

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
Направление «Обслуживающий труд»

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями следующих нормативно – правовых документов:

Федеральный уровень:

- Приказ Министерства образования РФ от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
- Федеральный компонент Государственного образовательного стандарта *основного* общего образования по технологии (базовый уровень), утвержденного приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного (общего) и среднего (полного) общего образования»
- Методическое письмо Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-1263 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2012 г. N 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

Региональный уровень:

- Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 г. № 01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».
- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 31.07.2009 № 103/3404 «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях».
- Методические рекомендации «О преподавании учебного предмета «Технология» в 2016-2017 учебном году». Приложение к письму Министерства образования и науки Челябинской области от 17.06.2016г. № 03-02/5361 «О преподавании учебных предметов образовательных программ начального, основного и среднего общего образования в 2016-2017 учебном году».
- Примерная программа по предмету «Технология»: – Программы для общеобразовательных учреждений. Синица Н.В., Самородский П.С. Технология: программа 5-8 (9) классы.– М.: Вентана-Граф,
- Положение о структуре, порядке разработки и утверждения образовательной программы по реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 75 г. Челябинска» (приказ №60-1/01-02 от 29.08.2015 г.).

Общая характеристика предмета

Программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе технология изучается с 5 по 9 класс.

Независимо от изучаемых технологий содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

-культура и эстетика труда

-получение, обработка, хранение и использование информации

-основы черчения, графики, дизайна

-элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства

-знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися

-влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека

-проектная деятельность

-история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Освоение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий.

-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

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

-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Обучение проводится на базе кабинета технологий, совмещенном для проведения уроков кулинарии и технологической обработки ткани (см. Приложение «Паспорт»).

Основной формой проведения занятий являются практические работы. Время на выполнение практической работы составляет 75%.

Выбор объектов труда соответствует рекомендуемым вариантам:

5 класс – пошив фартука и косынки;

6 класс – пошив юбки;

7 класс – пошив плечевого изделия;

8 класс – пошив поясного изделия (брюк);

9 класс - проектная деятельность, черчение.

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

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приёмами труда с использованием машин, электробытовых приборов, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов. Текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности. В то же время осуществляется развитие их технического и художественного мышления: творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

2. Описание места предмета в учебном плане

В соответствии с ОБУП и школьным учебным планом на 2016-2017 учебный год на изучение предмета «Технология» отводится по 2 часа в неделю с 7 по 9 класс, 70 часов в год (учебных недель 35). Предмет «Технология» входит в инвариантную часть образовательной области «Технология».

3. Содержание рабочей программы

Распределение учебных часов по разделам предмета и последовательность изучения тем и разделов по рабочей программе.

Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям. Культура и эстетика труда; получение, обработка, хранение и использование информации; основы черчения, графики, дизайна; элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; творческая, проектная деятельность; история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми разделами для программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Для технологической подготовки программа обязательно включает в себя также разделы: «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Обязательный минимум содержания образования.

Технология преобразования и использования материалов, энергии и информации; свойства материалов, применение и хранение; инструменты и приспособления; обслуживание и управление техникой; изделие или продукт труда; дизайн; проект или конструкция; техническая документация; выбор или разработка технологии; механизация и автоматизация технологических процессов; компьютерные технологии в производстве; перспективные технологии;

-сбыт и продажа продукции, ее себестоимость, экономия сырья, энергии труда, анализ и экономическое проектирование эффективной и рациональной организации производства, основы предпринимательской деятельности;

-экологические проблемы производства; утилизация и использование отходов производства; социальные последствия применения технологий;

-организация рабочего места, обеспечение безопасности труда; культура труда и общения на производстве;

-требования, предъявляемые профессией к человеку; соотнесение приобретенных знаний о профессиональной деятельности с интересами и склонностями, личностными качествами учащихся.

В конце каждого года обучения предусмотрена защита индивидуального творческого проекта. Выполнение и защита творческого проекта позволяет наиболее объективно оценить

творческий потенциал выпускника, так как проект – это обоснованная, спланированная и осознанная деятельность, направленная на формирование определенной системы интеллектуальных и практических умений. По окончании основной школы учащиеся имеют возможность выбрать экзамен по технологии.

7 класс

Раздел «Физиология питания» - 2 ч.

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.

Раздел Технология приготовления пищи – 14 ч.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

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

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.

Сладкие блюда и десерт

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Раздел «Заготовка продуктов» - 2 ч.

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 бланкирование 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.

Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла» - 10 ч.

Вязание спицами.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 26 ч.

Элементы материаловедения

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

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двуниточного 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 зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

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

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.

Раздел «Технологии ведения дома» - 4 ч.

Эстетика и экология жилища

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.

Практические работы

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.

Комнатные растения в интерьере.

Микроклимат в доме. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Раздел «Электротехнические работы» - 2 ч.

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасность эксплуатации.

Пути экономии электрической энергии. Технологические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.

Практические работы

Составить таблицу бытовых приборов

Раздел «Творческие, проектные работы» - 10 ч.

Выбор и обоснование творческого проекта. История декоративно-прикладного творчества.

Краткое определение дизайнерской задачи. Технология и способы изготовления изделий.

Защита творческих проектов.

Примерная тематика проектных работ

1. Праздник моей семьи
2. Как накрыть праздничный стол (этикет)
3. Виды тепловой обработки продуктов

4. Масленица
5. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения)
6. Подарок своими руками
7. Изделия из лоскута
8. Современная одежда
9. Одежда для отдыха
10. Русские узоры
11. Салфетки для семьи в подарок
12. Виды одежды
13. Украшение одежды
14. Жилет
15. Гармония цвета в одежде
16. Изготовление ажурного воротника
17. Юбка своими руками
18. Искусное рукоделие
19. Оформление интерьера комнаты, кухни, любого уголка декоративными растениями
20. Электробытовые приборы – хорошие помощники
21. Тайна бабушкиного сундука
22. Изготовление диванной подушки
23. Отделка готового швейного изделия
24. Бисероплетение
25. Исторический костюм (по произведениям А.С. Пушкина)
26. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

8 класс

Раздел «Кулинария» - 14 ч.

Сервировка стола

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Правила этикета

Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы Изготовление приглашения

Блюда из птицы

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. . Вторые блюда из домашней птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Цель и способы опаливания птицы. Холодные закуски из домашней птицы. Приготовление блюда из теста с мясом курицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы (первое, второе, салат, пирог). Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Раздел «Заготовка продуктов» - 4 ч.

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

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланкирование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Раздел .Рукоделие. Художественные ремесла – 8 ч.

Вязание на спицах

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 закрытие 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.

Художественная роспись ткани

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 18 ч.

Элементы материаловедения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон

Варианты объектов труда

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование поясного изделия

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учётом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда

Чертёж брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлёвок, застёжки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Брюки, юбка-брюки, шорты, бриджи, капри.

Раздел «Технологии ведения дома» - 4 ч.

Ремонт помещений

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов,

карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома.

Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Раздел «Бюджет семьи» - 4ч.

Источники доходов семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

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.

Раздел «Электротехнические работы» - 4 ч.

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, Электроустановочные изделия.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» - 6 ч.

Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий

на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования

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

Практические работы

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

Раздел «Творческие проектные работы» - 8 ч.

