

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы
"Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 1239"

Рабочая программа

«Технология»

5-7 классы

по 34 часа в год

УМК авторов под ред. О.А.Кожинной

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс – Дрофа, М., 2007

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс – Дрофа, М., 2013

Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс – Дрофа, М., 2013

Кожина О.А., Кудаква Е.Н. Рабочая тетрадь. Обслуживающий труд. 5 класс - Дрофа, М., 2013

Кожина О.А., Кудаква Е.Н. Рабочая тетрадь. Обслуживающий труд. 6 класс - Дрофа, М., 2013

Кожина О.А., Кудаква Е.Н. Рабочая тетрадь. Обслуживающий труд. 7 класс - Дрофа, М., 2013

Составитель: Лескова Раиса Ивановна

Москва, 2015 / 2016 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Новая парадигма образования XXI века основана на вооружении школьников умениями самостоятельно учиться, приобретать знания, умения, навыки и универсальные способы деятельности: познавательные, информационно-коммуникативные, рефлексивные.

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителя.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Общая характеристика учебного предмета

Особенностью предмета «Технология» является введение в мир духовной и материальной культуры. Мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура охватывает всю сферу человеческой деятельности его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т.д.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и

механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природы и социальной среды.

Учащиеся познакомятся со следующими **общетрудовыми понятиями**:

- Потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- Устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- Научная организация труда, средства и методы обеспечения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- Информационные технологии в производстве и сфере услуг, перспективные технологии;
- Функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- Экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся **овладевают**:

- Навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- Навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- Основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- Умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- Умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- Навыками организации рабочего места;

- Умение соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы»

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования меж предметных связей.

Место предмета в учебном плане

В основной школе технология изучается с 5 по 7 класс. Ученый план составляет 102 учебных часа. В том числе в 5,6 и 7 классах по 34 учебных часа из расчета 1 учебный час в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

Результаты изучения предмета

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

5класс

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной деятельности.
2. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
3. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

6класс

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной деятельности.
2. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
3. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

7 класс

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
5. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
8. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Мета предметные результаты

5 класс

1. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
2. Согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками.
3. Оценка своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
4. Соблюдение безопасных приемов познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

6 класс

1. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
2. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
3. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
4. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных.

7 класс

1. Определение адекватных условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
2. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
3. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

Предметные результаты 5,6,7 классы

В познавательной сфере

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
5. Распознавание видов инструментов и оборудования и их технологических возможностей.
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технической культуре производства.
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объектов труда.
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
6. Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
8. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
9. Приготовление кулинарных блюд из молока и молочных продуктов, овощей, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.

11. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
12. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
13. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
14. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
15. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
16. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
17. Расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
2. Согласие своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.
3. Осознание ответственности за качество результатов труда.
4. Наличие экологической культуры при обосновании объектов и выполнении работ.
5. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере

1. Дизайнерское конструирование изделия.
2. Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка ручная и машинная, шитье на основу, вязание, плетение из бисера, роспись ткани) в создании изделий материальной культуры.
3. Моделирование художественного оформления объекта труда.
4. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей своей фигуры.
5. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
6. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
7. Создание художественного образа и воплощение его в материале.
8. Развитие пространственного художественного воображения.
9. Развитие композиционного мышления
10. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
11. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.
12. Понимание роли света в образовании формы и цвета.
13. Решение художественного образа средствами фактуры материалов.

14. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
15. Сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
16. Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы и т. д.
17. Применение методов художественного проектирования одежды.
18. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировки стола.
19. Соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере.

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.
3. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.
4. Способность к коллективному решению творческих задач.
5. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
6. Способность прийти на помощь товарищу.
7. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере.

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.
2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.
4. Развитие глазомера
5. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.
- Оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности.
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (9ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ.

Практическая работа

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (1ч)

Основные теоретические сведения

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.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ И СТОЛОВОЙ (1ч)

Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практическая работа

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1ч)

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила подачи их к столу. Способы складывания салфеток.

Практическая работа

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао) Способы заваривания чая и трав.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятия о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание нарезка).

Способы и формы нарезки. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых овощей

Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь) и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.).

Время варки овощей. Способы определения готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству оформления блюд.

Практическая работа

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салатов из сырых или вареных овощей.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (1ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц . Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Определение свежести яиц органолептическим методом.
2. Приготовление блюда из яиц.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.
Элементы проектной деятельности (25ч)***

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных волокон. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой и поперечной нити ткани
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 2. ЦВЕТОВЕДЕНИЕ (1ч)

Цветовой круг. Гармоничные цвета. Родственные, контрастные и дополнительные цвета. Холодные и теплые, хроматические и ахроматические цвета. Знакомство с техникой Айрис фолдинг.

Практическая работа

Выполнение эскиз в 3 -5 гармоничных цветах.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТЕКСТИЛЬНОЙ КУКЛЫ (2ч)

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Проектные и творческие работы. Проект технологии – небольшая творческая работа, которая выполняется поэтапно от идеи до ее практической реализации и обладает субъективной и/или объективной новизной. Девиз проектной деятельности: думал-придумал-выполнил-защитил. Творческие работы (без защиты). Поиск необходимой информации.

Чтение технологической информации, изготовление текстильной куклы «Подружка-плакушка». Подбор тканей по цвету и фактуре в соответствии с поставленной задачей. Раскрой материалов. Выполнение куклы методом скрутки.

Практические работы

1. Сообщение об известных способах изготовления кукол.
2. Подбор тканей и раскрой деталей.
3. Сборка куклы.

Тема 4. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная машина, ее технические

характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулирование длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практическая работа

1. Тренировка усилий на педаль для работы на малой поступательной скорости машины.
2. Выполнение прямых строчек (без ниток) на клетчатой бумаге.
3. Заправка верхней и нижней нитей.
4. Намотка нитки на шпульку.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ (1ч)

Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Выполнение эскиза сувенирного мешочка или прихватки. Построение чертежа сувенирного мешочка или прихватки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза сувенирного мешочка или прихватки.
2. Построение чертежа сувенирного мешочка или прихватки в натуральную величину.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ (5ч)

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных линий на выкройки на ткань. Художественная отделка изделия. Обработка верхнего среза сувенирного мешочка швом в подгибку с закрытым срезом. Сборка мешочка или прихватки.

Влажно - тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа

1. Раскладка выкройки сувенирного мешочка или прихватки на ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Художественное оформление изделия.
5. Обработка верхнего среза сувенирного мешочка.
6. Соединение деталей изделия машинными швами.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 7. РУКОДЕЛИЕ. ВЫШИВКА САЛФЕТКИ (8ч)

История ручной вышивки. Ручная вышивка на Руси. Орнаменты различных народов. Симметрия на чертеже и рисунке. Требования к линиям чертежа, оформление эскиза салфетки. Перевод рисунка на ткань. Виды ручных швов.

Практическая работа

1. Сообщение о различных видах вышивки и ее использовании.
2. Определение линий симметрии на фигурах.
3. Выполнение основных линий чертежа, оформление листа по ЕСКД.
4. Выполнение эскиза салфетки.
5. Подбор материалов.
6. Выполнение пробных швов, оценка своих возможностей.
7. Перевод рисунка на ткань.
8. Выполнение ручных швов по эскизу на салфетке.

