (8 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, моделирование, раскрой и технология пошива одежды (20 ч.)

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых 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 (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 заплатками 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.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: Тестирование по разделу "Кулинария"

1-й триместр: пр.р. "Сборка деталей в технике лоскутного шитья"

2-й триместр: пр.р "Раскладка, обмеловка и раскрой деталей"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

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 (18 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 (6 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт 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 (4 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 (8 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 из 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. Настройка 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 зигзагообразной строчкой различной ширины.

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: 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. Электроприводы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления телевизора, электродвигатель.

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.)

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: "Выполнение бельевых швов на образце"

1-й триместр: пр.р. "Вязание полотна по кругу"

2-й триместр: пр.р "Выполнение двойного и запошивочного швов на образцах"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

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 (4 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. Рецепт 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 народных 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 (20 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. Съёмная 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 (1 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 склонно-

стей 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.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: Тестирование по разделу "Кулинария"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение вышивки на образце"

2-й триместр: тестирование по разделу "Домашняя экономика"

3-й триместр: теоретическая работа по разделу "Этапы проектной работы. Защита проекта"

Главные критерии определения уровня овладения основными знаниями, умениями и навыками:

- самый высокий уровень – 85-100%
- высокий уровень – 70-84%
- средний уровень – 50-69%
- ниже среднего – 30-49%
- низкий уровень – менее 30%

Оценка качества знаний и умений по технологии

Балл «5» ставится, если ученик:

- с достаточной полнотой знает изученный материал;
- опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- в основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;
- может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

- обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественно-научные основы;
- не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

- проявляет полное незнание учебного материала.

2. Учебный план по предмету

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	5б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	6а, 6б	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	7а	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	8	2	24	21	23	68

**3. Календарно-тематическое планирование
5б класс (68 ч.)**

№ уро- ка п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Вводный урок 2 ч.				
1-2	Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте	2		
Раздел «Технология ведения дома» 4 ч.				
3-4	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.	2		
5-6	Оборудование кухни. Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток.	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» 16 ч.				
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	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения. Пр.р.: Приготовление омлета.	2		
15-16	Бутерброды и горячие напитки. Пр.р.: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2		
17-18	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов	2		
19-20	"Масленица": традиции праздника *** Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, гущенное молоко и др.).	2		
21-22	"Пасха" – праздников праздник *** Пр.р.: Приготовление куличей из готового теста и окрашивание яиц.	2		
Раздел «Рукоделие. Вышивка» 10 ч.				
23-24	Вышивка - традиционный вид рукоделия на Руси. История народной вышивки. Пр.р.: Зарисовка орнамента, перевод рисунка на ткань.	2		
25-26	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение швов "вперёд иголку", "назад иголку", "шнурок" и др.	2		
27-28	Технология выполнения простейших швов. Пр.р.: Выполнение тамбурного и стебельчатого швов. Петля вприкреп.	2		
29-30	Владимирская вышивка. Сюжеты, образцы природы в изделиях мастериц. Пр.р.: Выполнение шва "козлик", элемент "русская сетка".	2		
31-32	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.: Вышивка по рисованному контуру.	2		
Раздел «Элементы материаловедения» 2 ч.				

33-34	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		
Раздел «Элементы машиноведения» 4 ч.				
35-36	Бытовая швейная электрическая машина. Устройство и правила безопасной работы.	2		
37-38	Подготовка швейной машины к работе, уход, намотка нити на шпульку, заправка нитей. Выполнение машинных строчек на образце.	2		
Раздел «Русская тряпичная кукла» 4 ч.				
39-40	Русская тряпичная кукла. История возникновения куклы на Руси. Пр.р.: Изготовление вепсской куклы.	2		
41-42	Роль куклы в воспитании девочек. Пр.р.: Изготовление куклы "Подружка - плакушка"	2		
Раздел «Конструирование и моделирование рабочей одежды» 6 ч.				
43-44	Виды рабочей одежды. Фартук как элемент национального костюма. Пр.р.: Снятие мерок. Построение чертежа фартука.	2		
45-46	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам.	2		
47-48	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Пр.р.: Отработка навыков на швейной машине.	2		
Раздел «Технология изготовления рабочей одежды» 14 ч.				
49-50	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.	2		
51-52	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	2		
53-54	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Выполнение краевых и соединительных швов.	2		
55-56	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2		
57-60	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.	4		
61-62	Сборка и отделка изделия. ВТО изделия и ТБ утюжительных работ.	2		
Творческие и проектные работы 6 ч.				
63	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1		
64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	2		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие	2		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться.

Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Контрольные работы по итогам триместров:

Вводная контрольная работа: пр.р. "Выполнение ручных стежков на образце"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение вышивальных швов на образце"

2-й триместр: пр.р. "Выполнение стачного шва на образце"

3-й триместр: пр.р. "Сборка полотна из полос в лоскутной технике"

**Календарно-тематическое планирование
6а, 6б класс (68 ч.)**

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, от- водимых на изуче- ние темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (18 часов)				
3-4	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов.	2		
5-8	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление молочной каши или супа. Пр.р.: Приготовление пирогов или куличей из готового дрожжевого теста ***	4		
9-10	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление салата "Нежный".	2		
11-12	Приготовление блюд из молочных продуктов. Пр.р.: Приготовление блинов. ***	2		
13-16	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Пр.р.: Приготовление рыбного салата. Пр.р.: Приготовление ухи.	4		
17-18	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р.: Приготовление макарон с сыром.	2		
19-20	Технология приготовления дрожжевого теста. Пр.р.: Выпечка куличей из готового теста	2		
Раздел «Заготовка продуктов» (2 часа)				
21-22	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2		
Раздел «Рукоделие. Лоскутное шитье» (8 часов)				
23-24	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.	2		
25-28	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.	4		
29-30	Соединение лоскутной основы с подкладкой	2		
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
31-32	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.	2		
Раздел «Элементы машиноведения» (4 часа)				
33-34	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Пр.р.: Выполнение различных машинных строчек на образце.	2		

35-36	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		
Раздел «Конструирование, моделирование, раскрой и технология пошива одежды» (20 часов)				
37-38	Требования к юбке. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа.	2		
39-40	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2		
41-42	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона.	2		
43-44	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		
45-46	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	2		
47-48	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2		
49-50	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения.	2		
51-52	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки	2		
53-54	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2		
55-56	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2		
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
57-58	Интерьер жилого дома. Особенность размещения жилых помещений. Флористика	2		
59-60	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
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	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Итоговое занятие	2		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться.

Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа

проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: Тестирование по разделу "Кулинария

1-й триместр: пр.р. "Сборка деталей в технике лоскутного шитья"

2-й триместр: пр.р "Раскладка, обмеловка и раскрой деталей"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

**Календарно-тематическое планирование
7а класс (68 ч.)**

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, от- водимых на изуче- ние темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1–2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (18 часов)				
3–4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь <i>Вводная контрольная работа</i>	1 <i>1</i>		
5–8	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Пр.р.: Приготовление слоёного печенья Пр.р.: Приготовление дрожжевых пирогов с яблоками, куличей ***	4		
9-12	Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща. Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром	4		
13-16	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр.р.: Приготовление пельменей	4		
17-18	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр.р.: Приготовление сырников или блинов ***	2		
19-20	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2		
Раздел «Рукоделие. Вязание крючком» (8 часов)				
21-22	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2		
23-24	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2		
25-26	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2		
27-28	Вязание крючком образцов	2		
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
29-30	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2		
Раздел «Элементы машиноведения» (2 часа)				
31-32	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки <i>Контрольная работа по итогам I триместра</i>	1 <i>1</i>		
Раздел «Конструирование и моделирование плечевого изделия» (8 часов)				
33-34	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2		
35-36	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2		

37-38	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2		
39-40	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2		
Раздел «Технология изготовления плечевого изделия» (14 часов)				
41-42	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2		
43-44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2		
45-46	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2		
47-48	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2		
49-50	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2		
51-52	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2		
53-54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия <i>Контрольная работа по итогам II триместра</i>	1 1		
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
55-56	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2		
57-58	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2		
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
59-60	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
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	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) <i>Контрольная работа по итогам III триместра</i>	1 1		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя. Разделы в планировании могут передвигаться. Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: "Выполнение бельевых швов на образце"

1-й триместр: пр.р. "Вязание полотна по кругу"

2-й триместр: пр.р "Выполнение двойного и запошивочного швов на образцах"

3-й триместр: пр.р. "Этапы проектной работы. Защита проекта"