Методы обоснования конструкции изделия и этапов его изготовления. Методы поиска информации. Об изделии и материалах. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Примерные темы проектов

Дизайн современной кухни

2. Праздник моей семьи «день рождения»

3. Осенние хлопоты

4. Русские обычаи и традиции

5. Из истории посуды столовых приборов

6. Интерьер моей кухни

7. Сервировка праздничного стола

8. Национальная кухня народов мира

9. Блюда национальной кухни для традиционных праздников

10. Разработка культурной программы для банкета

11. Приготовление закусочных блюд

12. Приготовление изделий из теста

13. Народные традиции в изделиях, интерьере, быту

14. Искусное рукоделие

15. Вязаный комплект в подарок малышу

16. История народных ремесел и обрядов

17. Батик в одежде

18. Стиль в одежде

19. Из истории костюма

20. Роспись ткани в национальном стиле

21. Выполнение эскизов костюмов в народном стиле

22. Аппликация в народной одежде и в быту

23. Моя семья – ячейка государства

24. Изделия в народном стиле, с применением вышивки, аппликации, бисера
25. Тайна бабушкиного сундука
26. Узоры для рушника
27. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

9 класс

Раздел «Технология приготовления пищи» - 6 ч.

Блюда из мяса, субпродуктов

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда

Блюда из мяса и субпродуктов.

Раздел «Заготовка продуктов» - 2 ч.

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

Практические работы

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Варианты объектов труда

Маринованные помидоры.

Раздел «Рукоделие. Художественные ремесла» - 8 ч.

Аппликация

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

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка.

Ручное ткачество

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. Технология окраски шерстяной и х/б пряжи.

Практические работы

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, изготовление панно в технике ручного ткачества.

Варианты объектов труда

Панно.

Раздел « Технологии ведения дома» - 6 ч.

Введение в предпринимательскую деятельность

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

Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству

Раздел «Электротехнические работы» - 6 ч.

Простые электронные устройства

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор, мультивибратор, однокаскадный усилитель).

Перспективные направления развития электротехники и электроники

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств

Практические работы

Измерение сопротивления омметром фоторезистора и терморезистора. Сборка по схеме самодельного телефона из деталей конструктора.

Варианты объектов труда

Термо- и фоторезисторы. Простое электронное устройство (телефон).

Раздел « Черчение и графика» - 32 ч.

Техника выполнения чертежей и правила их оформления

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики её виды. Основные виды графических изображений:

эскиз, чертёж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график.

Виды чертёжных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах.

Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

Практические работы

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертёжника. Подготовка чертёжных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа

Варианты объектов труда

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Геометрические построения

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

Практические работы

Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжение.

Варианты объектов труда

Изображения различных вариантов геометрических построений.

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.

Электрические и кинематические схемы: условные графические изображения и правила изображения соединений.

Практические работы

Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей плоских и объемных деталей с системами прямоугольной и аксонометрических проекций. Нанесение размеров на чертеже с учетом геометрической формы детали.

Варианты объектов труда

Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

Сечения и разрезы

Наложённые и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

Практические работы

Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

Варианты объектов труда

Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

Сборочные чертежи

Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Детализация сборочных чертежей.

Практические работы

Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение детализации сборочного чертежа изделия.

Варианты объектов труда

Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

Раздел «Прикладная графика» - 2ч

Графическое представление информации: графики, диаграммы. Пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.

Практические работы

Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.

Варианты объектов труда

Образцы графической информации. Графики. Диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки.

Раздел «Творческие, проектные работы» - 8 ч

Работа над проектом. Поиск и анализ выбора темы. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Расчёт себестоимость изделия. Подготовка к презентации проекта. Анализ результатов выполнения проекта. Защита творческого проекта

Примерные темы

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников
2. Сервировка стола «Сибирские пельмени»
3. Банкет-коктейль
4. Вегетарианская кухня
5. Русская кухня
6. Приготовление изделий из теста
7. Торт ко дню рождения
8. Осенние хлопоты (заготовка овощей)
9. Овощи-лекарки
10. Приготовление закусочных блюд
11. Русские обычаи и традиции
12. Русские узоры
13. Изготовление изделия в технике лоскутной пластики
14. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края
15. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества
16. Игрушки – подружки
17. Выполнение образцов съёмного воротника
18. Изготовление ажурного воротника
19. Стиль в одежде
20. Из истории костюма
21. Отделка швейного изделия вышивкой
22. Батик в одежде
23. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок
24. Создание рационального гардероба
25. Интерьер моей квартиры
26. Интерьер моей кухни
27. Утилизация отходов пластмассовых емкостей
28. Геометрия на скатерти
29. Вышивка в доме
30. История народных ремесел и обрядов
31. Русские сувениры
32. Вязаный комплект
33. Изготовление свадебного полотенца (рушника)
38. Технология изготовления халата.
39. Технология изготовления платья.
40. Технология изготовления сарафана.
41. Технология изготовления блузки.
42. Технология изготовления жилета.
43. Технология изготовления юбки.
44. Технология изготовления брюк.
45. Технология изготовления юбки-брюк.

46. Блюда национальной кухни.

47. Изготовление изделий в технике лоскутной пластики.

48. Эскиз интерьера кухни.

4. Тематическое планирование

Тема раздела	Кол-во часов	Содержание
7 класс		
Физиология питания.	2	Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс – методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.
Технология приготовления пищи	14	Изделия из дрожжевого безопасного теста. Виды дрожжевого теста. Рецепттура дрожжевого безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортировка муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Рецепттура и технология приготовления песочного теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Сладкие блюда и десерт. Значение сладких блюд и десерта в питании человека. Изделия из бисквитного теста. Изделия из слоеного теста.
Заготовка продуктов	2	Приготовление варенья. Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приёмов варки варенья.
Рукоделие. Художественные ремесла	10	Вязание спицами. Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания. Правила вязания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	26	<p>Элементы материаловедения. Химические волокна. Их свойства. Технология производства химических волокон. Приспособление к швейной машине. Машинные швы. Художественное оформление изделий зигзагообразной строчкой.</p> <p>Конструирование и моделирование плечевого изделия. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Анализ особенностей различных типов фигуры человека. Зрительные иллюзии. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной рубашки путём изменения формы выреза горловины, рукава, длины изделия.</p> <p>Технология изготовления плечевого изделия Последовательность подготовки ткани к раскрою. Критерии правила кроя. Правила безопасной работы утюгом. Выкраивание деталей из прокладки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка срезов горловины и пройм окантовочным швом. Окончательная отделка изделия. Чистка изделия. Правила техники безопасности при работе с утюгом. Проверка качества изделия.</p>
Технология ведения дома	4	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Правила ухода за комнатными растениями.
Электротехнические работы.	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасность эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технологические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.
Творческие проектные работы	10	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проекта. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка и презентация проекта.
итого	70	
8 класс		
Кулинария.	14	Виды сервировки стола. Сервировка стола к обеду. Блюда из птицы. Первые блюда из домашней птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы.
Заготовка продуктов	4	Консервирование плодов и ягод. Механическая обработка фруктов и ягод. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Время стерилизации. Условия и сроки хранения компотов. Маринование овощей. Технология приготовления и стерилизации консервов из овощей. Условия и сроки хранения маринованных овощей.
Рукоделие. Художественные ремесла	8	Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания. Правила вязания на спицах. Виды батика. Технология изготовления изделия в технике «холодный батик». Материалы и приспособления, используемые при изготовлении изделия в технике батик.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	18	Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Конструирование и моделирование поясного изделия. Технология изготовления поясного изделия.