**Календарно-тематическое планирование
на 2015-2016 учебный год для 5 классов.**

№ п/п	Раздел, тема программы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (на уровне учебных действий)	Планируемые результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	Оценка достижений планируемых результатов обучения
1	<p><u>КУЛИНАРИЯ</u></p> <p>Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p>	<p>9 часов</p> <p>1 час</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека.</p> <p>Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Подготовка сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов.</p>	<p>Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности,</p> <p>Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.</p>	<p>Тестовое задание №1</p>
2	<p>Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА</p>	<p>1 час</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подготовка кухонного инвентаря и посуды к</p>	<p>Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Соблюдение безопасных</p>	<p>Практическая работа по выбору моющих средств</p> <ul style="list-style-type: none"> - для тарелок - для чашек - для столовых приборов - для кухонной

			<p>работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Работа в бригаде.</p>	<p>приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p>	<p>посуды</p>
3	Тема 3.ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ	1 час	<p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой.</p>	<p>Моделирование художественного оформления объекта труда.</p> <p>Публичная презентация и защита идеи.</p> <p>Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и</p>	<p>Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.</p>

				художественные достоинства работ членов коллектива.	
4	<i>Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА</i>	1 час	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в бригаде.	<p>Владение алгоритмами и методами решения технологических задач.</p> <p>Владение методами чтения технологической информации.</p> <p>Формирование деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре.</p>	Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
5-6	<i>Тема 5. БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ</i>	2 часа	Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов в жарочном шкафу. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p> <p>Определение качества</p>	Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

			<p>кофе. Работа в бригаде.</p>	<p>сырья и пищевых продуктов органолептическими методами.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p> <p>Осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p>Моделирование художественного оформления объекта труда.</p>	
7-8	Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ.	2 часа	<p>Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение</p>	<p>Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.</p> <p>Приготовление кулинарных блюд из овощей с учетом требований здорового образа жизни.</p>	<p>4. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.</p> <p>5. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.</p>

		<p>сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых или вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Освоение безопасных приемов</p>	<p>Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p> <p>Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Согласие своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.</p> <p>Соблюдение правил этикета.</p> <p>Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> <p>Развитие осязания, вкуса, обоняния.</p>	<p>6. Приготовление салатов из сырых или вареных овощей.</p>
--	--	---	--	--

			<p>мытья посуды и кухонного инвентаря. Работа в бригаде. Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.</p>		
9	<i>Тема 7. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ.</i>	1 час	<p>Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Работа в бригаде</p>	<p>Оценка технологических свойств материалов и областей их применения. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. Приготовление кулинарных блюд из яиц с учетом требований здорового образа жизни.</p>	<p>1. Определение свежести яиц органолептическим методом. 2. Приготовление блюда из яиц.</p>
	<u>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ЭЛЕМЕНТЫ ПРОЕКТНОЙ</u>	25 час			

	<u>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.</u>				
10-11	<i>Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ</i>	2 часа	Изучение таблицы классификации текстильных волокон. Знакомство с сырьем для получения натуральных растительных волокон. Знакомство со свойствами основной и уточной нити. Определение на ткани кромки и ширины ткани, лицевой и изнаночной стороны ткани. Изучение видов переплетений, полотняное переплетение. Изучение свойств тканей из натуральных волокон и материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.	<p>Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>Проведение необходимых опытов и исследований материалов</p> <p>Выбор и использование средств представления технологической информации и знаковых систем (таблица)</p> <p>Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к ткани с учетом технологических требований.</p>	<p>4. Изучение свойств нитей основы и утка.</p> <p>5. Определение направления долевой и поперечной нити ткани</p> <p>6. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p>
12	<i>Тема 2. ЦВЕТОВЕДЕНИЕ</i>	1 час	Изучение цветового круга, определение родственных, контрастных и дополнительных цветов. Различие холодных и теплых цветов, ахроматические и	<p>Применение общенаучных знаний в работе с цветом. Уметь подбирать гармоничные цвета. Аккуратно выполнять цветовые эскизы.</p>	Выполнение эскиза в 3 -5 гармоничных цветах.

			хроматические цвета.		
13-14	Тема 3. <i>ЭЛЕМЕНТЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТЕКСТИЛЬНОЙ КУКЛЫ.</i>	2 часа	Цели и задачи проектной деятельности. Определение темы проекта, подбор материалов, планирование работы. Разнообразие текстильных кукол. Чтение инструкции по изготовлению текстильной куклы. Знакомство с тканями различных рисунков и фактур. Подбор материалов для текстильной куклы. Особенности организации рабочего места. Повторение правил техники безопасности.	Умение организовать свое рабочее место. Соблюдение техники безопасности при работе с ножницами и швейными булавками. Умение работать в группе. Владение методами чтения технологической информации. Умение доводить начатую работу до конца.	1. Подобрать и вырезать ткани нужного размера для изготовления куклы. 2. Изготовить текстильную куклу.
15-20	Тема 4. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ	6 часов	Современные бытовые швейные электрические машины. Основные части швейной машины.	Ориентация в имеющихся технических средствах и технологиях создания объектов труда.	6. Тренировка усилий на педаль для работы на малой поступательной скорости машины.

			<p>Знакомство с правилами безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>Заправка верхней и нижней нитей. Начало и окончание работы.</p> <p>Намотка шпульки.</p>	<p>Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности.</p> <p>Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм.</p> <p>Развитие координации движений.</p>	<p>7. Выполнение прямых строчек (без ниток) на клетчатой бумаге.</p> <p>8. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>9. Намотка нитки на шпульку.</p> <p>10. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.</p>
21	Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ	1 час	<p>Знакомство с системой ЕСКД. Типы линий.</p> <p>Освоение правил пользования чертежными инструментами и принадлежностями.</p> <p>Понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Правила построения чертежа.</p>	<p>Владение способами представления графической информации. Развитие глазомера.</p>	<p>1.Выполнение эскиза сувенирного мешочка или прихватки.</p> <p>2.Построение чертежа сувенирного мешочка или прихватки в натуральную величину.</p>
22-26	Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ	6 часов	<p>Знакомство с рациональной раскладкой выкройки на ткани с учетом направления нити основы. Выполнение</p>	<p>Достижение необходимой точности движений при работе на швейной машине и выполнении вышивальных швов.</p>	<p>8. Раскладка выкройки сувенирного мешочка или прихватки на ткани.</p> <p>9. Прокладывание</p>

			<p>ручных и машинных декоративных швов. Освоение правил безопасной работы колющими и режущими инструментами, электрической машины.</p>	<p>Развитие глазомера, моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и швейной машиной. Организация рабочего места с учетом требований эргономики.</p>	<p>контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 10. Обработка деталей кроя. 11. Художественное оформление изделия. 12. Обработка верхнего среза сувенирного мешочка. 13. Соединение деталей изделия стачным швом. 14. Влажно-тепловая обработка изделия.</p>
27-34	Тема 7. РУКОДЕЛИЕ ВЫШИВКА САЛФЕТКИ	8 часов	<p>Ручная вышивка на Руси. Орнаменты различных народов. Симметрия на чертеже и рисунке. Линии чертежа, оформление эскиза салфетки. Перевод рисунка на ткань. Виды ручных швов.</p>	<p>Умение осуществлять поиск необходимой информации. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. Контроль промежуточных результатов труда по установленным критериям. Развитие моторики и координации движений при</p>	<p>1. Сообщение о различных видах вышивки и ее использовании. 2. Определение линий симметрии на фигурах. 3. Выполнение основных линий чертежа, оформление листа по ЕСКД. 4. Выполнение эскиза салфетки. 5. Подбор материалов. 6. Выполнение</p>

				работе с ручными инструментами. Умение доводить начатое дело до конца.	пробных швов, оценка своих возможностей. 7.Перевод рисунка на ткань. 8.Выполнение ручных швов по эскизу на салфетке.
--	--	--	--	--	--

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (8ч)

Тема 1. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.

КУЛИНАРИЯ – ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ(1ч)

Основные теоретические сведения

Определение проектной деятельности, ее задачи и этапы. Возможные темы проектной деятельности.

Определение кулинарии, как искусства приготовления пищи. Основные задачи кулинарии и возможности их решений. Рациональное питание.

