

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
директор ГБОУ Лицей №429  
«Соколиная гора»  
Дроздов С.Ю.  
**«Согласовано»**  
заместитель директора по УВР  
Кустикова О.Б.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

**5-7 классы**

**2015-2016 учебный год**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА  
К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ**

**5- 6- 7 классы**

Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

Развернутый тематический план ориентирован на использование учебников:

1. Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

. Крупская, Ю. В. Технология: учебник для учащихся 6 класса (вариант для девочек) / Ю. В. Крупская, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова, В. Д. Симоненко. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

2. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко. – 2-е изд. – М.: Вентана-Граф, 2007.

А также дополнительных пособий для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Яценко – Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Учитесь шить красиво/ Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. . Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.

5, Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

6. Мозговая, Г. Г. Швейное дело. 7–8 классы / Г. Г. Мозговая, Г. Б. Картушина. – М.: Просвещение, 1990.

7. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

8. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

9. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в г. Москве: Учитель, 2006.

10. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977.

## Пояснительная записка

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

**Главной целью современного школьного образования** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

– освоение технологических знаний, технологической культуры на основе приобщения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

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

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

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентный, лично ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

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

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, лично-саморазвивающей.

**Компетентный подход** определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций.

Таким образом, календарно-тематическое планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся. *Личностная ориентация* образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития технологических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

*Деятельностный подход* отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

В соответствии с этим р е а л и з у е т с я:

– модифицированная программа, разработанная на основе федеральной типовой программы «Технология. 5–7 классы», Министерства образования и науки РФ (под ред. Ю. Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко, 2006).

На основании примерных программ МО РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования области «Технология», реализуется базисный уровень усвоения материала.

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий (уроков), спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты), что представлено в схематической форме ниже.

Основой является обновление требований к уровню подготовки учащихся в системе технологического образования, отражающее важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта – переход от суммы «предметных результатов» (то есть образовательных результатов, достигаемых в рамках отдельных учебных предметов) к межпредметным и интегративным результатам. Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как ***общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности***, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса технологии учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков. Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий, межпредметных интегрированных уроков, игры при проверке знаний, слайд-лекций, уроков-праздников.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие *умений* самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов – в плане это является основой для целеполагания.

На ступени основной школы задачи учебных занятий (в схеме – планируемый результат) определены как закрепление умений разделять процессы на этапы, звенья, выделять характерные причинно-следственные связи, определять структуру объекта познания, значимые функциональные связи и отношения между частями целого, сравнивать, сопоставлять, классифицировать, ранжировать объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям.

Принципиальное значение в рамках курса приобретает умение различать факты, мнения, доказательства.

При выполнении творческих работ (особенно в рамках предпрофильной подготовки) формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными знаниями в области технологии. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии, резюме, исследовательского проекта, публичной презентации.

Проектная деятельность учащихся – это совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности и на получение объективно нового исследовательского результата. Цель учебно-исследовательской деятельности – приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Реализация календарно-тематического плана обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках **информационно-коммуникативной деятельности**, в том числе: способностей передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания, проводить информационно-смысловый анализ текста, использовать различные виды чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.), создавать письменные высказывания, адекватно передающие прослушанную и прочитанную информацию с заданной степенью свернутости (кратко, выборочно, полно), составлять план, тезисы, конспект. На уроках учащиеся могут более уверенно овладеть монологической и диалогической речью, умением вступать в речевое общение, участвовать в диалоге (понимать точку зрения собеседника, признавать право на иное мнение), приводить примеры, подбирать аргументы, перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), формулировать выводы. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения осознанно выбирать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд, инструкционная карта). Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию **информационной компетентности учащихся**: формирование простейших *навыков* работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации. При профильном изучении формируются и умения, связанные с основами (лингвистического, исторического) анализа. Важнейшее значение имеет овладение учащимися **коммуникативной компетенцией**: формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации технологические сведения, участвовать в дискуссиях по техническим проблемам.

Большую значимость на этой ступени образования сохраняет **информационно-коммуникативная деятельность учащихся**, в рамках которой развиваются умения и навыки поиска

нужной информации по заданной теме в источниках различного типа, извлечения необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.), перевода информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбора знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации, отделения основной информации от второстепенной, критического оценивания достоверности полученной информации, передачи содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно). Учащиеся должны уметь развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается уверенное использование учащимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Инновационное развитие методики преподавания технологии ориентировано, прежде всего, на формирование информационно-коммуникативной компетенции учащихся.