Технологии ведения дома	4	Ремонт помещений. Основная технология ремонта и отделка помещения. Инструменты для ремонта. Санитарно-технические работы. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.
Бюджет семьи.	4	Источники доходов семьи. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Анализ расходов своей семьи. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Право потребителя
Электротехнические работы.	4	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
Современное производство и образование.	6	Роль профессии в жизни человека. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Региональный рынок труда и его конъюнктура.
Творческие проектные работы	8	Методы обоснования конструкции изделия и этапов его изготовления. Методы поиска информации. Об изделии и материалах. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.
итого	70	
9 класс		
Технология приготовления пищи.	6	Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Способы определения доброкачественности продуктов.
Заготовка продуктов	2	Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации. Условия и сроки хранения консервированных овощей.
Рукоделие. Художественные ремёсла. Аппликация. Ручное ткачество.	8	Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блёстками, кожей и мехом, пухом и шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация. Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.
Технология ведения дома.	6	Введение в предпринимательскую деятельность. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Себестоимость продукта. Цена товаров и услуг, реализация товаров и услуг. Предпринимательский риск. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя
Электротехнические работы.	6	Электрические приборы, схемы и их назначение. Простые электронные устройства. Чтение простых электронных схем. Ознакомление и зарисовка условных графических изображений полупроводниковых

		термо- и фоторезисторов. Электромагнитные устройства и здоровье человека. Обслуживание электронных устройств. Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор, мультивибратор, однокаскадный усилитель). Перспективные направления развития электротехники и электроники Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств
Черчение и графика	32	Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики её виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертёж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертёжных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий. Аксонометрические проекции плоских и объёмных фигур. Сечения. Разрезы. Сборные чертежи
Прикладная графика.	2	Графическое представление информации: графики, диаграммы. Пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.
Творческие, проектные работы	8	Работа над проектом. Поиск и анализ выбора темы. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Расчёт себестоимость изделия. Подготовка к презентации проекта. Анализ результатов выполнения проекта. Защита творческого проекта
итого	70	

5. Реализация национальных, региональных этнокультурных особенностей на уровне основного общего образования

НРЭО составляет в каждом классе 15% учебного времени, т.е. 10 часов. Содержание НРЭО, заявленное в теме, может быть реализовано в течение всего урока или на одном из его этапов.

Раздел и тема	количество часов	Содержание
7 класс		
Технология приготовления пищи. Виды теста.	2	Национальные традиции приготовления блюд из дрожжевого теста
Изделия из пельменного теста. Правила варки.	2	Традиции русской национальной кухни.
Рукоделие. Художественные ремёсла. Художественное оформление изделий зигзагообразной строчкой.	2	Аппликация в старинной народной вышивке, её значение. Аппликация из кожи и меха.
Творческие, проектные работы. Выбор и обоснование творческого проекта. История декоративно-прикладного творчества. Краткое определение дизайнерской задачи.	4	Народные традиции и приёмы изготовления изделий для быта. Выполнение изделий в народном стиле, с применением вышивки, аппликации, бисера.
итого	10	
8 класс		
Технология приготовления пищи.	2	Птицефабрики Челябинской области.

Первые блюда из домашней птицы		
Художественная роспись ткани	4	Знакомство с творчеством русских народных умельцев. Роспись ткани в национальном стиле.
Конструирование и моделирование поясного изделия. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	4	Брюки в народном костюме. Виды декоративной отделки характерные для Уральского региона.
итого	10	
9класс		
Блюда национальной кухни.	2	Национальные традиции приготовления блюд из пресного теста на Урале.
Заготовка продуктов. Консервирование и маринование овощей.	2	Использование уральских трав в качестве пряностей при консервировании.
Ручное ткачество. История ткачества. Инструменты и приспособления.	2	Виды произведений декоративно-прикладного искусства на Урале. Виды ручного ткачества на Урале.
Технология ведения дома. Введение в предпринимательство.	4	Изучение ресурсов Челябинской области, которые могут использоваться в процессе предпринимательской деятельности.
итого	10	

6. Учебно-методическое обеспечение

Программа	Рабочая программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 7-9 класс, составленная на основе Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 класс.- Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2011.
Учебники	Технология. Обслуживающий труд: 7класс, 8 класс, 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко и др.; под ред.В.Д. Симоненко. -М.: Вентана-Граф, 2012.
Учебные пособия для учащихся (для отдельных разделов программы)	Формирование технологических компетенций в основной школе. Система заданий: пособие для учителя/ под ред. А.Г. Асмолова. - М.: Просвещение, 2013
	Л.Д.Карачевцева, О.П.Власенко. Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы.- Волгоград: Учитель, 2012.
Литература для реализации национально – регионального компонента	Б.В. Личман. История Урала с древнейших времен до конца XIX века. Книга 1. - Екатеринбург: Издательство «СВ-96». 2002.
	Шальникова В. И. Русская кухня. В лучших традициях. / под ред. И.Г. Ройтенберга. - Челябинск «Аркаим», 2010.
Контрольно-измерительные материалы	Маркуцкая СЭ. Технология. Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы. – М.: Экзамен, 2012
	Технология (для девочек). 5-8 класс. Тесты / автор составитель Г.А. Гордиенко, - Волгоград: Учитель, 2012
	Оценочные материалы промежуточной аттестации: модули OMS по темам в конце каждого раздела программы
Справочные пособия (по разделам и темам программы)	Газета «Куда пойти учиться»
	Журнал «БурдаМоден»
	Справочник «Все учебные заведения Челябинска»

Цифровые образовательные ресурсы	Библиотека технологии (№ 31) (Кулинария, материаловедение, машиноведение, рукоделие, конструирование и моделирование). ЗАО «Информация. Экон». 2011.
	Презентации. DRA.RU – стандарты PowerPoint http://www.dra.ru/ppt/content/ppt_standart.php
	WEB – сайт декоративно-прикладного искусства г. Златоуст http:// www.jewellernet.ru/lik WEB - сайт галереи декоративно – прикладного искусства. http:// www.screen.ru/gallery
Методические пособия для учителя	Наталья Сеница: Технология. Технология ведения дома. 6 класс. Методическое пособие. -М.: Вентана-Граф, 2015.
	Н. Пономарева. Технология. 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках. Планирование, конспекты уроков. -Волгоград: Учитель, 2015
	Маркуцкая СЭ. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. Обслуживающий труд.- М.: Экзамен, 2012.

7.Требования к уровню подготовки выпускников

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса

Кулинария

Обучающиеся должны знать:

- о влияние на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

Обучающиеся должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающиеся должны знать:

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов:
стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой),

технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

-единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Обучающиеся должны уметь:

-работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

-выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, притачивать кулиску;

-выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;

Обучающиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

-вести экологически здоровый образ жизни;

-использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

-планировать и оформлять интерьер комнаты;

-проводить уборку квартиры;

-соблюдать гигиену

-выражать уважение и заботу к членам семьи;

-принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

-проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Кулинария

Обучающиеся должны знать:

-виды домашней птицы и их кулинарное употребление;

-виды и способы консервирования;

-санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов;

-способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, правила приёма гостей, как дарить и принимать цветы и подарки, способы складывания салфеток.

