

МОУ «Заволжская СОШ им. П.П. Смирнова»

Рекомендована к использованию
Педагогическим советом
МОУ «Заволжская СОШ
им. П.П. Смирнова»
Протокол № 8 от 20.05.2020



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
для обучающихся 5-8 классов
(базовый уровень)

Составитель:

Жидкова А.С.

учитель технологии

Тверская область, Калининский район, п. Заволжский

2020 год

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Рабочая программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе ООП ОООи авторской программы под редакцией О.А. Кожинной

Технология. Обслуживающий труд

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

5 класс

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология»

являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Предметным результатом освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технология изготовления швейных изделий»
- владение способами научной организации труда, формами деятельности,

соответствующими культуре труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
 - подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
 - соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;
- в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
 - моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технология изготовления швейных изделий»;
 - эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- в коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта;
 - публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;
 - разработка вариантов рекламных образцов.

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология»

являются:

- алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

- умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

6 класс

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Предметным результатом освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технология изготовления швейных изделий».
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- в мотивационной сфере:
 - оценивание своей способности и готовности к труду;
 - осознание ответственности за качество результатов труда;
 - наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
- соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;
- в физиолого-психологической сфере:
 - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технология изготовления швейных изделий»;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта;

- публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;

- разработка вариантов рекламных образцов.

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

- умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

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

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

7 класс

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Предметными результатами являются:

- способность рационально организовывать рабочее место;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

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

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

8 класс

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Предметными результатами являются:

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

II. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Технологии ведения дома

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение

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

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

Машиноведение

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

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

Конструирование и моделирование рабочей одежды

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

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

Технология изготовления рабочей одежды

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

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

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

Рукоделие. Художественные ремесла

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепление рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.

Кулинария

Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды и раковин. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и

разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Блюда из овощей

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Сервировка стола

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

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

Учебно-проектная деятельность

Понятие творческого проекта. Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Обоснование конструкции изделия. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проекта. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Поиск необходимой информации использованием сети Интернет. Выбор видов изделий. Определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление технологической карты. Изготовление деталей, сборка и отделка изделия. Оценка стоимости материалов для изготовления изделия. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

6 класс

Технологии ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Материаловедение

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

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

Машиноведение

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

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

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

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

Технология изготовления поясных швейных изделий

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

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

Рукоделие. Художественные ремесла

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Кулинария

Физиология питания

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

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

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

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

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных

условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.
Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Учебно–проектная деятельность

Основы проектирования. Методы поиска информации об изделии и материалах. Элементы художественного конструирования. Определение потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование. Первоначальные идеи, анализ, выбор, лучшей идеи. Ручной и механический инструмент для выполнения проектного задания. Физические и технологические свойства материалов, приспособление и материалы. Подготовка чертежа или технического рисунка. Составление технологической карты. Сборка и отделка изделия. Определение себестоимости проекта.

7 класс

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища

Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений, школьных и приусадебных участков. Выполнение эскиза интерьера жилого помещения. Выполнение эскизов элементов интерьера. Оформление класса (пришкольного участка) с использованием декоративных растений.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Материаловедение

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

Машиноведение

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

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

Технология изготовления плечевого изделия

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

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.

Рукоделие. Художественные ремесла

Вязание спицами. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания. Подготовка материалов к работе. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Кулинария

Физиология питания

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

Технология приготовления пищи

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Изделия из жидкого теста

Способы приготовления жидкого теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технология выпечки блинов, оладий, блинчиков

Пельмени и вареники

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

Правила варкиПервичная 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.

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. Приготовление творожной запеканки. 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.

Учебно-проектная деятельность

Основы проектирования. Методы поиска информации об изделии и материалах. Элементы художественного конструирования. Определение потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование. Первоначальные идеи, анализ, выбор, лучшей идеи. Ручной и механический инструмент для выполнения проектного задания. Физические и технологические свойства материалов, приспособление и материалы. Подготовка чертежа или технического рисунка. Составление карты. Сборка и отделка изделия. Определение себестоимости проекта. Реализация продукции. Реклама.

8 класс

Технологии ведения дома

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Машиноведение

Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Создание изделий из текстильных поделочных материалов

Конструирование и моделирование швейных изделий.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Назначение технологической документации: технологических карт, чертежей, инструкций. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности и способы рациональной раскладки выкройки на ткани в

зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций;

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, проймы и горловины;
- обработка рукава и втачивание рукава в пройму;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия

Рукоделие. Художественные ремесла

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесел). Роль декоративно-прикладного творчества в создании объектов рукотворного мира. Эстетические и эргономические требования к изделию. Учет технологии изготовления изделия и свойств материала. Основные средства художественной выразительности. Виды подложных материалов и их свойства. Понятия о композиции.

Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления (по одному из направлений художественной обработки материалов). Выбор материалов с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств. Определение последовательности изготовления. Соблюдение правил безопасности труда.

Кулинария

Физиология питания

Основные принципы здорового питания. Расчет калорийности блюд. Составление рациона здорового питания с применением, компьютерных программ. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Технология приготовления пищи

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.

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

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.

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

Учебно–проектная деятельность

Основы проектирования. Методы поиска информации об изделии и материалах. Элементы художественного конструирования. Определение потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование. Первоначальные идеи, анализ, выбор, лучшей идеи. Ручной и механический инструмент для выполнения проектного задания. Физические и технологические свойства материалов, приспособление и материалы. Подготовка чертежа или технического рисунка. Составление учебной конструкционной карты. Сборка и отделка изделия. Определение себестоимости проекта.

III. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

№ урока п/п	5 класс	Примечание
	Тема урока	
1.	Правила поведения в мастерской	
2.	КР № 1 Стартовая контрольная работа	
Учебно–проектная деятельность (2)		

3.	Вводный инструктаж по технике безопасности.	
4.	Понятие творческой проектной деятельности. Этапы работы над проектом.	
Материаловедение (2 час)		
5.	Натуральные растительные волокна. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	
6.	Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон ткани.	
Машиноведение (4 час)		
7.	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Инструктаж ПБ и ТБ	
8.	Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.	
9.	Назначение основных узлов.	
10.	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.	
Ручные и машинные швы (4 час)		
11.	Ручные швы. Организация рабочего места для ручных работ.	
12.	Выполнение ручных строчек прямыми стежками	
13.	Машинные швы. Краевые и соединительные швы. Условные обозначения и технология выполнения	
14.	Выполнение образцов машинных швов	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 час)		
Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час)		
15.	Фартук в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней.	
16.	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	
17.	Снятие мерок и запись результатов измерений.	
18.	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	
19.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину	
20.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину	
21.	Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою	
22.	Эскизная разработка модели швейного изделия	
Учебно-проектная деятельность (4)		
23.	Обоснование темы проекта «Фартук». Цель и задачи проекта	
24.	Выбор лучшего варианта. Требования к проектируемому изделию.	
25.	Разработка технологической карты изделия «Фартук»	
26.	Разработка технологической карты изделия «Фартук»	
Технология изготовления рабочей одежды (16 час)		
27.	Инструктаж по ТБ. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.	
28.	Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани.	
29.	Перенос контурных и контрольных линий на ткань.	
30.	Обработка нагрудника и нижней части фартука	
31.	Обработка нагрудника и нижней части фартука	
32.	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	
33.	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	
34.	Соединение бретелей и деталей пояса с фартуком	
35.	Соединение бретелей и деталей пояса с фартуком	
36.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	
37.	Стачивание деталей изделия машинными швами	
38.	Стачивание деталей изделия машинными швами	
39.	Правила ТБ ВТО. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	
40.	Контроль качества и оценка готового изделия	
Рукоделие. Художественные ремесла (6 час)		
41.	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.	
42.	Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки	
43.	Организация рабочего места. Инструктаж ПБ и ТБ	
44.	Простейшие вышивальные швы. Заправка ткани в пяльцы	
45.	Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань.	
46.	Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	
Учебно-проектная деятельность (4)		
47.	Оформление проектных материалов	
48.	Оформление проектных материалов	
49.	Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия	

50.	Контроль и оценка проекта. Защита проекта	
Технологии ведения дома (2ч)		
51.	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни.	
52.	Выполнение эскиза интерьера кухни.	
Кулинария (14 час)		
Санитария и гигиена (2 час)		
53.	Инструктаж ПБ и ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи.	
54.	Правила мытья посуды и кухонного инвентаря	
Физиология питания (2 час)		
55.	Понятие о процессе пищеварения. Суточная потребность в витаминах	
56.	Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.	
Технология приготовления пищи (8 час)		
57.	Бутерброды и горячие напитки.	
58.	Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	
59.	Блюда из яиц. Способы определения свежести яиц и их хранения	
60.	Определение свежести, первичная обработка, приготовление блюда из яиц.	
61.	Виды овощей. Правила первичной обработки овощей. Блюда из сырых овощей.	
62.	Приготовление блюд из сырых овощей.	
63.	Блюда из вареных овощей.	
64.	Приготовление блюд из вареных овощей	
Сервировка стола (2ч)		
65.	Сервировка стола и этикет за столом	
66.	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.	
67.	КР №2. Итоговая контрольная работа	
68.	Обобщение и систематизация учебного материала за 5 класс	