С точки зрения развития умений и навыков *рефлексивной деятельности* особое внимание уделено способности учащихся самостоятельно организовывать свою учебную деятельность (постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств и др.), оценивать ее результаты, определять причины возникших трудностей и пути их устранения, осознавать сферы своих интересов и соотносить их со своими учебными достижениями, чертами своей личности.

Стандарт ориентирован на *воспитание* школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно-нравственного мира школьника, его национального самосознания.

Эти положения нашли отражение в содержании уроков. В процессе обучения должно быть сформировано *умение формулировать свои мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости* и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма.

Календарно-тематический план предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 5–7 классах (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение включает тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки заданий в количестве 15 экземпляров.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

### **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)**

#### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов**

##### ***Должны знать:***

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.
- общие сведения о процессе пищеварения, о роли витаминов в обмене веществ;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, оформление готовых блюд из овощей;
- виды овощей, способы их кулинарного использования, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку

#### ***Должны уметь:***

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, взаутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 классов**

#### ***Должны знать:***

- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, классификацию текстильных волокон, свойства тканей из волокон животного происхождения; саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: накладного, настрочного, расстрочного;
- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани. Технологическую последовательность обработки юбки;
- основные требования по уходу за одеждой; технология ремонта одежды;
- санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к причёске;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные требования к помещению кухни, правила работы с горячими маслами и жирами;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, макаронных изделий;
- питательная ценность молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки блинов, приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;

***Должны уметь:***

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, чистить швейную машину;
- строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, насыщенности, выполнять вышивку по рисованному контуру;
- подбирать ткань для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж конической и клиньевой юбки, моделировать юбку, подготавливать выкройку юбки к раскрою;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую или клиньевую юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- выполнять простейший ремонт одежды;
- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими веществами для мытья посуды;
- проводить первичную обработку круп, макаронных изделий; варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, варить макаронные изделия;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы, оценивать качество готовых блюд;
- подготавливать тесто и выпекать блины, варить компоты и кисели;
- готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 классов**

***Должны знать:***

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током;



- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение применения зигзагообразной строчки;
- 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),
- виды женского легкого платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки;
- экономную раскладку выкройки на ткани, последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно – тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- применение швейной машины для ремонта швейных изделий;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса;
- способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов и сроки их хранения;
- правила варки мяса, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, способы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- виды рыбы, понятие о пищевой ценности рыбы, способы определения качества рыбы;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы;
- способы первичной обработки рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов и сроки их хранения;
- правила варки рыбы, способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, способы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления различного теста – заварного, бисквитного, выпекать кондитерские изделия из них, оформлять и подавать к столу;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, содержании в них минеральных веществ углеводов, витаминов и сохранности их при кулинарной обработки;
- правила сервировки праздничного стола, правила поведения в гостях, за столом.

***Должны уметь:***

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- разбирать и собирать челнок, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- 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 обтачной;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий.
- работать с кухонным оборудованием, инструментами горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
- определять качество мяса и рыбы, оттаивать мясо и рыбу, приготавливать полуфабрикаты, готовить блюда из мяса и рыбы, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать заварное и бисквитное тесто и изделия из них;
- проводить первичную обработку фруктов и готовить десерты, подавать их к столу;
- сервировать праздничный стол, соблюдать этикет за столом.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 класс