Обучающиеся должны уметь:

-определять качество птицы, готовить блюда из них;

-составлять меню, рассчитать калории и стоимость;

-сервировать стол к обеду, аранжировать его цветами, уметь складывать салфетки различными способами, изготавливать приглашения;

-подготавливать банки, крышки, а так же овощи, фрукты и ягоды для консервирования;

-бланшировать, стерилизовать и укупоривать банки.

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

-приготовление блюд из птицы;

-заготовка продуктов впрок;

-расчёт калорийности и стоимости продуктов;

-пользование бытовыми электроприборами и СВЧ;

-соблюдать правила этикета за столом;

-соблюдать технологию приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

-сервировать стол и оформлять приготовленные блюда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающиеся должны знать:

- характеризовать смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитьё, рукоделие;
- называть виды и свойства химических тканей: искусственных и синтетических;
- объяснять назначение поясной одежды (брюк);
- характеризовать основные стили в одежде и современные направления моды;
- виды традиционных народных промыслов: вязание на спицах в современном дизайне одежды;

Обучающиеся должны уметь:

- выбирать вид ткани для брючных изделий;
- работать на швейной машине;
- снимать мерки с фигуры человека;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- моделировать брючные изделия;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные и краевые швы;
- проводить примерку изделия;
- проводить ВТО швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасности труда.

Обучающиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и отделочных материалов;
- применять изученные виды рукоделия: вязание на спицах в повседневной жизни.

Технология ведения дома

Обучающиеся должны знать:

- распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений;
- правила безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ;
- экологическую безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ;
- правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации.

Обучающиеся должны уметь:

- подбирать строительно-отделочные материалы по каталогам, выбирать обои, краски, а так же декор;
- элементы сантехники для ванной комнаты и туалета;
- делать эскиз оформления приусадебного участка с использованием декоративных растений.

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

- выполнять ремонтно-отделочные работы с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
- применять средства индивидуальной защиты и гигиены.

Электротехнические работы

Обучающиеся должны знать:

- правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- пути экономии электрической энергии в быту.

Обучающиеся должны уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии.

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

- безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;
- оценивать возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определять нагрузки сети при их одновременном использовании.

Современное производство и профессиональное образование

Обучающиеся должны знать:

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

Обучающиеся должны уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.
- построить план профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно – коммуникативными;
- умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение выражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально – ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы)

Требования к уровню подготовки учащихся 9 класса

Кулинария

Обучающиеся должны знать:

- виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- особенности кулинарного использования субпродуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов;
- условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса;
- особенности консервирования овощей, состав маринадной заливки;
- правила безопасной работы с уксусной эссенцией;
- подготавливать банки, крышки, а так же овощи, фрукты и ягоды для консервирования;
- бланшировать, стерилизовать и укупоривать банки;

Обучающиеся должны уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

- приготовление и повышение качества блюд из мяса;
- сокращение временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервирование и заготовка пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдение правил этикета за столом;
- приготовление блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающиеся должны знать:

-смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитьё, рукоделие;

-назначение и виды плечевых изделий с рукавами и воротником, основные стили в одежде и современные направления моды;

-виды традиционных народных промыслов;

-художественное оформление изделия различными материалами:

бисером, блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом.

Обучающиеся должны уметь:

-выбирать вид ткани для плечевого изделия;

-работать на швейной машине;

-снимать мерки с фигуры человека;

-выбирать модель с учётом особенностей фигуры;

-моделировать плечевые изделия;

-переводить выкройку из журнала мод и подгонять под себя;

-подготавливать выкройку и ткань к раскрою;

-выполнять раскрой ткани;

-выполнять соединительные и краевые швы;

-проводить примерку изделия;

-проводить ВТО швейных изделий;

-проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;

-соблюдать правила безопасности труда.

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

-использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;

-применять швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;

-приборы для ВТО;

Электротехнические работы

Обучающиеся должны знать:

-простые электронные устройства с использованием электронных компонентов

-о новых электрофизических методах нагрева

-бытовые микроволновые печи, их устройство, правила эксплуатации

-устройство и принцип работы холодильных агрегатов, правила эксплуатации

-характеристику полупроводниковых приборов, область применения, условные обозначения на схемах

-перспективные направления развития электротехники и электроники,

-влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека

Обучающиеся должны уметь:

-объяснять работу простых электрических устройств

-включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42В

-рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления или получения продукта
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности

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

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- обеспечения безопасности труда;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Черчение и графика

Обучающиеся должны знать:

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

Обучающиеся должны уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса
- выполнять чертежи и эскизы

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

- для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов.

8.Календарно – тематическое планирование

7 класс

№ урока	Дата	Коррекция	Название раздела и урока по теме	Количество часов	Федеральный компонент государственного образовательного стандарта		Домашнее задание	
					Минимум содержания образования	Практическая работа		
						Объект труда		Содержание
Физиология питания. 2 часа								
1-2			Введение. Микроорганизмы и микробы. Понятие о пищевых инфекциях. Пр.р. Определение срока годности консервов по маркировке на банке	2	Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс – методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.	Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек	Определение срока годности консервов по маркировке на банке	§1 стр. 5
Технология приготовления пищи 14 час.								
3-4			Виды теста. Изделия из дрожжевого теста. Пр.р. Приготовление пирога.	2	Изделия из дрожжевого безопасного теста. Виды дрожжевого теста. Рецепт приготовления безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортировка муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др.	Дрожжевое тесто, начинка для приготовления пирога.	Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды зачипывания пирогов. Смазка и выпечка изделия.	§5 стр.19
5-6			Изделия из песочного теста. Пр. р. Приготовление песочного теста. Формование и выпечка изделия.	2	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта).	Печенье	Приготовление песочного теста. Формование и выпечка изделия.	Принести материалы.
7-8			Изделия из пельменного теста. Правила варки. Пр.р. Изготовление	2	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Способы зачипывания краёв пельменей и вареников. Основные условия плотной	Пельмени вареники	Изготовление пельменей и вареников	§6 стр. 23

			пельменей и вареников ИОТ №56		защипки теста. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности			
9-10			Значение сладких блюд и десерта в питании человека. Пр.р. Приготовление шарлотки.	2	Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Механическая обработка фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек)	Шарлотка	Приготовление шарлотки.	§8 стр. 31
11-12			Сладкие блюда и десерт. Пр.р. Приготовление компота из свежих фруктов и ягод.	2	Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод.	Фруктовое желе, мороженное, компот, суфле.	Приготовление компота из свежих фруктов и ягод.	Принести материалы.
13-14			Изделия из бисквитного теста. Пр.р. Выпечка и оформление изделий из бисквитного теста.	2	Технология замешивания теста. Рецепт и правила раскатки и выпечки изделия из бисквитного теста (температура выпечки, определение готовности).	Пирожное	Выпечка и оформление изделий из бисквитного теста.	Принести материалы.
15-16			Изделия из слоеного теста. Пр.р. Выпечка и оформление изделий из слоеного теста.	2	Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательность раскатки и складывания теста при раскатке. Особенности выпечки.	Праздничный пирог	Выпечка и оформление изделий из слоеного теста	. Принести материалы.
Заготовка продуктов. 2 часа								
17-18			Заготовка продуктов. Пр.р. Консервирование плодов и ягод.	2	Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приёмов варки варенья.	Варенье из яблок, смороды, крыжовника	Приготовление варенья.	§9 стр. 35 §10 стр. 39
Рукоделие. Художественные ремесла 10 час.								
19-20			Вязание крючком. Инструменты и материалы. Пр.р. Работа с журналами мод. Набор петель крючком.	2	Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель.	Образцы вязания. Образцы орнаментов	Набор петель крючком.	§37 стр. 139 §38 стр.141
21-22			Вязание крючком. Техника вязания полотна рядами. Пр.р. Вязание крючком полотна рядами, используя различные виды петель.	2	Технология выполнения петель.	Образцы вязания. Образцы орнаментов	Вязание крючком	§39 стр. 146
23-24			Вязание крючком. Техника вязания по кругу. Пр.р. Вязание крючком полотна по кругу.	2	Технология выполнения петель	Образцы вязания. Образцы орнаментов	Вязание по кругу.	§40 стр.149