Деление на группы для практической работы.

Практическая работа

- 1.Творческое задание – Гештальт метод.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (1ч).

Основные теоретические сведения

Понятия о физиологии питания. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы и ультрамикроэлементы. Подбор необходимых продуктов для детского и юношеского питания. Молоко и молочные продукты. Блюда из молочных продуктов. Правила соблюдения личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места.

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.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

1. Определение материалов, используемых для изготовления посуды.
2. Определение основных правил гигиены и санитарии.
3. Выбор и обоснование темы практической работы.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Виды творожных изделий. Определение доброкачественности творога и срока хранения. Блюда из творога. Технология приготовления сырников. Требования, предъявляемые к качеству сырников.

Техника безопасности работы с электрической плитой и сковородой.

Практическая работа

Приготовление сырников по технологической карте.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ. БЛЮДА ИЗ КРУП. (1ч)

Основные теоретические сведения

Посуда и столовые приборы, используемые для сервировки стола к обеду, их размещение на столе. Соответствие используемой посуды, способы украшения стола.

Злаковые культуры и виды круп. Пищевая ценность крупы. Требования к качеству круп. Хранение круп. Особенности приготовления каш из цельного зерна. Требования к посуде для приготовления молочных каш.

Практическая работа

1. Составить меню обеда.
2. Сервировать стол для обеда.
3. Определить блюдо из круп для практической работы.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШ. (1ч)

Основные теоретические сведения

Определение качества крупяных изделий. Виды каш по консистенции. Технология приготовления каш. Требования, предъявляемые к готовым кашам.

Правила безопасной работы с плитой и кипящей жидкостью.

Практическая работа

1. Приготовление каши по технологической карте.
2. Дегустация готовых блюд, сравнение результатов, полученных по разным рецептам.

Тема 6. КАЛОРИЙНОСТЬ, РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ. ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ. ВИДЫ ТЕСТА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Определение калорийности кулинарных блюд. Рациональное питание: сбалансированность, разнообразие, чувство меры и режим.

Виды муки, полезные вещества. Определение доброкачественности муки, ее хранение. Изделия из муки. Виды теста.

Практическая работа

1. Выбор блюда для практической работы.
2. Определение калорийности выбранного блюда.

Тема 7. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Определение доброкачественности продуктов, входящих в рецепт блюда. Технология приготовления блюда из жидкого теста. Освоение безопасных приемов работы с плитой, сковородой, жиром. Освоение правил практической работы в группе. Оценка готовых результатов.

Практическая работа

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 8. ЭЛЕМЕНТЫ ЭТИКЕТА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Источники информации по этикету разных народов. Сравнение особенностей этикета разных культур. Обобщение знаний по разделу «Кулинария».

Практическая работа

Итоговое тестирование.

Раздел 2. Интерьер жилого дома. (1 час)

Тема 1. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА. ГИГИЕНА ЖИЛИЩА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Умение создать уют и неповторимую атмосферу в доме. Регулярная уборка: ежедневная, еженедельная, дополнительная, генеральная. Правила безопасного труда. Символы по уходу за одеждой.

Практическая работа

Подготовить сообщение о современном оборудовании для уборки помещения.

Раздел 3. Материаловедение. (3 часа)

Тема 1. НАТУРАЛЬНЫЕ ВОЛОКНА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. (1 час)

Основные теоретические сведения

Таблица классификации текстильных волокон. Сырье для получения натуральных волокон животного происхождения. Свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.

Практическая работа

1. Сравнение свойств тканей из натуральных волокон различного происхождения.
2. Определение нити основы.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны.

Тема 2. ХИМИЧЕСКИЕ ВОЛОКНА. (1 час)

Основные теоретические сведения

Таблица классификаций текстильных волокон. Сырье для получения химических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон.

Практическая работа

1. Сравнение свойств искусственных и синтетических тканей.
2. Оформление образцов в альбоме.

Тема 3. СВОЙСТВА И ОТЛИЧИЯ ВОЛОКОН РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ ШВЕЙНЫХ МАТЕРИАЛОВ. (1 час)

Сравнение различных видов ткани с использованием таблицы классификации текстильных волокон. Классификация швейных материалов по способу производства и назначению.

Практическая работа

1. Определение способов производства образцов тканей трикотажного и ткацкого производства.
2. Лабораторная работа по определению состава волокна контрольного образца, способа производства и назначения.

Раздел4. Цветоведение.(3часа)

Тема 1.ТЕОРИЯ НЬЮТОНА. ГАРМОНИЧНЫЕ ЦВЕТА.(1час)

Основные теоретические сведения

Закон Ньютона: Свет есть цвет. Определение первичных и вторичных цветов света. Основные цвета красок. Гармоничные цвета.

Практическая работа

Выполнение эскиза в 3-5 гармоничных цветах.

Тема 2.ОРНАМЕНТ В РАЗЛИЧНЫХ КУЛЬТУРАХ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЗДРАВИТЕЛЬНОЙ ОТКРЫТКИ.(2часа)

Основные теоретические сведения

Орнаменты древнего Египта, древней Греции и древней Руси. Особенности современных орнаментов. Бумажная пластика – техника Айрис фолдинг.

Практическая работа

Выполнение поздравительной открытки в технике Айрис фолдинг.

Раздел5. Машиноведение. (2часа)

Тема 1.ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ ШВЕЙНЫХ МАШИН. РЕГУЛЯТОРЫ ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ.(1час)

Основные теоретические сведения

История создания швейных машин на мировом рынке и в России. Регулирование натяжения верхней и нижней нитей. Подбор фигурных строчек. Смена иглы. Намотка нитки на шпульку.

Практическая работа

1. Выполнение параллельных строчек на заданном расстоянии.
2. Подбор строчек и обработка срезов.

Тема 2. ГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МАШИННЫХ ШВОВ. ВЫШИВАЛЬНЫЕ ШВЫ. (1час)

Основные теоретические сведения

Графическое изображение машинного шва: стачной шов взаутюжку и вразутюжку, накладной шов. Вышивальные машинные швы, регулировка длины стежка и плотности шва.

Практическая работа

1. Выполнение накладного шва.
2. Выполнение образца вышивальных швов.

Раздел 6. Проектирование и изготовление швейного изделия. (10часов)

Тема 1. ЭСКИЗ РУЧНОЙ СУМОЧКИ И ПОДГОТОВКА ВЫКРОЙКИ К РАСКРОЮ.(1час)

Основные теоретические сведения

Виды ручных сумочек, современный дизайн. Определение назначения сумочки и ее размеров. Эскиз сумочки, определение способов отделки, возможные материалы. Построение выкройки сумочки, подготовить ее к раскрою.

Практическая работа

1. Выполнить эскиз сумочки.
2. Построить выкройку сумочки.

Тема 2. ПОДБОР МАТЕРИАЛОВ И ОТДЕЛКИ СУМОЧКИ. ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ.(1час)

Основные теоретические сведения

Поиск соответствующих художественному замыслу материалов в соответствии с современными тенденциями. Технология изготовления сумочки. Планирование работы.

Практическая работа

1. Подбор материалов.
2. Составление индивидуального плана работы.

Тема 3.РАСКРОЙ СУМОЧКИ. НАЧАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ.(1час)

Основные теоретические сведения

Виды подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки частей выкройки на ткани. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Технология выполнения начальной обработки деталей кроя. Выполнение задания по технологической карте.

Практическая работа

1. Раскрой сумочки.
2. Начальная обработка деталей кроя.

Тема 4.ОТДЕЛКА СУМОЧКИ. (1час)

Основные теоретические сведения

Способы перевода рисунка на ткань. Ручные и машинные швы для декорирования сумочки. Текстильные краски. Безопасные приемы работы.