Месяц Дата	№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Практическая работа	Вид контроля
сентябрь	1-2	ВВОДНЫЙ УРОК <i>2 часа</i>	Вводное занятие. Вводный инструктаж и первичный инструктаж по правилам санитарии, гигиены и безопасной работы в кабинете технологии.	2	Новый материал (объяснение) Введение в курс технологии	Правила ТБ  в кабинете обслуживающего труда.
	3-4	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛО ВЕДЕНИЯ <i>4 часа</i>	Ткани из натуральных растительных волокон	2	Определение свойств тканей из натуральных волокон.	Контроль за выполнением работы
	5-6		. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани	2	Вып.образец полот. переп. Определить.лицо, изнанку в ткани. Долевую и поперечную нить.	Контроль за выполнением работы
	7-8	РУЧНЫЕ РАБОТЫ <i>(2 часа)</i>	Орг. раб. места. Технология вып. ручных стежков. Терминология.	2	Иготоввл. образцов строчек выполн. прямыми стежками. Т/Б с ручными инструментами.	Контроль за выполнением работы
октябрь	9-10	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕ ДЕНИЯ <i>6 часов</i>	Понятие о кинем. схемах шв. маш.	2	Чтение кинем схем. Расчет передаточного. числа.	Опрос.
	11-		Устройство швейной машины. Подготовка	2	Устройство ШМ	Контроль за

	12		ШМ к работе.		«Janome» Подготовка ШМ к работе.	выполнением работы
	13- 14		Работа на ШМ Терминология. Виды машинных швов.	2	Выполнение машинных швов.	Контроль за выполнением работы
	15- 16	ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ <i>4 часа</i>	История создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутного шитья.	2	Выполнение эскиза, шаблона. Подготовка матери ала к работе для изготовления. прихватки.	Контроль за выполнением работы
<b>ноябрь</b>	17- 18		Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья.	2	Раскрой деталей прихватки по шаблону элементов орнамента. Т/Б во время работы	Контроль за выполнением работы
	19- 20	ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА <i>2 часа</i>	Оформление интерьера кухни, столовой.	2	Технология соединения деталей лоскутной мозаики. Изготовление прихватки.	Контроль за выполнением работы
	21- 22	ВЫШИВКА <i>6 часов</i>	Вышивка- вид декоративно- прикладного иск- ва. Инструм. и приспособ.	2	Зарисовка орнамента, Перевод рис, на ткань.	Контроль за выполнением работы
<b>декабрь</b>	23- 24		Виды вышивки.	2	Технология выполнения ручных швов	Контроль за выполнением работы
	25- 26		Отделка швейных изделий вышивкой.	2	Оформление изделия - вышивкой	Контроль за выполнением работы
	27- 28	ПРОЕКТИРОВА НИЕ И ИЗГОТОВЛЕН ИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ – <i>24 часа</i>	Рабочая одежда. Требования к рабочей одежде. Правила снятия мерок.	2	Снятие мерок, запись результатов измерений.	Контроль за выполнением работы
	29- 30		Расчет конструкции фартука.	2	Последовательнос ть построение чертежа и выкройки фартука в М 1:4 и М 1:1	Контроль за выполнением работы
<b>январь</b>	31- 32		Моделирование фартука	2	Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки фартука к раскрою.	Контроль за выполнением работы
	33- 34	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕН	Раскрой фартука Способы раскладки	2	Правила Т/Б стканью.	Контроль за выполнением

		ИЯ ФАРТУКА – 18 часов	выкройки на ткани.		Раскладка выкройки на ткани. Раскрой фартука.	работы
	35- 36		Подготовка деталей кроя фартука к обработке.	2	Орг раб. места. Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани.	Контроль за выполнением работы
<b>февраль</b>	37- 38		Краевые и соединительные швы, применяем при обработке деталей фартука	2	Технология выполнения соединит. и краевых швов. Обработка деталей кроя. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
	39- 40		Обработка нагрудника и соединение его с бретелями.	2	Последовательнос ть обработки нагрудника. WTO. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
	41- 42		Обработка нижней части фартука.	2	Обработка срезов нижней части фартука – швом в подгибку с закрытым срезом. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
	43- 44		Обработка карманов	2	Обработка срезов карманов. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
<b>март</b>	45- 46		Соединение карманов с нижней частью фартука.	2	Технология соединения деталей изделия. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
	47- 48		Соединение деталей фартука.	2	Технология соединения деталей изделия – нагрудника с нижней частью фартука. Т/Б при обработке ткани.	Контроль за выполнением работы
	49- 50		Окончательная отделка фартука. WTO. Контроль качества.	2	Удаление временных стежков с изделия. WTO. Контроль качества.	Контроль за выполнением работы
<b>апрель</b>	51- 52	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ 2 часа	Уход за одеждой. Способы ремонта одежды.	2	Выполнение ремонта накладной заплатой. Ремонт распорившихся швов.	Контроль за выполнением работы
	53- 54	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ, КОСМТИКА.	Уход за кожей, волосами, ногтями.	2	Опред. типа кожи, волос. Подбор	Опрос или тест.