25-26			Вязание крючком. Ажурное вязание по кругу.	2	Технология выполнения петель	Образцы вязания. Образцы орнаментов	Вязание по кругу.	
27-28			Вязание крючком. Ажурное вязание по кругу. Пр.р. Вязание крючком по кругу ажурного изделия.	2	Технология выполнения петель	Образцы вязания. Образцы орнаментов	Вязание по кругу.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 26 час.								
29-30			Элементы материаловедения Химические волокна. Их свойства. Технология производства химических волокон. Лаб. раб. Определение раппорта в сложных переплетениях	2	Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах. Химические и натуральные красители.	Образцы тканей из искусственных волокон и со сложными переплетениями. Рисунки раппорта	Определение раппорта в сложных переплетениях	§12 стр.47 §13 стр.48 §14 стр. 52 §15 стр.54
31-32			Элементы машиноведения Приспособление к швейной машине. Машинные швы. Пр.р. Разборка и сборка челнока. Работа на швейной машине	2	Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машинки. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрыва ниток и др.) Причины неполадок и способы их устранения.	Образцы машинных швов, челнок швейной машины.	Разборка и сборка челнока. Работа на швейной машине	§17 стр.62 §18 стр.67
33-34			Элементы машиноведения Художественное оформление изделий зигзагообразной строчкой. Пр.р. Выполнение образцов и аппликаций	2	Разработка эскиза аппликации. Последовательность выполнения аппликации. Материалы и инструменты, используемые при работе над аппликацией	Образцы зигзагообразных строчек, (узкая, широкая, крупная, мелкая). Виды аппликаций.	Выполнение безопасных приёмов труда	§16 стр.59
35-36			Конструирование и моделирование плечевого	2	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые	Журналы мод, манекен,	Анализ особенностей	§19 стр. 78

			изделия. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Пр.р. Работа с журналами, учебниками, таблицами.		фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека.	учебные таблицы.	различных типов фигуры человека (сутулая, перегибистая, полная, худая и т.д.) Зрительные иллюзии.	
37-38			Конструирование и моделирование плечевого изделия. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Пр.р. Снятие мерок и запись результатов измерений в таблице.	2	Построение чертежа одношовного и двухшовного втачного рукава и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.)	Таблица с результатами измерений своей фигуры.	Снятие мерок и запись результатов измерений в таблице.	§20 стр.83
39-40			Конструирование и моделирование плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Пр.р. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной рубашки путём изменения формы выреза горловины, рукава, длины изделия.	Чертеж плечевого швейного изделия.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	§21 стр.85 §22 стр.92
41-42			Технология изготовления плечевого изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой плечевого изделия Пр.р. Раскрой плечевого изделия.	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Критерии правила кроя. Правила безопасной работы утюгом.	Ткань, выкройки, мел, булавки, ножницы		§24 стр. 104
43-44			Технология изготовления плечевого изделия. Дублирование деталей. Подготовка деталей кроя к обработке. Пр.р. Подготовка изделия к первой примерке.	2	Выкраивание деталей из прокладки. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой.	Детали кроя	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	§25 стр. 107

45-46			Технология изготовления плечевого изделия. Первая примерка изделия. Устранение дефектов после первой примерки. Пр.р. Проведение примерки. Выявление и исправление дефектов	2	Устранение дефектов после примерки.	Ночная сорочка	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	§26 стр. 108 §27 стр. 113
47-48			Технология изготовления плечевого изделия. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов Пр.р. Стачивание деталей вытачек, боковых и плечевых швов.	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	Ночная сорочка	Стачивание деталей вытачек, боковых и плечевых швов.	§28 стр. 116
49-50			Технология изготовления плечевого изделия. Подкройные обтачки. Обработка срезов горловины и пройм окантовочным швом Пр.р. Обработка срезов горловины и пройм окантовочным швом.	2	Обработка срезов подкройной обтачки с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	Ночная сорочка	Обработка срезов горловины и пройм окантовочным швом	§29 стр. 119
51-52			Технология изготовления плечевого изделия. Обработка срезов рукавов и низа изделия. Пр. р. Обработка срезов рукавов низа платья, сорочки	2	Обработка срезов рукавов и низа изделия.	Ночная сорочка	Обработка срезов рукавов и низа изделия.	Принести материалы.
53-54			Технология изготовления плечевого изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО. Пр. р. Окончательная отделка изделий. Приемы ВТО	2	Окончательная отделка изделия. Чистка изделия. Правила техники безопасности при работе с утюгом. Проверка качества изделия.	Ночная сорочка		§33 стр. 128

Технология ведения дома 4 часа.								
55-56			Эстетика и экология жилища. Пр.р. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	2	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Правила ухода за комнатными растениями.	Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения	Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	Записи.
57-58			Комнатные растения в интерьере. Пр.р. Выполнение эскиза детской комнаты	2	Профессия садовод. Поэтическое значение цветов и растений комнаты.	Комнатные растения	Выполнение эскиза детской комнаты	§41 стр. 153 §42 стр. 154 §43 стр. 157 §44 стр. 159
Электротехнические работы. 2 часа								
59-60			Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы Пр.р. Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению.	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасность эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технологические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.	Учебные таблицы по электротехнике, бытовые электроприборы. Осветительные приборы,	Составить таблицу бытовых приборов	
Творческие проектные работы 10 часов.								
61-62			Выбор и обоснование творческого проекта. История декоративно-прикладного творчества. Краткое определение дизайнерской задачи. Пр.р. Выбор темы. Сбор информации. Зарисовка эскиза.	2	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проекта. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.	Творческий проект Декоративные элементы		
63-64			Технология и способы изготовления изделий. Пр.р. Поэтапное	2	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Творческий проект Декоративные элементы		

			изготовление изделия Составление технологической карты.					
65-66			Защита творческих проектов. Пр.р. Практическая реализация проекта.	2	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	Защита проектов		
67-68			Подготовка изделий к выставке. Пр.р. Подготовка и оформление выставки	2	Подготовка и оформление выставки	Готовые изделия		
69-70			Оценка качества готовых изделий. Подведение итогов Пр.р. Выбор лучших изделий на выставку, учитывая готовность и качество	2	Подготовка и оформление выставки	Готовые изделия		
			итого	70				

8 класс

№ урока	Дата	Коррекция	Название раздела и урока по теме	Количество часов	Федеральный компонент государственного образовательного стандарта		Домашнее задание	
					Минимум содержания образования	Практическая работа		
						Объект труда		Содержание
Кулинария. 14 часов								
1-2			Сервировка стола к обеду. Пр.р. Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток различными способами.	2	Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей.	Меню. Эскиз сервировки и стола.	Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Аранжировка стола цветами.	