Практическая работа

Художественное оформление изделия.

Тема 5.ОБРАБОТКА ВЕРХНЕГО СРЕЗА СУМОЧКИ. (1час)

Основные теоретические сведения

Различные виды обработки срезов, выбор способа обработки в зависимости от качества материала. Влажно-тепловая обработка. Чтение технологической карты. Знакомство с образцами. Правила безопасной работы с утюгом.

Практическая работа

1. Обработка верхнего среза сувенирного мешочка.
2. Влажно-тепловая обработка.

Тема 6.ЗАСТЕЖКА «МОЛНИЯ».(2часа)

Основные теоретические сведения

Способы втачивания «молнии». Соединение деталей сумочки с «молнией», стежки временного назначения. Чтение технологической карты. Знакомство с образцами. Накладной шов – соединение с «молнией». Правила безопасной работы.

Практическая работа

1. Соединить части сумочки с «молнией» стежками временного назначения.
2. Выполнить накладной шов – соединение частей сумочки с «молнией».

Тема 7.СОЕДИНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЧАСТЕЙ СУМОЧКИ. (1час)

Основные теоретические сведения

Стачной шов взаутюжку. Чтение технологической карты. Знакомство с образцами. Безопасные приемы работы. Рабочий порядок на столе.

Практическая работа

Стачать основные части сумочки.

Тема 8. ОТДЕЛКА СРЕЗОВ СУМОЧКИ. (1 час)

Основные теоретические сведения

Выбор способов обработки срезов. Регулировка строчки «зигзаг». Чтение технологической карты. Соблюдение правил безопасности.

Практическая работа

1. Обработать срезы сумочки.
2. Выполнить влажно-тепловую обработку.

Тема 9. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОТДЕЛКА СУМОЧКИ. (1 час)

Основные теоретические сведения

Способы соединения элементов художественного оформления с частями сумочки. Способы украшения замочка «молнии» кисточкой, бусинами, шнуром. Влажно-тепловая обработка. Безопасные способы работы. Рабочий порядок на столе.

Практическая работа

1. Влажно-тепловая обработка.
2. Прикрепление объемных элементов художественного оформления изделия.
3. Оформление кисточки на замочке «молнии».

Раздел 7. Рукоделие. (7 часов)

Тема 1. РОСПИСЬ ТКАНЕЙ. (2 часа)

Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски и техника росписи. Роспись масляными красками по трафарету. Стилизация фигур и предметов.

Практическая работа.

1. Составить план выполнения свободной росписи по ткани.
2. Выполнить стилизованный рисунок растения или животного.

Тема 2. ВЫШИВКА БИСЕРОМ. (5 часов)

История производства бисера, разновидности формы бисера. Изделия из бисера, украшение бисером предметов одежды. Безопасные приемы работы с бисером. Чтение схем. Начало и окончание работы. Различные виды шитья бисером. Выполнение вышивки.

Практическая работа

1. Подобрать материалы.
2. Познакомиться со схемой вышивки. Определить начало работы и способ вышивки.
3. Шитье по счету.
4. Шитье впрокол.
5. Шитье вприкреп.

**Календарно-тематическое планирование
на 2015-2016 учебный год для 6 классов.**

№ п/п	Раздел, тема программы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (на уровне учебных действий)	Планируемые предметные результаты обучения.	Оценка достижений планируемых результатов обучения
1	<u>КУЛИНАРИЯ</u> Тема 1. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. <i>КУЛИНАРИЯ – ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.</i>	8 часов 1 час	Знакомство с возможными темами учебного проекта. Изучение этапов выполнения учебного проекта. Изучение основных задач, решаемых кулинарией, определение приоритетов.	Реализация творческой составляющей личности учащегося. Применение общенаучных знаний, личного опыта в осмыслении основных задач, решаемых кулинарией.	Творческое задание – Гештальт метод. Ответы на вопросы: задачи кулинарного искусства.
2	Тема 2. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА. <i>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.</i>	1 час	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск информации о содержании в молочных продуктах витаминов и других полезных веществ. Подготовка сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов. Соблюдение личной гигиены при	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности, Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья. Оценка технологических свойств материалов, используемых для изготовления посуды.	Практическая работа по группам. 1.Определение материалов, используемых для изготовления посуды, 2.Определение основных правил гигиены и санитарии, 3.Выбор и обоснование темы практической работы,

			<p>приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Работа в бригаде.</p>	<p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p>	
3	<i>Тема 3.БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА.</i>	1 час	<p>Определение доброкачественности творога и творожных изделий, сроки хранения творога и творожных изделий. Освоение правил практической работы в</p>	<p>Умение доброжелательно распределять практические обязанности в группе. Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по приготовлению</p>	<p>Практическая работа. 1.Подготовка рабочего места, 2.Приготовление сырников по технологической карте, 3.Дегустация, оценка</p>

			<p>группе при кулинарной обработке продуктов питания.</p> <p>Освоение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием: со сковородой, жиром, плитой.</p> <p>Дегустация готовых блюд, сравнение результатов, полученных по разным рецептам.</p>	<p>сырников.</p> <p>Умение проводить органолептическую оценку готового блюда.</p> <p>Умение доброжелательно проводить сравнительную оценку результата практической работы своей группы и других групп.</p>	<p>результата,</p> <p>4. Уборка кабинета.</p>
4	<p>Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ. ЗЛАКОВЫЕ КУЛЬТУРЫ. БЛЮДА ИЗ КРУП.</p>	1 час	<p>Постановка конкретной задачи и использование знаний для сервировки стола к обеду.</p> <p>Применение общенаучных знаний и личного опыта по использованию круп в кулинарии.</p> <p>Особенности приготовления каш из цельного зерна. Выбор посуды для приготовления молочных каш.</p>	<p>Умение работать на общий результат в группе.</p> <p>Формирование деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре.</p>	<p>Практическая работа в группе.</p> <p>1. Составить меню обеда,</p> <p>2. Сервировать стол для обеда,</p> <p>3. определить блюдо из круп для практической работы.</p>
5	<p>Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p>	1 часа	<p>Определение качества крупяных изделий и</p>	<p>Владение алгоритмами и методами решения</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Подготовка</p>

	<i>КАШ.</i>		<p>сроков, условий хранения.</p> <p>Соблюдение правил безопасной работы с плитой и кипящей жидкостью.</p> <p>Виды каш по консистенции.</p> <p>Требования к готовым блюдам.</p> <p>Дегустация готовых блюд, сравнение результатов, полученных по разным рецептам.</p>	<p>технологических задач.</p> <p>Владение методами чтения технологической информации.</p> <p>Формирование деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре.</p> <p>Планирование технологического процесса и процесса труда.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.</p> <p>Определение качества изделий из круп органолептическими методами.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Соблюдение трудовой и технологической</p>	<p>рабочего места,</p> <p>2. Приготовление каши по технологической карте,</p> <p>3. Дегустация, оценка результата,</p> <p>4. Уборка кабинета.</p>
--	-------------	--	--	--	---

				дисциплины.	
6	Тема 6. <i>КАЛОРИЙНОСТЬ, РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ. ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ. ВИДЫ ТЕСТА.</i>	1 часа	<p>Определение калорийности кулинарных блюд.</p> <p>Определение доброкачественности муки, хранение муки и мучных изделий.</p> <p>Чтение технологической документации.</p> <p>Обсуждение последовательности приготовления блюд из муки по инструкционной карте.</p>	<p>Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.</p> <p>Приготовление кулинарных блюд из муки с учетом требований здорового образа жизни.</p> <p>Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.</p>	<p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Выбор блюда для практической работы, 2.Определение калорийности выбранного блюда.
7	Тема 7. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА.	1 час	<p>Освоение правил практической работы в группе при приготовлении жидкого теста.</p> <p>Освоение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием: со сковородой, жиром, плитой.</p> <p>Дегустация готовых блюд, сравнение результатов, полученных по разным рецептам.</p>	<p>Умение определять качества муки и яиц органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Приготовление кулинарных блюд из жидкого теста с учетом требований здорового образа жизни.</p> <p>Согласовывать свои действия с другими участниками практической работы.</p> <p>Умение оценивать результат и доброжелательно его объявлять.</p>	<p>Практическая работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочего места, 2.Приготовление изделий из жидкого теста, макаронных изделий, 3. Дегустация, оценка результата, 4.Уборка кабинета.