		2 часа			гигиенических средств для ухода за кожей, волосами, ногтями.	
	55-56	КУЛИНАРИЯ 14 часов	Физиология питания. Правила санитарии, гигиены, Т/Б	2	Понятие о пищеварении. Основы рационального питания.	Практические проектные работы «День рождения» (коллективный проект).
	57-58		Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	2	Правила первичной обработки овощей. Способы нарезки. Приготовление блюд из свежих овощей.	Контроль за выполнением работы
<b>май</b>	59-60		Виды тепловой обработ. продуктов. Приготовление блюд из вареных овощей.	2	Технология приготовления блюд из вареных овощей. Винегрет.	Контроль за выполнением работы
	61-62		Бутерброды и горячие напитки.	2	Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Оформление и подача к столу. Способы заваривания чая.	Контроль за выполнением работы
	63-64		Блюда из яиц. Свежесть яиц. Хранение.	2	Технология приготовления блюд из яиц	Контроль за выполнением работы
	65-66		Сервировка стола к завтраку. Этикет. Способы складывания салфеток.	2	Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Подача горячих напитков.	Контроль за выполнением работы
	67-68		Защита проекта «День рождения».	2	Обоснование темы, предоставление документации, экономический расчет, практическая часть проекта.	Оценка проделанной работы.
			<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>		

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 6 класс

Дата	№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Практическая работа	Вид контроля
		<b>ВВОДНЫЙ</b>	Вводное занятие.	2	Повторение	Опрос.

<b>сентябрь</b>	1-2	УРОК 2 часа	Вводный инструктаж и первичный инструктаж по правилам санитарии, гигиены и безопасной работы в кабинете технологии.		правил Т/Б Введение в курс технологии	
	3-4	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ 4 часа	Натуральные волокна и ткани животного происхождения	2	Сравнительные характеристики тканей животного и растительного происхождения	Контроль за выполнением работы
	5-6		Саржевое и атласное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона саржевого и атласного переплетения ткани.	2	Опр. лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетения.	Контроль за выполнением работы
	7-8	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ 4 часа	Регуляторы швейной машины	2	Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани	Контроль за выполнением работы
<b>октябрь</b>	9-10		Уход за швейной машиной	2	Замена иглы в шв. маш. Чистка и смазка ш.м.	Контроль за выполнением работы
	11-12	РУКОДЕЛИЕ 8 часов	Отделка изделий вышивкой	2	Виды отделок вышивкой, тесьмой, кружевом.	Контроль за выполнением работы
	13-14		Построение узоров в вышивке – основные средства композиции.	2	Перевод рисунка на ткань. Закрепление нитки на ткани без узелка	Контроль за выполнением работы
	15-16		Вышивка по рисованному контуру	2	Свободная вышивка по рисованному контуру - гадьевыми швами, контурными и т.д.	Контроль за выполнением работы
<b>ноябрь</b>	17-18		Вышивка по рисованному контуру.	2	Изготовление образца. Оформление работы.	Контроль за выполнением работы
	19-20	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЮБКИ 26 часа	Конструкции юбок. Мерки необходимые для построения основы чертежа юбки.	2	Снятие мерок и запись результатов измерений.	Контроль за выполнением работы
	21-22		Построение основы чертежа конической и клиневой юбок.	2	Построение основы чертежа юбки в М 1:4	Контроль за выполнением работы
<b>декабрь</b>	23-24		Моделирование клиневой и конической юбки.	2	Моделирование юбки выбранного фасона	Контроль за выполнением работы