**Календарно-тематическое планирование
8 класс (68 часов)**

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (1 час)				
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
2	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов или бутербродов "Канапе" <i>Вводная контрольная работа</i>	1		
3	Слоёное тесто. Пр.р.: Приготовление слоев с яблоками	1		
4	"Масленица": традиции праздника *** Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгущенное молоко и др.).	1		
5	"Пасха" – праздников праздник *** Пр.р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц	1		
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 часа)				
Рукоделие, вышивка» (8 часов)				
6-7	Ручная художественная вышивка. Материалы, инструменты, приспособления. Подготовка к вышивке. Правила ТБ	2		
8-9	Стебельчатый шов. Атласная гладь.	2		
10-11	Шов узелки. Штриховая гладь.	2		
12	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.	1		
13	<i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	1		
Рукоделие, аппликация (20 часов)				
14-15	Виды аппликаций. Аппликации из мягких материалов по мотивам русского геометрического орнамента (изделия: коврик, прихватки, салфетки, мини-панно и др.).	2		
16-17	Создание эскиза орнаментального узора с помощью комбинирования готовых геометрических форм из цветной бумаги	2		
18-19	Материалы, используемые в изделиях, выполненных в технике аппликации	2		
20-21	Цветовое решение композиции. Раскрой деталей аппликации по шаблонам	2		
22-23	Монтирование деталей аппликации на основе соответственно эскизу	2		
24-31	Настрачивание деталей прямой и зигзагообразной строчкой в зависимости от качества ткани	8		
32-33	Декорирование срезов изделия тесьмой	2		

Вязание спицами (14 часов)				
34-35	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	2		
36-37	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	2		
38-39	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	2		
40-41	Убавление, прибавление и закрытие петель	2		
42-47	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	6		
Раздел «Гигиена девушки и косметика» (1 час)				
48	Косметические средства для ухода за волосами Пр.р.: Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка	1		
Раздел «Домашняя экономика» (8 часов)				
49	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1		
50-51	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Пр.р.: Расчет бюджета семьи на месяц	2		
52	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1		
53	Права потребителей и их защита. Пр.р.: Рассчитать расходы на питание на одну неделю	1		
54	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1		
55-56	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности <i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	1 <i>1</i>		
Раздел «Профессиональное самоопределение» (2 часа)				
57	Профессиональные качества личности и их диагностика. Пр.р.: Тестирование	1		
58	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пр.р.: Тестирование	1		
Раздел «Электротехнические устройства» (2 часа)				
59	Электроосветительные приборы.	1		
60	Бытовые электронагревательные приборы.	1		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
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	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) <i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	1 <i>1</i>		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться.

Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Контрольные работы по итогам триместров

Вводная контрольная работа: Тестирование по разделу "Кулинария"

1-й триместр: пр.р. "Выполнение вышивки на образце"

2-й триместр: тестирование по разделу "Домашняя экономика"

3-й триместр: теоретическая работа по разделу "Этапы проектной работы. Защита проекта"

4. Образовательные ресурсы

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/
<http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html
http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

- ООП образовательного учреждения (учебный план основного общего образования; планируемые результаты освоения ООП ООО);

- Федеральный государственный стандарт основного общего образования (разделы «Требования к результатам освоения основной образовательной программы»);

- Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- Закон РФ «Об образовании» (статья 9 в редакции от 03.06.2011 N 121-ФЗ «Образовательные программы» и статья 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения»).

- Программа основного общего образования по направлению "Технология. Обслуживающий труд" под редакцией В.Д. Симоненко;

- Технология. Учебники для учащихся 7-8 классов общеобразовательных учреждений (под редакцией В.Д. Симоненко);

- Технология. 7-8 классы (девочки): поурочные планы по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко;
- Технология. 7-8 классы (варианты для девочек): Методические рекомендации (под редакцией В.Д. Симоненко);
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой;
- Сборник проектов по курсу "Технология": Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой;
- Технология. 7-8 классы (вариант для девочек): развёрнутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко;
- Научно-методический журнал "Школа и производство";
- Программа "Русские умельцы": Методическое пособие для учителей технологии. 5 – 6 классы. Авторы-составители Т.А. Калюжная, М.Б. Филькова;
- Методическое пособие для учителя "Русские умельцы", Калининград: ИП Мишуткина И.В., 2009.
- Э.О. Бондаренко "Праздники христианской Руси", Калининград: Книжное издательство, 2007.
- Т.Я. Шпикалова "Творения российских мастеров", М.: "Просвещение", 2006.
- И.Н. Котова, А.С. Котов "Русские обряды и традиции. Народная кукла", М.: "Паритет", 2008.
- А.Ю. Андреева "Русский народный костюм. Путешествие с севера на юг", М.: "Паритет", 2006.
- Е.Б. Глинская "Азбука вышивания", Ташкент: "Мехнат", 2005.
- Д.Г. Коваленко "Русская кухня. 1000 самых вкусных блюд", Минск: "Харвест", 2010.

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
44 (сорок четыре) листов
Директор МБОУ ООШ № 3
Свтул О.В. Тульская
«29» августа 2016г.