8	Тема 8. ЭЛЕМЕНТЫ ЭТИКЕТА.	1 час	Поиск информации по этикету разных народов. Сравнение особенностей этикета разных культур. Обобщение знаний по разделу «Кулинария».	Применение общенаучных знаний из истории разных культур. Применение личных знаний по кулинарному искусству, по выполнению правил гигиены и санитарии, правил безопасной работы при кулинарных работах.	Итоговое тестирование: тесты заданий Всероссийской олимпиады школьников по технологии.
9	Интерьер жилого дома. Гигиена жилища.	1 час	Обсуждение необходимых умений для создания уюта и неповторимой атмосферы в доме. Обсуждение способов уборки и правил безопасного труда. Символы по уходу за одеждой.	Применение личных знаний по оформлению интерьера, соблюдению правил безопасности при уборке помещений. Уметь планировать и организовывать собственную деятельность по оформлению и содержанию дома. Уважительно относиться к труду и результатам труда.	Подготовить сообщение о современном оборудовании для уборки помещения.
	<u>МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ</u>	3 часа			
10	Тема1. НАТУРАЛЬНЫЕ ВОЛОКНА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.	1 час	Изучение таблицы классификации текстильных волокон. Знакомство с сырьем для получения натуральных волокон животного происхождения. Проведение	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. Выбор и использование средств представления	Практическая работа. 1.Определение направления долевой и поперечной нити ткани 2.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, ширины

			<p>необходимых опытов и исследований материалов.</p> <p>Изучение свойств тканей из натуральных волокон и материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p>	<p>технологической информации и знаковых систем (таблица).</p> <p>Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к ткани с учетом технологических требований.</p> <p>Владение алгоритмами технологических задач.</p>	<p>ткани.</p> <p>3. Сравнение свойств натуральных тканей различного происхождения, оформление образцов в альбоме с указанием области применения.</p>
11	<i>Тема 2. ХИМИЧЕСКИЕ ВОЛОКНА.</i>	1 час	<p>Изучение таблицы классификации текстильных волокон.</p> <p>Знакомство с технологией получения химических волокон.</p> <p>Проведение необходимых опытов и исследований материалов.</p> <p>Изучение свойств тканей из химических волокон.</p>	<p>Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>Использование средств представления технологической информации и знаковых систем (таблица).</p> <p>Владение алгоритмами технологических задач.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Сравнение свойств искусственных и синтетических тканей.</p> <p>2. Оформление образцов в альбоме с указанием области применения.</p>
12	<i>Тема 3. СВОЙСТВА И ОТЛИЧИЯ ВОЛОКОН РАЗЛИЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ ШВЕЙНЫХ МАТЕРИАЛОВ.</i>	1 час	<p>Использование таблицы классификации текстильных волокон для сравнения различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Сравнение текстильного и трикотажного производств. Знакомство</p>	<p>Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.</p> <p>Формирование ответственного отношения к своему здоровью.</p> <p>Выполнение технологических операций с соблюдением норм,</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Определить способ производства предложенных образцов - ткацкое или трикотажное.</p> <p>2. Лабораторная работа по определению состава</p>

			с клеевыми и прокладочными материалами.	стандартов и ограничений. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов.	волокна контрольного образца, способа производства и назначения.
	<u>ЦВЕТОВЕДЕНИЕ</u>	3 часа			
13	<i>Тема 1. ТЕОРИЯ НЬЮТОНА. ГАРМОНИЧНЫЕ ЦВЕТА.</i>	1 час	Знакомство с теорией Ньютона: Свет есть цвет. Определение первичных и вторичных цветов света, основных цветов красок.	Применение общенаучных знаний. Развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии и контраста. Понимание роли света в образовании формы и цвета.	Практическая работа. Выполнение эскиза в 3 -5 гармоничных цветах.
14-15	<i>Тема 2. ОРНАМЕНТ В РАЗЛИЧНЫХ КУЛЬТУРАХ. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЗДРАВИТЕЛЬНОЙ ОТКРЫТКИ.</i>	2 час	Знакомство с орнаментами древнего Египта, древней Греции и древней Руси. Знакомство с особенностями современных орнаментов. Знакомство с техникой Айрис фолдинг. Подготовка шаблонов и заготовка цветных полосок бумаги. С помощью клея закрепление полосок	Создание художественного образа. Развитие пространственного воображения. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы. Применение различных технологий в создании изделий материальной культуры. Решение художественного образа средствами фактуры материалов.	Практическая работа: Выполнение поздравительной открытки в технике Айрис фолдинг

			<p>строго по схеме. Оформление открытки надписью, рисунками, аппликацией.</p>	<p>Развитие композиционного решения. Развитие моторики и координации движения рук. Развитие глазомера. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной области.</p>	
	<u>МАШИНОВЕДЕНИЕ</u>	2 часа			
16	<i>Тема 1. ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ ШВЕЙНЫХ МАШИН. РЕГУЛЯТОРЫ ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ.</i>	1 час	<p>Знакомство с историей создания швейных машин. Освоение навыков регулирования натяжения верхней и нижней нитей. Подбор фигурных строчек. Смена иглы. Намотка нитки на шпульку.</p>	<p>Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда. Распознавание видов оборудования и их технологических задач. Планирование технологического процесса. Организация рабочего места с учетом требований эргономики. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений. Развитие глазомера и координации движений.</p>	<p>Практическая работа: 1.Выполнение параллельных строчек на заданном расстоянии. 2.Подбор строчки и обработка срезов.</p>

17	Тема 2. ГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МАШИННЫХ ШВОВ. ВЫШИВАЛЬНЫЕ ШВЫ.	1 час	Освоение навыков регулирования длины стежка и выбора строчки. Умение читать и выполнять графическое изображение машинного шва. Освоение вышивальных машинных швов.	Соблюдение безопасных приемов познавательной – трудовой деятельности и созидательного труда. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов. Владение методами чтения и способами графического представления технологической информации. Развитие глазомера. Развитие координации	Практическая работа: 1.Подбор цвета нитей и намотка на шпульку. 2. Выполнение накладного шва. 3. Выполнение образца вышивальных строчек.
	<u>ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ</u>	9 часов			
18	Тема 1. ЭСКИЗ РУЧНОЙ СУМОЧКИ И ПОДГОТОВКА ВЫКРОЙКИ К РАСКРОЮ.	1 час	Определение назначения сумочки и ее размеров. Выполнение эскиза сумочки и определение материалов декора, способов отделки. Построение выкройки сумочки.	Дизайнерское конструирование изделия. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм.	Практическая работа. 1.Выполнение эскиза сумочки. 2.Построение чертежа сумочки в натуральную величину. 3.Нанесение надписей, вырезание

					выкройки.
19	Тема 2. ПОДБОР МАТЕРИАЛОВ И ОТДЕЛКИ СУМОЧКИ. ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ В ЦЕЛОМ.	1 час	Анализ основных современных тенденций. Поиск соответствия материалов предварительному художественному замыслу. Знакомство с технологией изготовления сумочки.	Решение художественного образа средствами фактуры. Планирование последовательности операций.	Практическая работа. 1.Подбор материалов для сумочки. 2.Составление индивидуального плана последовательного выполнения отдельных операций и работы в целом.
20	Тема 3. РАСКРОЙ СУМОЧКИ, НАЧАЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ.	1 час	Знакомство с видами подготовки ткани к раскрою. Освоение правил безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Знакомство с правилами раскладки частей выкройки на ткани для раскроя. Освоение навыков начальной обработки деталей кроя.	Организация рабочего места с учетом требований эргономики. Соблюдение безопасных приемов труда. Развитие глазомера. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами.	Практическая работа. 1.Раскладка выкройки сумочки на ткани. 2.Раскрой сумочки. 2.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
21	Тема 4. ОТДЕЛКА СУМОЧКИ.	1 час	Нанесение линий узора (отделки) на части сумочки. Выполнение ручных и машинных швов	Достижение необходимой точности движений при работе на швейной машине и выполнении вышивальных швов.	Практическая работа. 1. Подготовка рабочего места. 2.Художественное оформление изделия.