6 класс

№ урока п/п	Тема урока	Примечание
1.	Правила поведения в мастерской	
2.	КР № 1 Стартовая контрольная работа	
Учебно-проектная деятельность (2)		
3.	Вводный инструктаж по технике безопасности.	
4.	Понятие творческой проектной деятельности. Этапы работы над проектом	
Материаловедение (2 час)		
5.	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения.	
6.	Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.	
Машиноведение (6 час)		
7.	Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей. Инструктаж ПБ и ТБ	
8.	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	
9.	Неполадки в работе швейной машины.	
10.	Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	
11.	Виды машинных швов, их назначение и конструкция	
12.	Технология выполнения машинных швов.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(32 час)		
<i>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час)</i>		
13.	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.	
14.	Мерки необходимы для построения чертежа юбки. Снятие мерок и запись результатов измерений	
15.	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4	
16.	Построение основы чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	
17.	Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	
18.	Выбор модели юбки. Моделирование юбки выбранного фасона	
Учебно-проектная деятельность (4)		
19.	Обоснование темы проекта «Юбка». Цель и задачи проекта	
20.	Выбор лучшего варианта. Требования к проектируемому изделию	
21.	Разработка технологической карты изделия «Юбка»	
22.	Разработка технологической карты изделия «Юбка»	

<i>Технология изготовления поясных швейных изделий (14 час)</i>		
23.	Виды машинных швов, их назначение и конструкция.	
24.	Технология выполнения машинных швов.	
25.	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	
26.	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	
27.	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	
28.	Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление.	
29.	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки.	
30.	Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки.	
31.	Обработка боковых швов и застежки юбки	
32.	Обработка боковых швов и застежки юбки	
33.	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	
34.	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	
35.	Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия	
36.	Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия	
<i>Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье (10час)</i>		
37.	Возможности лоскутного шитья и мода.	
38.	Геометрический орнамент и композиция. Инструктаж ПБ и ТБ	
39.	Выполнение эскиза изделия в технике лоскутного шитья.	
40.	Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	
41.	Изготовление шаблонов из картона. Выкраивания элементов.	
42.	Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	
43.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	
44.	Соединение деталей между собой и с подкладкой.	
45.	Соединение деталей между собой и с подкладкой.	
46.	Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия.	
Учебно-проектная деятельность (4)		
47.	Оформление проектных материалов	
48.	Оформление проектных материалов	
49.	Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия	
50.	Контроль и оценка проекта. Защита проекта	
Технологии ведения дома (2ч)		
51.	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви.	
52.	Ремонт одежды декоративными заплатками ручным и машинным способами.	
Кулинария (14 час)		
<i>Физиология питания (2 час)</i>		
53.	Первичный инструктаж на рабочем месте. Минеральные вещества и их значение.	
54.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах	
<i>Технология приготовления пищи (10 час)</i>		
55.	Блюда из молока и молочных продуктов.	
56.	Приготовление молочного супа или молочной каши.	
57.	Кисломолочные продукты и блюда из них	
58.	Приготовление сырников	
59.	Блюда из рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом.	
60.	Приготовление блюда из рыбы	
61.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
62.	Приготовление макарон с овощами.	
63.	Приготовление обеда в походных условиях	
64.	Способы разогрева и приготовления пищи	
<i>Сервировка стола (2ч)</i>		
65.	Сервировка стола и этикет за столом.	
66.	Выполнение эскизов художественного украшения стола к ужину	
67.	КР №2. Итоговая контрольная работа	
68.	Работа над ошибками. Обобщение и систематизация учебного материала за 6 класс	

7 класс

№ урока п/п	Тема урока	Примечание
1.	Правила поведения в мастерской	
2.	КР № 1. Стартовая контрольная работа	
Учебно-проектная деятельность (4)		
3.	Вводный инструктаж по технике безопасности.	
4.	Понятие творческой проектной деятельности.	
5.	Этапы работы над проектом	
6.	Обоснование темы проекта «Ночная сорочка». Цель и задачи проекта	
Материаловедение (2 час)		
7.	Технологии производства и свойства химических волокон и тканей из них.	
8.	Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон	
Машиноведение (2 час)		
9.	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Инструктаж ПБ и ТБ	
10.	Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час)		
<i>Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 час)</i>		
11.	Виды женского легкого платья и спортивной одежды.	
12.	Снятие мерок и запись результатов измерений.	
13.	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	
14.	Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	
15.	Построение чертежа выкройки в натуральную величину	
16.	Построение чертежа выкройки в натуральную величину	
17.	Особенности моделирования плечевого изделия.	
18.	Эскизная разработка модели швейного изделия	
Учебно-проектная деятельность (2)		
19.	Выбор лучшего варианта. Требования к проектируемому изделию	
20.	Разработка технологической карты изделия «Ночная сорочка»	
<i>Технология изготовления плечевого изделия (14 час)</i>		
21.	Подготовка ткани к раскрою, экономная раскладка.	
22.	Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой .	
23.	Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой.	
24.	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.	
25.	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	
26.	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	
27.	Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка деталей кроя.	
28.	Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка деталей кроя.	
29.	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	
30.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	
31.	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
32.	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
33.	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	
34.	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	
Учебно-проектная деятельность (4)		
35.	Оформление проектных материалов.	
36.	Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия.	
37.	Контроль и оценка проекта. Защита проекта	
38.	Контроль и оценка проекта. Защита проекта	
<i>Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание спицами (10 час)</i>		
39.	Вязание спицами. Инструменты и материалы. Инструктаж ПБ и ТБ	
40.	Работа с журналами мод. Зарисовка узоров и орнаментов.	
41.	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель спицами.	
42.	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель спицами.	
43.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	
44.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	
45.	Изготовление образцов вязания спицами	
46.	Изготовление образцов вязания спицами	
47.	Вязание цветных узоров.	