					в М 1:4	
	25-26		Построение выкройки юбки по индивидуальным меркам	2	Построение выкройки юбки в М 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.	Контроль за выполнением работы
	27-28		Раскрой юбки	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой юбки.	Контроль за выполнением работы
	29-30		Подготовка деталей юбки к обработке.	2	Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях юбки.	Контроль за выполнением работы
<b>январь</b>	31-32		Подготовка юбки к примерке.	2	Сметывание вытачек, складок и деталей кроя.	Контроль за выполнением работы
	33-34		Проведение первой примерки.	2	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	Контроль за выполнением работы
	35-36		Обработка юбки после примерки	2	Обработка карманов, вытачек, складок, соединение полотнищ юбки и обметывание срезов. ВТО.	Контроль за выполнением работы
<b>февраль</b>	37-38		Обработка застежки тесьмой «молния»	2	Втачивание «молнии» в боковой шов юбки.	Контроль за выполнением работы
	39-40		Обработка верхнего среза юбки – поясом.	2	Обработка пояса и соединение его с верхним срезом юбки. ВТО.	Контроль за выполнением работы
	41-42		Обработка нижнего среза юбки.	2	Заметать низ юбки двумя-тремя строчками: вдоль сгиба, посередине подгиба и у среза. Отстрочить низ юбки. ВТО	Контроль за выполнением работы
	43-44		Окончательная отделка юбки. Окончательная ВТО.	2	Пришивание крючков, пуговиц, выполнение петли. Окончательная ВТО	Контроль за выполнением работы
<b>март</b>	45-46	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ, РЕМОНТ ОДЕЖДЫ. <i>4 часа</i>	Ремонт одежды	2	Ремонт карманов. Пришивание фурнитуры.	Контроль за выполнением работы
	47-48		Уход за одеждой	2	Способы подшивания низа	Контроль за выполнением работы

					брюк.	
	49-50	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КСМЕТИКА. <i>4 часа</i>	Уход за волосами	2	Подбор средств по уходу за волосами.	Контроль за выполнением работы
<b>апрель</b>	51-52		Прическа	2	Выбор прически в зависимости от типа лица.	Контроль за выполнением работы
	53-54	КУЛИНАРИЯ <i>16 часов</i>	Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены.	2	Правила Т/Б и СГТ с пищевыми продуктами, кухонными инструментами и приспособлениям и.	Беседа и опрос учащихся.
	55-56		Блюда из макаронных изделий.	2	Технология приготовления блюда из макаронных изделий. Подача готовых блюд к столу.	Контроль за выполнением работы
	57-58		Блюда из круп. Правила варки различных каш.	2	Технология приготовления блюд из круп. Способы определения готовности.	Контроль за выполнением работы
<b>май</b>	59-60		Блюда из молока	2	Технология приготовления блюд из молока, требования к их качеству.	Контроль за выполнением работы
	61-62		Блюда из творога.	2	Технология приготовления блюд из творога, требования к их качеству.	Контроль за выполнением работы
	63-64		Блины, блинчики, оладьи.	2	Способы приготовления теста для блинов. Выпечка. подача блинов к столу.	Контроль за выполнением работы
	65-66		Сладкие блюда.	2	Технология приготовления сладких блюд. Подача сладких блюд к столу.	Контроль за выполнением работы
	67-68		Сервировка стола к ужину. Этикет.	2	Правила приёма гостей. Приглашения и открытки. Этикет и такт во взаимоотношениях.	Контроль за выполнением работы
			<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>		



## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 7 класс

Дата	№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Практическая работа	Вид контроля
<b>сентябрь</b>	1-2	<b>ВВОДНЫЙ УРОК</b> <i>2 часа</i>	Вводное занятие. Вводный инструктаж и первичный инструктаж по правилам санитарии, гигиены и безопасной работы в кабинете технологии.	2	Повторение правил Т/Б Введение в курс технологии	Опрос.
	3-4	<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ</b> <i>4 часа</i>	Химические волокна Искусственные волокна и ткани.	2	Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	Контроль за выполнением работы
	5-6		Синтетические волокна и ткани.	2	Изучение свойств тканей из синтетических волокон.	Контроль за выполнением работы
	7-8	<b>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ</b> <i>4 часа</i>	Принцип образования двухниточного машинного стежка	2	Устройство челнока швейной машины. Разборка и сборка челнока шв. маш.	Контроль за выполнением работы
<b>октябрь</b>	9-10		Применение зигзагообразной строчки.	2	Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	Контроль за выполнением работы
	11-12	<b>РУКОДЕЛИЕ</b> <i>8 часов</i>	Аппликация Виды аппликаций. Этапы выполнения.	2	Выполнение эскиза, заготовка шаблона, выбор материала.	Контроль за выполнением работы
	13-14		Раскрой деталей аппликации.	2	Раскладка деталей кроя на ткани – вырезание и приметывание дет. к основе.	Контроль за выполнением работы
	15-16		Соединение деталей аппликации.	2	Закрепление деталей аппликации зигзагообразной строчкой на основу.	Контроль за выполнением работы
<b>ноябрь</b>	17-18		Окончательная отделка аппликации.	2	Удаление временных стежков. ВТО.	Контроль за выполнением работы
	19-20	<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ.</b> <i>8 часов</i>	Требования к легкой женской одежде. Мерки для построения плечевого изделия.	2	Снятие мерок с фигуры человека, запись результатов измерений.	Контроль за выполнением работы
	21-22		Построение основы чертежа ночной	2	Расчет конструкции	Контроль за выполнением работы