			декорирования сумочки. Освоение правил безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электрической швейной машины.	Развитие глазомера. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами.	3. Уборка.
22	Тема 5. ОБРАБОТКА ВЕРХНЕГО СРЕЗА СУМОЧКИ.	1 час	Знакомство с различными видами обработки срезов изделия. Освоение навыков обработки срезов изделия. Освоение правил безопасной работы с утюгом. Знакомство различными способами втачивания «молнии».	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и правил. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.	Практическая работа. 1. Обработка верхнего среза сувенирного мешочка швом зигзаг. 2. Влажно-тепловая обработка верхнего среза изделия. 3. Приколоть, приметать «молнию» к верхнему срезу частей сумочки.
23	Тема 6. ВТАЧИВАНИЕ «МОЛНИИ».	1 час	Выполнение стачных швов по технологической карте. Знакомство с приемами удаления стежков временного назначения.	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и правил. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.	Практическая работа. 1. Притачать «молнию» к верхнему срезу сумочки. 2. Удалить стежки временного назначения.
24	Тема 7. СОЕДИНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЧАСТЕЙ	1 час	Чтение технологической карты соединения	Выполнение технологических операций	Практическая работа. 1. Сколоть булавками,

	<i>СУМОЧКИ.</i>		основных частей сумочки. Выполнение стачных швов.	с соблюдением установленных норм и правил. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины	сметать основные части сумочки. 2. Стачать основные части сумочки.
25	Тема 8. ОТДЕЛКА СРЕЗОВ СУМОЧКИ.	1 час	Выбор способа обработки срезов. Регулировка строчки «зигзаг». Определение температурного режима влажно-тепловой обработки.	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и правил. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины	Практическая работа. 1.Обработка срезов соединительных швов. 2.Влажно-тепловая обработка стачных швов.
26	Тема 9. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОТДЕЛКА СУМОЧКИ.	1 час	Освоение различных способов соединения элементов художественного оформления с частями сумочки. Освоение способов украшения замочка «молнии» кисточкой, бусинами, шнуром.	Решение художественного образа средствами фактуры материалов.	Практическая работа. 1.Влажно-тепловая обработка сумочки. 2.Прикрепление объемных элементов художественного оформления изделия. 3.Оформление кисточки на замочке «молнии».
27-28	<u>РОСПИСЬ ТКАНЕЙ</u>	2 часа	Знакомство с ручной росписью тканей. Свободная роспись с применением солевого раствора. Краски и техника росписи. Роспись ткани масляными красками по трафарету.	Оценка технологических свойств материалов и способов их применения. Планирование последовательности операций. Развитие художественного воображения.	Практическая работа. 1.Составить план выполнения свободной росписи по ткани. 2.Описать особенности техники росписи ткани по

			Стилизация фигур и предметов.		трафарету. 3.Выполнить стилизованный рисунок растения или животного.
	<u>РУКОДЕЛИЕ – ВЫШИВКА БИСЕРОМ</u>	6 час			
29.	<i>Тема 1. ВЫШИВКА БИСЕРОМ, ПЛЕТЕНИЕ.</i> Вышивка крестом. Чтение схем. Начало работы.	1 час	Знакомство с историей производства бисера, разновидностями формы. Знакомство с разнообразными изделиями из бисера и изделиями, украшенными бисером. Знакомство со схемами плетения и вышивки бисером.	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения. Планирование последовательности операций. Моделирование художественного оформления объекта труда.	Практическая работа. 1.Выбор узора. 2.Знакомство со схемой выполнения. 3. Подбор материалов.
30.	<i>Тема 2.ЧТЕНИЕ СХЕМ. НАЧАЛО РАБОТЫ.</i>	1 час	Знакомство с особенностями бисера различной формы. Знакомство с изготовлением бахромы из бисера. Освоение навыков безопасной работы с	Владение методами чтения графического представления технологической информации. Владение способами организации труда, соответствующими	Практическая работа. 1.Организация рабочего места. 2.Чтение схемы узора. 3.Закрепление нити на ткани, начало работы. 4.Уборка рабочего места.

			иглой и навыков закрепления нити.	технологической культуре производства.	
31.	<i>Тема 3.ШИТЬЕ ПО СЧЕТУ.</i>	1 час	Знакомство с шитьем по счету бисером, паятками, стеклярусом. Освоение методов работы с бисером разного вида. Освоение аккуратного и точного выполнения узора.	Соблюдение безопасных приемов труда. Контроль промежуточных результатов труда по установленным критериям и показателям.	Практическая работа. 1.Организация рабочего места. 2.Чтение схемы шитья по счету. 3.Выполнение вышивки. 4.Уборка рабочего места.
32.	<i>Тема 4.ШИТЬЕ ВПРОКОЛ.</i>	1 час	Знакомство с шитьем впрокол бисером. Освоение методов работы с бисером разного вида. Освоение аккуратного и точного выполнения узора.	Организация рабочего места с учетом требований эргономики труда. Применение различных технологий декоративно – прикладного искусства.	Практическая работа. 1.Организация рабочего места. 2.Знакомство со схемой шитья впрокол. 3.Выполнение вышивки. 4.Уборка рабочего места.
33.	<i>Тема 5.ШИТЬЕ ВПРИКРЕП.</i>	1 час	Знакомство с шитьем вприкреп бисером. Освоение методов работы с бисером разного вида. Освоение аккуратного и точного выполнения узора.	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами. Развитие глазомера. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства в современном творчестве.	Практическая работа. 1.Организация рабочего места. 2.Знакомство со схемой вышивки вприкреп. 3.Выполнение вышивки. 4.Уборка рабочего места.

34.	<i>Тема 6.ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫШИВКИ.</i>	1 час	Освоение аккуратного и точного выполнения узора. Соблюдение правил безопасной работы с иглой.	Осознание ответственности за качество результатов труда. Стремление к бережливости в расходовании времени и материалов.	Практическая работа. 1.Организация рабочего места. 2.Выполнение вышивки. 3.Уборка рабочего места.
-----	--	-------	--	--	---

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

7 КЛАСС

Раздел 1. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)

Тема 1. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.

Основные теоретические сведения

Направление проектной деятельности, основные этапы творческих проектов. Оформление документации и подготовка презентации.

Общешкольные, городские и всероссийские конкурсы.

Практическая работа

Творческое задание – Гештальт метод.

Раздел 2. КУЛИНАРИЯ(8ч)

Тема 1. ПОНЯТИЕ О МИКРООРГАНИЗМАХ. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. ВИДЫ ТЕСТА. ПРЕСНОЕ ТЕСТО.(3ч)

Основные теоретические сведения

Микроорганизмы: полезные и болезнетворные. Предупреждение пищевых отравлений. Соблюдение личной гигиены.