							Складывание салфеток различными способами.	
3-4			Правила этикета	2	Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.	эскиз	Изготовление приглашения.	
5-6			Блюда из птицы. Первые блюда из домашней птицы Пр.р. Приготовление первого блюда и подача к столу.	2	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.	Блюда из птицы	Приготовить суп из птицы	Принести материалы.
7-8			Вторые блюда из домашней птицы. Пр.р. Тепловая обработка полуфабрикатов из мяса курицы.	2	Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Цель и способы опаливания птицы.	Полуфабрикаты	Тепловая обработка полуфабрикатов из мяса курицы.	Принести материалы.
9-10			Холодные закуски из домашней птицы. Пр.р. Приготовление салата из мяса птицы. Оформление и подача блюда	2	Технология приготовления блюд из домашней птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности.	Салаты, закуски	Приготовление салата из мяса птицы. Оформление и подача блюда	Принести материалы.
11-12			Приготовление блюда из теста с мясом курицы. Пр.р. Приготовление пирога.	2	Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы.	Тесто, мясо курицы		Принести материалы.
13-14			Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.	2	Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.			
Заготовка продуктов 4 часа.								
15-16			Заготовка фруктов и ягод. Пр.р. Приготовление консервированного компота.	2	Консервирование плодов и ягод. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка). Укладка в банки. Технология приготовления и	Компот из яблок и груш.	Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и	Принести материалы.

					стерилизации консервов из фруктов и ягод. Время стерилизации. Условия и сроки хранения компотов.		крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланкирование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.	
17-18			Маринование овощей. Пр.р. Приготовление консервированных маринованных овощей.	2	Технология приготовления и стерилизации консервов из овощей. Механическая обработка овощей (чистка, нарезка, мойка). Технология приготовления и стерилизации консервов из овощей. Время стерилизации. Условия и сроки хранения маринованных овощей.	Маринованные овощи.	Первичная обработка овощей. Подготовка банок и крышек для консервирования. Стерилизация и укупорка банок с овощами.	Принести материалы.
Рукоделие. Художественные ремесла 8 часов								
19-20			Вязание на спицах. Материалы и инструменты. Пр.р. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Набор петель.	2	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.	Образцы вязаний на спицах.	. Подбор спиц ниток. Набор петель. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.	Принести материалы.
21-22			Вязание на двух спицах. Пр.р. Вязание простого изделия на 2-х спицах.	2	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	Образцы вязаний на спицах.	Вязание простого изделия.	Принести материалы.
23-24			Вязание на пяти спицах. Пр.р. Деление и набор петель. Изготовление образца	2	Технология вязания изделия на пяти спицах. Правила вязания носков и варежек.	Образцы вязаний на спицах.	Изготовление образца	Принести материалы.
25-26			Художественная роспись ткани. Пр.р. Выполнение эскиза	2	Виды батика. Технология изготовления изделия в технике «холодный батик». Материалы и приспособления, используемые при изготовлении изделия	Салфетка, шарф	Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов.	Принести материалы.

			росписи. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».		в технике батик.		Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 18 часов								
27-28			Элементы материаловедения. Синтетические волокна, их производство и свойства Пр.р. Определение синтетических и искусственных нитей в тканях.	2	Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон в тканях.	Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.	Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон	Принести материалы.
29-30			Конструирование и моделирование поясного изделия. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Пр.р. Построение чертежа брюк в масштабе 1:4.	2	Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1:4 Расчётные формулы, необходимые для построения чертежа.	Чертёж брюк	Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам.	Принести материалы.
31-32			Конструирование и моделирование поясного изделия. Построение основы чертежа брюк в натуральную величину по своим меркам. Пр.р. Построение чертежа брюк в натуральную величину по своим меркам.	2	Снятие мерок для построения чертежа брюк. Построение чертежа в натуральную величину.	Чертёж брюк	Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона.	
33-34			Конструирование и моделирование поясного	2	Построение чертежа в натуральную величину.	Чертёж брюк	Построение чертежа в натуральную	Принести материалы.

			изделия. Построение основы чертежа брюк в натуральную величину по своим меркам. Пр.р. Построение чертежа брюк в натуральную величину по своим меркам.				величину.	
35-36			Технология изготовления поясного изделия. Раскладка выкройки на ткани, припуски. Раскрой ткани. Пр.р. Раскладка выкройки на ткани, припуски. Раскрой ткани.	2	Раскладка выкройки на ткани с учётом припуском на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Обмеловка и раскрой ткани	Ткань	Раскладка выкройки на ткани с учётом припуском на швы	Принести материалы.
37-38			Технология изготовления поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Пр.р. Прокладывание контурных и контрольных линий копировальными стежками.	2	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткани.	Брюки	Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткани.	Принести материалы.
39-40			Технология изготовления поясного изделия. Подготовка в первой примерке. Проведение первой примерки. Пр.р. Проведение примерки, исправление дефектов.	2	Сборка изделия. Правила проведения примерки, уточнение баланса, виды и приёмы устранения дефектов кроя.	Брюки	Сборка изделия, уточнение баланса, устранения дефектов кроя.	Принести материалы.
41-42			Технология изготовления поясного изделия. Обработка застёжки и верхнего среза Пр.р. Обработка застёжки брюк и верхнего среза.	2	Правила выполнения технологической операции обработки застёжки гудрика и пояса. Правила проведения ВТО.	Брюки	Обработки застёжки гудрика и пояса, проведения ВТО.	Принести материалы.
43-44			Технология изготовления поясного изделия. Окончательная отделка	2	Чистка изделия и окончательное проведение ВТО. Контроль качества изделия.	Брюки	Окончательная отделка изделия.	Принести материалы.

			изделия. Пр.р. Удаление стежков временного назначения, контроль качества готового изделия. Виды декоративной отделки для брюк					
Технологии ведения дома 4 часа								
45-46			Технология ремонта и отделки помещений. Пр.р. Выполнение эскиза жилой комнаты.	2	Основная технология ремонта и отделка помещения. Инструменты для ремонта. Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.	Журналы, каталоги, эскиз.	Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Эскиз оформления приусадебного участка с использованием декоративных растений.	Записи.
47-48			Санитарно-технические работы . Эксплуатация систем теплоснабжения и водоснабжения. Пр.р. Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения	2	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.	Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация	Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета	Записи.
Бюджет семьи. 4 часа.								
49-50			Рациональное планирование расходов. Пр.р. Рассчитать затраты на приобретение вещей. Оценить энергетическую ценность салата. Составить меню.	2	Источники доходов семьи. Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Анализ расходов своей семьи. 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	Схемы, таблицы	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	§4 стр.22

51-52			Бюджет семьи. Пр.р. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	2	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Право потребителя	Таблицы	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины.	§5 стр. 28
Электротехнические устройства. 4 часа.								
53-54			Электричество в нашем доме. Экономия электрической энергии Пр.р. Определение расхода и стоимости электрической энергии.	2	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	Счетчик электроэнергии.	Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.	§18 стр.89
55-56			Виды и назначение автоматических устройств. Пр.р. Разработка плаката по электробезопасности	2	Изучение схем устройств автоматизации	Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.	Разработка плаката по электробезопасности и Рисование плаката.	Записи.
Современное производство и образование. 6 часов								
57-58			Сферы производства и разделение труда Роль профессии в жизни человека.	2	. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Понятие о профессии, специальности, квалификации и	Единый тарифно-квалификационный	Поиск и презентация информации о путях получения	Записи.