			сорочки.		ночной сорочки по формулам. Построение чертежа в М 1:4	
<b>декабрь</b>	23-24		Построение чертежа выкройки ночной сорочки в М 1:1	2	Построение выкройки ночной сорочки по индивидуальным меркам.	Контроль за выполнением работы
	25-26		Моделирование плечевого изделия.	2	Моделирование сорочки по выбранному фасону. Подготовка выкройки к раскрою.	Контроль за выполнением работы
	27-28	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ</b> <i>20 часов</i>	Раскрой изделия.	2	Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя ткани.	Контроль за выполнением работы
	29-30		Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя.	Контроль за выполнением работы
<b>январь</b>	31-32		Подготовка изделия к примерке.	2	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	Контроль за выполнением работы
	33-34		Примерка изделия.	2	Порядок проведения примерки. Исправление дефектов.	Контроль за выполнением работы
	35-36		Обработка горловины	2	Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. ВТО.	Контроль за выполнением работы
<b>февраль</b>	37-38		Обработка срезов рукавов	2	Обработка срезов рукавов швом вподгибку с закрытым срезом. ВТО	Контроль за выполнением работы
	39-40		Стачивание деталей изделия.	2	Соединение боковых срезов изделия. ВТО.	Контроль за выполнением работы
	41-42		Обработка низа изделия.	2	Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. ВТО.	Контроль за выполнением работы
	43-44		Художественная отделка изделия.	2	Отделка изделия – вышивкой, аппликацией и т.д.	Контроль за выполнением работы
<b>март</b>	45-46		Окончательная отделка изделия	2	Удаление стежков временного назначения. ВТО. Контроль	Контроль за выполнением работы

					качества.	
	47-48	УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ <i>4 часа</i>	Ремонт одежды.	2	Штопка изделий с применением швейной машины.	Контроль за выполнением работы
	49-50		Ремонт трикотажных изделий	2	Уход за трикотажными изделиями.	Контроль за выполнением работы
<b>апрель</b>	51-52	ГИГИЕНА ДЕВУШКИ. КОСМЕТИКА. <i>2 часа</i>	История костюма, прически, косметики.	2	Выбор косметики в соответствии со своим стилем.	Контроль за выполнением работы
	53-54	КУЛИНАРИЯ <i>16 часов</i>	Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены.	2	Правила санитарии и гигиены. ТБ с кухонными инструментами и приспособлениями.	Беседа и опрос учащихся.
	55-56		Классификация блюд. Салаты.	2	Технология приготовления холодных закусок.	Контроль за выполнением работы
	57-58		Первые блюда. Значение первых блюд в питании человека	2	Технология приготовления первых блюд, требования к их качеству. Подача к столу.	Контроль за выполнением работы
<b>май</b>	59-60		Рыба. Пищевая ценность рыбы. Способы определения качества.	2	Технология приготовления блюд из рыбы, требования к их качеству. Подача к столу.	Контроль за выполнением работы
	61-62		Мясо. Пищевая ценность мяса. Способы определения качества.	2	Технология приготовления блюд из мяса, требования к их качеству. Подача к столу.	Контроль за выполнением работы
	63-64		Изделия из пресного теста.	2	Технология приготовления блюд из пресного теста, требования к их качеству. Подача к столу.	Контроль за выполнением работы
	65-66		Изделия из заварного теста.	2	Технология приготовления изделий из заварного теста, требования к их качеству. Подача к столу.	Контроль за выполнением работы
	67-68		Блюда из фруктов. Сладкие блюда	2	Технология приготовления блюд из фруктов, требования к их качеству. Подача к столу. Сервировка стола.	Контроль за выполнением работы
			<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>		