48.	Вязание цветных узоров.	
Технологии ведения дома (2 час)		
49.	Декоративные растения в интерьере.	
50.	Выполнение эскиза интерьера жилого помещения с использованием декоративных растений.	
Кулинария (16час)		
Физиология питания (2 час)		
51.	Инструктаж ПБ и ТБ. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	
52.	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке	
Технология приготовления пищи (14 час)		
53.	Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста	
54.	Инвентарь и приспособления для приготовления изделий из теста	
55.	Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	
56.	Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).	
57.	Изделия из жидкого теста.	
58.	Приготовление блинчиков с начинкой.	
59.	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников.	
60.	Изготовление вареников или пельменей.	
61.	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	
62.	Приготовление киселя из клюквы или брусники	
63.	Сервировка десертного стола	
64.	Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой.	
65.	Консервирование плодов и ягод	
66.	Приготовление варенья из яблок	
67.	КР №2. Итоговая контрольная работа	
68.	Работа над ошибками. Обобщение и систематизация учебного материала за 7 класс	

8 класс

№ урока п/п	Тема урока	Примечание
1.	КР № 1. Стартовая контрольная работа	
2.	Вводный инструктаж по технике безопасности. Обоснование темы проекта	
Машиноведение. (1ч)		
3.	Уход за швейной машиной Смазка и чистка швейной машины	
Создание изделий из текстильных материалов (18 час)		
Конструирование одежды с элементами моделирования (3ч)		
4.	Классификация современной одежды. Снятие мерок.	
5.	Построение чертежа основы плечевого изделия, рукава, воротника и манжеты в М 1:2	
6.	Моделирование плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	
Учебно-проектная деятельность (3)		
7.	Обоснование темы. Цель и задачи проекта	
8.	Выбор лучшего варианта. Требования к проектируемому изделию	
9.	Разработка технологической карты изделия.	
Технология изготовления плечевого изделия (11час)		
10.	Технология раскроя. Раскладка выкройки на ткани, раскрой изделия.	
11.	Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание копировальных стежков, обработка вытачек	
12.	Обработка боковых и плечевых швов плечевого изделия.	
13.	Технология обработки воротника и втачивание его в горловину.	
14.	Раскрой, обработка воротника и втачивание его в горловину.	
15.	Технология обработки рукава, манжеты и соединение ее с рукавом.	
16.	Обработка рукава, манжеты и соединение ее с рукавом.	
17.	Технология втачивания рукава в закрытую пройму.	
18.	Соединение рукава с проймой и втачивание рукава в закрытую пройму.	
19.	Обработка низа швом вподгибку с закрытым срезом.	
20.	Окончательная отделка изделия.Проверка качества.	
Рукоделие. Художественные ремесла.Ручная художественная вышивка (4ч)		

21.	Основы вышивки крестиком. Материалы и инструменты.	
22.	Виды строчек: традиционный метод, датский метод.	
23.	Технология пропуска стежков. Отступ вовнутрь. Отступ наружу.	
24.	Строчка по диагонали. Способы закрепления конца нити.	
Учебно-проектная деятельность (2)		
25.	Оформление проектных материалов. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия.	
26.	Контроль и оценка проекта. Защита проекта.	
Технологии ведения дома (1 час)		
27.	Домашняя экономика. Потребности семьи.	
Кулинария		
<i>Физиология питания (1 час)</i>		
28.	Основные принципы здорового питания. Расчет калорийности блюд	
<i>Технология приготовления пищи. Сервировка стола (4 час)</i>		
29.	Мясные продукты	
30.	Приготовление блюда из мясных продуктов и овощей	
31.	Блюда из птицы	
32.	Приготовление блюда из мяса птицы. Сервировка стола и этикет за столом.	
33.	КР №2. Итоговая контрольная работа	
34.	Работа над ошибками. Обобщение и систематизация учебного материала за 8 класс	