

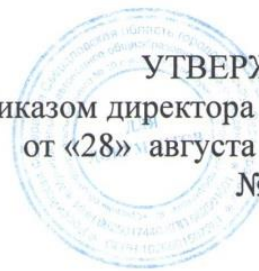
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10
с углубленным изучением отдельных предметов»

Приложение
к основной образовательной программе
основного общего образования

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
учителей технологии,
ОБЖ
Протокол № 1

От 28.08.2018

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора школы:
от «28» августа 2018 г.
№ 317-О



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Технология. Обслуживающий труд»
5 - 7 класс.
основного общего образования.

ГО Первоуральск, 2018 год.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России № 1897 от 17.12. 2010. (в ред. приказа Минобрнауки России от 29.12.2014. № 1644);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобренная Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (Протокол от 08.04.15. № 1/5);
- Основная Образовательная Программа ОО, которая является ориентиром для составления рабочих программ учителя по данному предмету с учетом конкретных условий общеобразовательного учреждения, реализации приоритетных направлений Программы развития школы;
- Программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 5-8 классов. О.А. Кожина, – М.: Дрофа, 2013.

В рабочей программе учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для общего образования.

Цель рабочей программы:

Определение условий организации обучения предмету Технология в 5-7 классах для достижения результата образования, определенного ФГОС и в образовательной программе школы с учетом возрастных, индивидуальных особенностей обучающихся, возможности развития универсальных учебных действий и требований основной образовательной программы школы.

Задачи:

- Составить рациональное планирование управления образовательным процессом;
- Определить примерные затраты времени, резерв часов и меры гибкости планирования для коррекции программы;
- Формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности.

Целями изучения предмета «Технология» в основной школе являются:

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.(примерная программа по предмету);
2. обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
3. формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;

4. формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности. (из реестра Примерная основная образовательная программа основного общего образования)

Для достижения поставленных целей изучения предмета «Технология» в основной школе решаются следующие **задачи**:

- овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создания новых ценностей;
- формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат);
- формирование у обучающихся ресурса практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни;
- формирование проектного мышления обучающихся, посредством освоения принципов и алгоритмов проектной деятельности;
- формирование универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях;
- формировать регулятивные универсальные учебные действия как базовые структурной составляющей учебного плана школы;
- формировать пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации. (из реестра Примерная основная образовательная программа основного общего образования)

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы моделирования и конструирования;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства

В данной рабочей программе спланирована деятельность по формированию и развитию следующих УУД: личностных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных), предметных.

В основной школе при изучении технологии выделены следующие блоки в зависимости от делимости/неделимости классов, возраста и содержания образования:

- В 5-7 классах предусмотрены занятия в группах девочек и мальчиков по 2 часа в неделю (68 часов в год) - федеральный компонент школьного учебного плана.

Содержание деятельности выстроено в структуре трех блоков:

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий – **информационный блок**.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей – **проектная деятельность**.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений – **развитие УУД**.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся

ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Предметные результаты освоения предмета «Технология»

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда,

формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного

творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание учебного предмета по блокам

Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. *Технологии получения материалов. Современные материалы:* многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования

Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребностью ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. *Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.*

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

Содержание 5 класс.

Вводный урок. Техника безопасности на занятиях в кабинете технологии (1 ч).

Технология – основные понятия (1 ч).

Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы:

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Заготовка продуктов. Технологии консервирования (1 ч).

Теоретические сведения.

Заготовка продуктов впрок – древние способы, развитие технологий консервирования. Факторы, влияющие на продукты и вызывающие порчу и гниение. Классификация способов консервирования.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление технологической последовательности заготовки зелени способом заморозки.

Тема 7. Сервировка стола к завтраку. Проект «Приглашение на праздник». (1ч)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Сервировка стола.

Создание приглашения на праздник.

Складывание салфеток.

Изготовление держателей для салфеток.

Контрольное тестирование по темам раздела

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (40 ч)

Тема 1. Материаловедение (6 ч)

Теоретические сведения. Виды ресурсов.

Технологии производства и сферы быта Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие

переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Машиноведение (6 ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 3. Конструирование, моделирование швейных изделий (6 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок, построение чертежа.

Моделирование изделия.

Изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (18 ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного

изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод-гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство» (8 ч).

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Мережки. Виды, способы изготовления. (2 ч)

Теоретические сведения.

Мережки в народном костюме и в современной одежде. Виды. Подготовка ткани к изготовлению мережек. Используемые материалы, инструменты и приспособления.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка схемы мережки.

Создание изделия с элементами вышивки, мережками.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Эстетика экология жилья (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК (графическим способом).

Раздел «Проектировочная деятельность» (8 ч)

Тема 1. Проект. Выбор и обоснование темы. Этапы проекта, требования к выполнению (2 ч).

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.

Практические работы.

Составление плана проектировочной деятельности. Цели и задачи, определение.

Тема 2. Проект «Ниточка – иголочка». Ручные стежки и строчки.

Теоретические сведения.

Способы выполнения и назначение ручных стежков и строчек. Организация рабочего места. Техника безопасности

Практические работы.