			Пр.р. Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности.		компетентности работника. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.	справочники, сборники диагностических тестов	профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий.	
59-60			Сферы производства и разделение труда. Карьера и профессиональный рост. Пр.р. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Единый тарифно-квалификационный справочник, сборники диагностических тестов	Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	Записи.
61-62			Пути получения профессионального образования Региональный рынок труда и его конъюнктура. Пр.р. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».	Справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям	Исследовать деятельность производственного предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.	Записи.
Творческие проектные работы 8 часов								
63-64			Выбор темы проекта. Пр.р. Составление плана работы над проектом.	2	. Порядок выбора темы проекта. Методы обоснования конструкции изделия и этапов его изготовления. Методы поиска информации. Об изделии и материалах. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования.	Проект	Обосновать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разработать несколько вариантов решения проблемы, выбрать лучший вариант и подготавливать документацию.	§39 стр. 189

65-66			Конструкторский этап проекта. Пр.р. Выполнение эскиза изделия.	2	Этапы проектирования и конструирования.	Проект	Выполнять проект и анализировать результаты работы.	
67-68			Технологический этап проекта. Пр.р. Создание инструкционной карты по изготовлению изделия.	2	Реализация проекта. Методы определения себестоимости изделия. Цена изделия как товара.	Проект	Составление технологической карты изготовления изделия. Сделать экономические расчёты и определить себестоимость изделия.	
69-70			Защита проекта	2	Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проекта.	Проект	Защита проекта	
			итого	70				

9 класс

№ урока	Дата	Коррекция	Название раздела и урока по теме	Кол-во часов	Федеральный компонент государственного образовательного стандарта		Домашнее задание	
					Минимум содержания образования	Практическая работа		
						Объект труда		Содержание
Технология приготовления пищи. 6 часов								
1-2			Введение. Блюда из мяса и субпродуктов. Пр.р. «Приготовление борща с фрикадельками»	2	Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов.	Борщ	Оттаивание мороженого мяса. Способы определения качества мяса.	Принести материалы. Записи.
3-4			Блюда из рубленой массы. Пр.р. «Приготовление котлет»	2	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Технология приготовления фарша и блюда из фарша.	Фарш	Приготовление котлет	Принести материалы. Записи.

5-6			Блюда национальной кухни. Пр.р. «Определение доброкачественности муки, яиц. Приготовление пресного теста. Пельмени»	2	Различные рецепты приготовления фарша для пельменей.	Пельмени	Способы определения доброкачественности и продуктов.	Принести материалы. Записи.
Заготовка продуктов. 2 часа								
7-8			Консервирование и маринование овощей. Пр.р. «Консервирование в маринаде»	2	Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации. Условия и сроки хранения консервированных овощей.	Консервированные помидоры	Рецепты и технология маринования овощей.	Принести материалы. Записи.
Рукоделие. Художественные ремёсла. 8 часов								
9-10			Аппликация Пр.р. «Выполнение аппликации. Отделка изделий бисером и блёстками»	2	Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блёстками, кожей и мехом, пухом и шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.	Аппликация.	Технология и последовательность операций при выполнении различных видов аппликации.	Принести материалы. Записи.
11-12			Ручное ткачество. История ткачества. Инструменты и приспособления Пр.р. «Организация рабочего места. Изготовление станка из коробки» ИОТ №5	2	История ткачества. Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Материалы и приспособления, используемые при ткачестве.	Станок для ткачества из коробки	Технология и правила выполнения ткацких работ.	Принести материалы. Записи.
13-14			Орнамент, раппорт, узор в ручном ткачестве Пр.р. «Составление узора для выполнения изделия»	2	Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония. Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.	Предлагаемые узоры для ткачества. Образцы	Виды переплетений. Подбор материала и инструментов для выполнения изделия. Выполнение эскиза. Расчёт количества нитей и рядов, необходимых для	Принести материалы. Записи.

							выполнения изделия, изготовление панно в технике ручного ткачества.	
15-16			Простейшие приспособления для ручного ткачества и ткачества бисером. Пр.р. «Подготовка станка, намотка основы, подбор»	2	Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества. Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. Технология окраски шерстяной и х/б пряжи.	Браслет	Технология выполнения узлов и низания бисера.	Принести материалы. Записи.
Технология ведения дома. 6 часов								
17-18			Введение в предпринимательскую деятельность Анализ рынка прибыльных идей. Пр.р. «Составление банка предпринимательских идей, их анализ»	2	Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.	Каталоги.	Создание банка предпринимательских идей. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.	Записи.
19-20			Себестоимость продукта. Цена товаров и услуг. Предпринимательский риск. Пр.р. «Определение цеховой, заводской и коммерческой себестоимости»	2	Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов.	Примерные сметы, каталоги товаров и цен. Бизнес-план.	Расчёт себестоимости товаров и услуг.	Записи.

21-22			Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя Пр.р. «Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности»	2	Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.	Каталоги товаров и услуг	Профессии маркетолог и менеджер. Значение маркетинга и менеджмента в управлении и работе предприятия.	Записи.
Электротехнические работы. 6 часов								
23-24			Электрические приборы, схемы и их назначение. Простые электронные устройства Пр.р. «Чтение простых электронных схем»	2	Чтение простых электронных схем. Ознакомление и зарисовка условных графических изображений полупроводниковых термо- и фоторезисторов.	Полупроводниковые приборы. Простые электронные устройства.	Измерение сопротивления омметром фоторезистора и терморезистора. Сборка по схеме самодельного телефона из деталей конструктора.	Записи.
25-26			Электромагнитные устройства и здоровье человека. Обслуживание электронных устройств. Пр.р. «Работа с электронными схемами»	2	Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор, мультивибратор, однокаскадный усилитель). Перспективные направления развития электротехники и электроники Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.	Электронные схемы. Справочная литература	Измерение сопротивления омметром фоторезистора и терморезистора. Сборка по схеме самодельного телефона из деталей конструктора.	Записи.
27-28			Профессии, связанные с электротехническими устройствами Пр.р. «Подбор и оформление материала о профессиях»	2	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств	Реферат о профессии х.	реферат «Моя будущая профессия»	Записи.

Черчение и графика 32 часа.								
29-30			<p>Техника выполнения чертежей и правила их выполнения. Форматы, рамка и основная надпись чертежа. Чертежный шрифт.</p> <p>Пр.р. «Форматы, рамка и основная надпись чертежа. Чертежный шрифт»</p>	2	<p>Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики её виды. Основные виды графических изображений:</p> <p>эскиз, чертёж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертёжных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах.</p>	ЕСКД. Формат А 4.	<p>Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертёжника. Подготовка чертёжных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи.</p>	Принести материалы.
31-32			<p>Техника выполнения чертежей и правила их выполнения. Нанесение размеров на чертеже</p> <p>Пр.р. «Выполнения чертежа плоской детали»</p>	2	<p>Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.</p>	Чертёж	<p>Выполнение основных линий чертежа. Нанесение размеров на чертеже.</p>	Принести материалы.
33-34			<p>Геометрические построения.</p> <p>Пр.р. «Деление отрезка на равные части. Деление окружности на равные части (3, 5, 5, 8)»</p>	2	<p>Графические способы решения геометрических задач на плоскости.</p>	Геометрические построения.	<p>Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части.</p>	Принести материалы.
35-36			<p>Геометрические построения.</p>	2	<p>Графические способы решения геометрических задач на плоскости.</p>	Чертёж	<p>Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения. Пр.р. «Выполнение чертежа «плоской детали» с применением сопряжения»</p>	Принести материалы.