Сорта муки, полезные вещества. Виды теста. Пресное тесто. Начинки для изделий из пресного теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Приемы безопасной работы. Технологическая карта для приготовления изделий из пресного теста.

Практическая работа

1. Тестовое задание.
2. Приготовление домашней лапши.
3. Приготовление пельменей или вареников.

Тема 2. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО.(2ч)

Основные теоретические сведения

Особенности приготовления песочного теста. Приемы безопасной работы. Технологическая карта для приготовления изделий из песочного теста.

Практическая работа

1. Тестовое задание.
2. Приготовление печенья.

Тема 3. РАЗНООБРАЗНЫЕ ВИДЫ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. (2ч)

Основные теоретические сведения

Бездрожжевое тесто, виды изделий, разнообразие компонентов, разрыхлители, способы приготовления. Инструменты и приспособления. Технологическая карта приготовления чешского пирога «Мазурик». Приемы безопасной работы.

Практическая работа

1. Тестовые задания.
2. Приготовление чешского пирога.

Тема 4. ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА. СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ ДЕСЕРТНЫХ БЛЮД. (1ч)

Основные теоретические сведения

Десертные блюда. Особенности приготовления холодных десертов. Инструменты и приспособления. Сервировка десертного стола.

Практическая работа

Сервировка стола для десертных блюд.

Раздел 3. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА. (1ч)

Тема 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ. (1ч)

Основные теоретические сведения

Различные элементы оформления интерьера жилого дома. Выбор растений по отношению к свету. Уход за растениями. Составление букетов из сухих цветов.

Практическая работа

Составление композиции из сухих цветов.

Раздел 4. ЦВЕТОВЕДЕНИЕ. (2ч)

Тема 1. ЧЕТЫРЕ ЦВЕТОВЫХ ТИПА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Визажист Христель Бушер и ее система индивидуального подбора цветовой гаммы по четырем цветовым типам. Холодные и теплые оттенки разных цветов, пастельные и яркие контрастные цвета. Цвета одежды по четырем цветовым типам.

Практическая работа

Индивидуальный подбор цвета к лицу.

Тема 2. ЦВЕТА УКРАШЕНИЙ И ОСОБЕННОСТИ МАКИЯЖА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Косметика – это возможность тонко подчеркнуть свой собственный колорит. Недопустимость перегрузки лица косметическими средствами. Материалы, размер и цветовая гамма украшений для четырех цветовых типов.

Практическая работа

Выполнение эскиза в гамме одного из четырех типов.

Раздел 5. МАШИНОВЕДЕНИЕ. (3ч)

Тема 1. СОЕДИНЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ В ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ. (1ч)

Основные теоретические сведения

Способы соединения деталей и узлов механизмов и машин. Посадка с зазором и с натягом. Разъемные и неразъемные соединения швейной машины.

Практическая работа

Тестовое задание.

Тема 2. ОБРАЗОВАНИЕ ЧЕЛНОЧНОГО СТЕЖКА. (1ч)

Основные теоретические сведения

Узлы машины, участвующие в образовании челночного стежка. Процесс образования стежка на примере качающегося челнока. Функция нитепротягивателя. Чтение технологической карты. Правила безопасности при выполнении швейных работ.

Практическая работа

Выполнение шва вподгибку с открытым срезом.

Тема 3 . АЛГОРИТМ МАШИННОГО ШВА.(1ч)

Основные теоретические сведения

Графическое изображение машинных швов, технология выполнения различных машинных швов. Составление технологической карты. Правила безопасной работы при выполнении швейных работ.

Практическая работа

Выполнение запошивочного шва.

Раздел 6. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.(4ч)

Тема 1 . РАЗНООБРАЗИЕ ПОЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ.(1ч)

Основные теоретические сведения

Основные направления создания одежды: от кутюр и прет-а-порте. Анализ современных моделей женской одежды. Поясные и плечевые изделия. Силуэт в одежде, силуэт. Разнообразие поясных изделий. Иллюзии зрительного восприятия.

Практическая работа

Выполнение эскиза юбки.

Тема 2 . КОНСТРУКЦИИ ЮБОК.(1ч)

Покрой юбок: прямые, клиньевые, конические. Основные мерки для построения чертежа юбки. Правила снятия мерок.

Практическая работа

Снятие мерок для построения чертежа юбки.

Тема 3 . МОДЕЛИРОВАНИЕ ЮБКИ .(1ч)

Расчет для построения чертежа юбки. Моделирование юбок по эскизам моделей.

Практическая работа

Расчет юбки на свой размер.

Тема 4 . ПОСТРОЕНИЕ ВЫКРОЙКИ.(1ч)

Основные теоретические сведения

Чертежи конической юбки с различным расширением. Надписи и основные линии чертежа. Правила безопасной работы с режущим инструментом.

Практическая работа

Построение чертежа юбки на свой размер, подготовка выкройки к раскрою.

Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. (13ч)

Тема 1 . РАСКРОЙ ИЗДЕЛИЯ И ОБРАБОТКА ДЕТАЛЕЙ КРОЯ. (2ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки юбки на тканях с различным рисунком, экономная раскладка. Технология раскроя. Требования к деталям кроя. Начальная обработка деталей кроя. Правила безопасной работы с режущим и колющим инструментом.

Практическая работа

1. Раскрой юбки на свой размер.
2. Начальная обработка деталей кроя.

Тема 2 . ПООПЕРАЦИОННЫЙ ПЛАН ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ . (11ч)

План выполнения швейного изделия. Чтение технологических карт пооперационного выполнения конической юбки. Технология этапов изготовления швейного изделия. Флизелин. Правила безопасной работы с электрической швейной машиной, утюгом. Влажно-тепловая обработка. Декупаж на ткани, аппликация, вышивка.

Практическая работа

1. Стачивание боковых швов
2. Отделка срезов боковых швов.
3. Соединение «молнии» с частями юбки стежками временного назначения.
4. Втачивание «молнии»

5. Обработка нижнего среза юбки.
6. Низ юбки: шов вподгибку с открытым срезом.
7. Подготовка пояса к втачиванию.
8. Соединение пояса с юбкой – 1 строчка.
9. Соединение пояса с юбкой - 2 строчка.
10. Прорезная петля, пришивание пуговицы.
11. Отделка юбки: декупаж.

Раздел 8. ДИЗАЙН ОДЕЖДЫ.(2ч)

Тема 1 . ПРОПОРЦИИ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ФИГУРЫ. ЗРИТЕЛЬНЫЕ ИЛЛЮЗИИ.(2ч)

Основные теоретические сведения

Пропорции золотого сечения в человеческой фигуре. Силуэты женского костюма. Использование зрительных иллюзий при создании гармоничного женского костюма. Современные тенденции женского костюма. Стилизованная фигурка для создания эскизов.

Практическая работа

1. Определение пропорций своей фигуры.
2. Выполнение эскиза современного костюма в выбранном силуэте.

Календарно-тематическое планирование по технологии (девочки)

на 2015-2016 учебный год для 7 классов.

№ п/п	Раздел, тема программы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (на уровне учебных действий)	Планируемые предметные результаты обучения.	Оценка достижений планируемых результатов обучения
1	<u>ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</u>	1 час	Изучение направления проектной деятельности и основных этапов творческих проектов. Выбор проблемы и поиск идей. Знакомство с оформлением документации и подготовкой презентации.	Реализация творческой составляющей личности учащегося. Применение общенаучных знаний, личного опыта в осмыслении творческих задач.	Творческое задание – Гештальт метод.
	<u>КУЛИНАРИЯ</u>	8 часов			
2	<i>ПОНЯТИЕ О МИКРООРГАНИЗМАХ. ВИДЫ ТЕСТА. ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА.</i>	1 час	Знакомство с полезными и болезнетворными микроорганизмами. Предупреждение пищевых отравлений. Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Определение видов	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности, Формирование ответственного отношения к сохранению	Практическая работа. - Тестовые задания.

			теста. Знакомство с инструментами и приспособлениями для приготовления теста.	своего здоровья. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.	
2.	<i>ПРЕСНОЕ ТЕСТО.</i>	2 часа	<p>Определение состава пресного теста, его свойств и возможностей рационального использования.</p> <p>Освоение навыков вымешивания пресного теста и изготовление изделий.</p> <p>Продукты для начинок изделий из пресного теста.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по приготовлению лапши и пельменей.</p> <p>Умение доброжелательно распределять практические обязанности в группе.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Умение проводить органолептическую оценку готового блюда.</p> <p>Умение доброжелательно проводить сравнительную</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Приготовление домашней лапши.</p> <p>2. Приготовление пельменей.</p>

				оценку результата практической работы своей группы и других групп. Развитие вкуса, обоняния.	
3.	<i>ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО.</i>	2 часа	Определение состава песочного теста и его разновидности. Знакомство с особенностями вымешивания песочного теста и формирования изделий из него. Оформление изделий из песочного теста.	Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по приготовлению песочного печенья. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены. Умение проводить органолептическую оценку готового блюда.	Практическая работа. 1.Тестовые задания. 2.Приготовление печенья
4.	<i>БИСКВИТНОЕ ТЕСТО. РАЗНООБРАЗНЫЕ ВИДЫ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.</i>	2 часа	Определение состава бисквитного теста и его разновидности. Знакомство с особенностями вымешивания	Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по приготовлению пирога из бездрожжевого теста.	Практическая работа. 1.Тестовые задания. 2. Приготовление пирога.

			<p>бездрожжевого теста и формирования изделий из него.</p> <p>Оформление изделий из песочного теста, используемые начинки.</p>	<p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Умение проводить органолептическую оценку готового блюда.</p>	
5.	<p><i>ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА. СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТНОГО СТОЛА. ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ.</i></p>	1 час	<p>Определение десертных блюд.</p> <p>Приготовление холодных десертных блюд.</p> <p>Знакомство с инструментами и приспособлениями.</p> <p>Знакомство с сервировкой десертного стола.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по сервировке десертного стола.</p> <p>Владение навыками этикета за столом.</p> <p>Умение накапливать знания и умения и их использовать в различных условиях.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1.Сервировка десертного стола.</p> <p>2.Тестовые задания.</p>
6.	<p><u>ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА</u></p> <p><i>ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА</i></p>	1 час	<p>Знакомство с различными элементами оформления интерьера.</p> <p>Выбор растений по отношению к свету.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по составлению композиции из сухих</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>- Составление композиции из сухих цветов.</p>

	<i>КОМНАТНЫМИ РАСТЕНИЯМИ.</i>		<p>Знакомство с уходом за растениями.</p> <p>Знакомство с составлением букетов и панно из сухих цветов.</p>	<p>цветов.</p> <p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.</p> <p>Использование природных элементов в создании композиции.</p> <p>Развитие композиционного мышления.</p>	
7.	<u>ЦВЕТОВЕДЕНИЕ</u> <i>ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДБОР ЦВЕТА. ЦВЕТА УКРАШЕНИЙ И ОСОБЕННОСТИ МАКИЯЖА.</i>	2 часа	<p>Знакомство системой подбора цвета Христель Бушер.</p> <p>Индивидуальный подход по четырем типам к выбору цвета одежды и макияжа.</p> <p>Подбора украшений по четырем типам.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по индивидуальному подбору цветов гаммы одежды, макияжа, украшений.</p> <p>Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.</p> <p>Формирование личного стиля.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1.Выполнение эскиза в выбранном типе.</p> <p>2.Индивидуальный подбор цвета к лицу.</p>
8.	<u>МАШИНОВЕДЕНИЕ</u>	3 часа	Знакомство с	Применение навыков,	Практическая работа.

	<p><i>СОЕДИНЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ В ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ.</i></p> <p><i>ОБРАЗОВАНИЕ ЧЕЛНОЧНОГО СТЕЖКА.</i></p> <p><i>АЛГОРИТМ МАШИННОГО ШВА.</i></p>		<p>разъемными и неразъемными соединениями швейной машины.</p> <p>Определение узлов, участвующих в образовании челночного стежка.</p> <p>Знакомство с приспособлениями малой механизации.</p> <p>Знакомство с различными машинными швами.</p>	<p>умений и знаний в процессе практической работы по выполнению машинных швов и поиска ответов на вопросы.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.</p> <p>Умение доводить начатое дело до конца.</p> <p>Развитие глазомера и координации движения рук и тела.</p>	<p>1.Тестовые задания.</p> <p>2.Выпонение шва вподгибку с открытым срезом.</p> <p>3.Выполнение запошивочного шва.</p>
9.	<p><u>КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ</u></p>	4 часа	<p>Знакомство с различными моделями юбок, выбор модели юбки на свой размер.</p> <p>Знакомство с правилами снятия мерок и расчетов для построения выкройки различных моделей юбки.</p> <p>Освоение технологии конструирования и моделирования поясного изделия.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы снятия мерок, проведения расчетов и построения выкройки юбки на свой размер.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.</p> <p>Умение доводить начатое дело до конца.</p> <p>Развитие глазомера.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1.Эскиз юбки.</p> <p>2.Снятие мерок.</p> <p>3. Расчет на свой размер.</p> <p>4.Построение выкройки на свой размер.</p>
10.	<p><u>ТЕХНОЛОГИЯ</u></p>	13часов	<p>Знакомство с операциям</p>	<p>Применение навыков,</p>	<p>Практическая работа.</p>

	<p><u>ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ</u></p>		<p>подготовки выкройки и ткани к раскрою. Освоение правил экономной раскладки выкройки на ткани. Освоение технологии подготовки деталей кроя юбки к пошиву. Составление операционного плана изготовления юбки. Выполнение пооперационного плана изготовления юбки.</p>	<p>умений и знаний в процессе практической работы по изготовлению юбки на свой размер. Соблюдение безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Умение доводить начатое дело до конца. Умение помогать одноклассникам в работе. Оценка своих возможностей в решении поставленных задач. Развитие вкуса. Самоконтроль результатов технологической работы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Раскрой юбки на свой размер. 2.Начальная обработка деталей кроя. 3.Стачивание боковых швов. 4. Отделка срезов боковых швов. 5.Вметывание «молнии». 6.Втачивание «молнии». 7. Обработка нижнего среза юбки. 8. Низ юбки: шов вподгибку с открытым срезом. 9.Подготовка пояса к втачиванию. 10.Соединение пояса с юбкой – 1 строчка. 11.Соединение пояса с юбкой – 2 строчка. 12.Прорезная петля, пришивание пуговицы. 13. Отделка юбки
--	---	--	--	---	---

					аппликацией, вышивкой, шнуром.
11.	<u>ДИЗАЙН ОДЕЖДЫ</u>	2 часа	<p>Знакомство с пропорциями золотого сечения в человеческой фигуре.</p> <p>Знакомство с пропорциями стилизованной фигурки.</p> <p>Определение различных силуэтов женского костюма.</p> <p>Создание одежды с учетом зрительных иллюзий.</p> <p>Поиск современных тенденций женского костюма.</p>	<p>Применение навыков, умений и знаний в процессе практической работы по определению пропорций своей фигуры и использованию приемов зрительных иллюзий в создании костюма на стилизованной фигурке.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Определение пропорций своей фигуры.</p> <p>2. Выполнение эскиза современного костюма в выбранном силуэте.</p>