37-38			Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Метод проецирования. Расположение видов на чертеже. Местные виды. Пр.р. «Выполнение прямоугольного и косоугольного проецирования»	2	Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды.	Образцы прямоугольного и косоугольного проецирования.	Анализ геометрической формы предмета.	Принести материалы.
39-40			Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Получение и построение аксонометрических проекций. Пр.р. «Построение изометрической проекции плоской фигуры и геометрического тела»	2	Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объёмных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция.	Чертёж	Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения.	Принести материалы.
41-42			Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Технический рисунок. Пр.р. «Выполнение технического рисунка детали с натуры»	2	Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.	Чертёж	Выполнение чертежей плоских и объёмных деталей с системами прямоугольной и аксонометрических проекций.	Принести материалы.
43-44			Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Чертежи и аксонометрические проекции геометрических тел. Пр.р. «Построение развертки геометрического тела»	2	Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов.	Чертёж	Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа детали и ее описание.	Принести материалы.
45-46			Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. Проекция вершин, ребер и граней предмета.	2	Чертежи геометрических тел. Формообразование.	Модели и образцы деталей, чертеж	Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа	Принести материалы.

			Пр.р. «Построение проекций вершин, ребер и граней предмета»				детали и ее описание. Нанесение размеров на чертеже с учетом геометрической формы детали.	
47-48			Сечения. Разрезы. Пр.р. «Чертеж детали с применением необходимого сечения и разреза»	2	Наложенные и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения.	Чертёж	Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами.	Принести материалы.
49-50			Сечения. Разрезы. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Пр.р. «Выполнение чертежа детали с применением соединения части вида и части разреза»	2	Местные разрезы. Соединение вида и разреза.	Чертёж	Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами.	Принести материалы.
51-52			Сечения. Разрезы. Разрезы в аксонометрических проекциях. Пр.р. «Чертеж детали в изометрии с применением разреза»	2	Разрезы в аксонометрических проекциях	Чертёж	Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.	Принести материалы.
53-54			Сборные чертежи Общие сведения о соединениях деталей. Пр.р. «Выполнения чертежа болтового соединения»	2	Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения.	Чертежи деталей сборных единиц	Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей.	Принести материалы.
55-56			Сборные чертежи Общие сведения о сборочных чертежах изделий. Пр.р. «Чтение сборочных чертежей»	2	Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа.	Чертежи деталей сборных единиц.	Чтение сборочных чертежей	Принести материалы.

57-58			Сборные чертежи Деталирование. Пр.р. «Выполнение чертежей деталей по сборочному чертежу»	2	Детализовка сборочных чертежей.	Чертежи деталей сборочных единиц	Выполнение чертежей деталей по сборочному чертежу	Принести материалы.
59-60			Сборные чертежи Обобщение пройденного материала. Пр.р. «Построение третьего вида детали по двум данным с применением необходимых разрезов»	2		Чертеж детали	Построение третьего вида детали по двум данным с применением необходимых разрезов	
Прикладная графика. 2 часа								
61-62			Использование ИКТ для выполнения графических работ Пр.р. «Разработка эскиза логотипа или товарного знака»	2	Графическое представление информации: графики, диаграммы. Пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.	Образцы графической информации	Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.	Принести материалы.
Творческие, проектные работы. 8 часов								
63-64			Выбор и обоснование проекта. Пр.р. «Работа над организационно-подготовительным этапом проекта»	2		Проект	Поиск и анализ выбора темы. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.	Записи.
65-66			Разработка идей, вариантов. Пр.р. «Эскиз будущего изделия (блюда), его описание»	2		Эскиз Проект Презентация	Выбор лучшего варианта решения проблемы. Подбор необходимых материалов и оборудования.	Принести материалы.

67-68			Последовательность изготовления изделия (блюда). Пр.р. «Составление технологической карты»	2	Заключительный этап творческого проекта. Экономические расчеты. Подготовка к презентации проекта. Анализ результатов выполнения проекта.	Технологическая карта.	Выбор и выполнение необходимых технологических операций.	
69-70			Защита проекта	2		Таблица с расчётами	Защита проекта	
			Итого	70				

9. Критерии и нормы оценки

Требования:

- 1) *объективность* – ставить оценку независимо от симпатий или антипатий учителя;
- 2) *гласность* – доведение до учащихся обоснованных критериев оценки;
- 3) *систематичность* – проверку знаний проводить не от случая к случаю, а в течение учебного процесса;
- 4) *всесторонность* – учитывать объем, глубину, осмысленность, научность, прочность знаний;
- 5) *индивидуализация учета* – видеть каждого ученика, его достижения, неудачи, трудности;
- 6) *дифференцированность учета* – установление точных уровней знаний учащихся, что фиксируется в разных оценках.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. Ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала. Допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Отметка «1» ставится, если обучающийся отказался выполнять работу.

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Отметка «1» ставится, если изделие не выполнено.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Отметка «1» ставится, если обучающийся отказался выполнять работу.

Критерии оценивания творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если обучающийся:	Оценка «4» ставится, если обучающийся:	Оценка «3» ставится, если обучающийся:	Оценка «2» ставится, если обучающийся:	Оценка «1» ставится, если обучающийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает полное несоответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может ответить вопросы.	не ставится, проект идет на доработку.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Печатный вариант. полное несоответствие требованиям проекта.	не ставится, проект идет на доработку.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не может использоваться в другом практическом применении.	не ставится, проект идет на доработку.
<i>Соответствие</i>	Работа выполнена в соответствии с	Работа выполнена в соответствии с	Работа выполнена с отклонением от	Работа выполнена с	не ставится, проект идет на

<i>вие технолог ии выполнен ия</i>	технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	технологии, но изделие может быть использовано по назначению	отклонением от технологии, изделие не может быть использовано по назначению	доработку.
<i>Качество проектног о изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Эстетичный внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительн о, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с большими отклонениями , качество отделки неудовлетвор ительно, не может быть использован по назначению	не ставится, проект идет на доработку.

Контрольно-измерительные материалы

1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

1. Маркуцкая СЭ. Технология. Обслуживающий труд. Тесты 5-7 классы. – М.: Экзамен, 2012
2. Технология (для девочек). 5-8 класс. Тесты / автор составитель Г.А. Гордиенко, - Волгоград: Учитель, 2012

2. Оценочные материалы для тематического контроля

Модули OMS по темам в конце каждого раздела программы:

<http://fcior.edu.ru/catalog/>

- Бобовые. Контрольные задания
 - Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1,2
 - Знание правил гостевого этикета. Контрольные задания
 - Значение минеральных веществ в питании человека. Контрольные задания. Часть 1,2
 - История декоративного садоводства. Контрольные задания
 - Конструирование юбок. Контрольные задания. Часть 1,2
 - Макароны. Контрольные задания
- И др.

Программа для чтения модулей: <http://fcior.edu.ru/programma-prosmotra-resursov>