Выполнение образцов стежков и строчек

Тема 3. Проект, реклама изделия. Презентация и защита проекта.

Теоретические сведения.

Представление проектного изделия, реклама как средство формирования потребностей

Практические работы.

Составление презентации изделия с помощью ПК. Создание рекламы изделия.

Тема 4. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Теоретические сведения.

Изделия бытового назначения, материалы, назначение, способы изготовления и оформления.

Практические работы.

Изготовление салфетки столовой с элементами вышивки.

Содержание 6 класс

Вводный урок. Техника безопасности на уроках в кабинете технологии (1 час).

Потребности и развитие технологий (1 час)

Основные теоретические сведения

Развитие потребностей и развитие технологий. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей.

Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Раздел 1. Кулинария (14 час).

Тема 1. Физиология питания. (2 час).

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с различными продуктами, анализ состава и количества минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час).

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Определение качества молока. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях.

Практические работы

Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Тема 3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варианты объектов труда.

Тема 4-5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Создание презентации по теме проекта «Любимая каша». Приготовление блюд из макаронных изделий.

Тема 6. Виды десертов и сладких блюд

Основные теоретические сведения

Классификация десертов по виду используемых продуктов и приготовлению. Использование бытовых приборов и приспособлений. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Выбор продуктов для блюда, определение расхода. Приготовление коктейлей, фруктовых салатов, украшение готовых блюд

Варианты объектов труда.

Салат фруктовый, коктейль

Тема 7. Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Составление технологической последовательности засолки огурцов

Тема 8. Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

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

противопожарной безопасности. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

Элементы материаловедения (4 час).

Тема 1. Свойства тканей.

Влияние свойств ткани на выбор для изделий.

Основные теоретические сведения

Классификация свойств тканей. Потребительские свойства тканей.

Практические работы

Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Составление опорного алгоритма выбора материалов для изделий. Работа в группах.

Тема 2. Натуральные волокна животного происхождения.

Основные теоретические сведения

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.

Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Тема 1. Регуляторы швейной машины.

Дефекты строчки, причины и устранение.

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Техника безопасности при работе на швейной электрической машине, при влажно-тепловой обработке.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Тема 2. Приемы работы на швейной машине.

Выполнение образцов швов, т/б

Основные теоретические сведения

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение образцов швов

Объекты труда

Образцы соединительных и краевых швов, ткань, инструменты и приспособления, швейная машина

Конструирование и моделирование плечевого изделия
с цельнокроеным рукавом (8 час).

Тема 1. Цвет и форма в одежде.

Приемы расширения в моделировании.

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Виды расширения и приемы моделирования швейных изделий с элементами расширения. Зрительные иллюзии в одежде. Влияние цвета и формы на восприятие одежды, подбор цветовой гаммы.

Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.

Практические работы

Выбор оптимального варианта расширения для изделия. Моделирование элементов одежды с расширением, конструктивные решения.

Тема 2. Типы фигур. Снятие мерок.

Расчет конструкции ночной сорочки.

Основные теоретические сведения

Типы фигур. Осанка, влияние на работу внутренних органов.

Правила снятия мерок для плечевого изделия.

Практические работы

Снятие мерок.

Расчет конструкции ночной сорочки. Работа в парах. Самоконтроль и взаимоконтроль

Тема 3. Особенности построения чертежа сорочки

Построение чертежа основы сорочки.

Основные теоретические сведения

Особенности построения чертежа плечевого изделия, особенности чертежа основы сорочки, последовательность построения

Практические работы

Построение чертежа основы сорочки, индивидуальная практическая работа

Тема 4. Моделирование сорочки

Внесение модельных особенностей в чертеж, оформление выкроек.

Основные теоретические сведения

Этапы моделирования. Последовательность выполнения работ по внесению изменений в чертеж основы и оформление выкроек. Выбор ткани и расчет расхода. Учет потребительских требований к эксплуатации изделия при выборе ткани.

Практические работы

Выполнение эскиза и составление описания внешнего вида.

Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. внесение модельных особенностей в чертеж, оформление выкроек. расчет расхода ткани

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка.

Технология изготовления плечевого изделия (14 час).

Тема 1. Влияние рисунка на расход ткани. Раскрой изделия,

Основные теоретические сведения

Влияние рисунка и размера элементов рисунка на изменение расхода ткани на изделие, правила раскроя на ткани с направленным рисунком Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком..

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Тема 2. Выбор отделки и способов обработки.

Подготовка деталей кроя к обработке

Основные теоретические сведения

Определение вариантов отделки узлов изделия, выбор оптимального варианта, определение способов обработки. Техника безопасности при работе на швейной электрической машине, при влажно-тепловой обработке.

Практические работы

Ручные работы по подготовке деталей изделия к обработке. Подготовительные работы, изготовление сборок, оборок

Тема 3. Дефекты в изделиях, устранение.

Сметывание изделия и проведение примерки

Основные теоретические сведения

Основные дефекты плечевых изделий с цельнокроеным рукавом, причины и способы устранения

Практические работы

Сметывание изделия, проведение примерки, выявление недочетов и дефектов, устранение.

Тема 4. Способы обработки горловины.

Обработка горловины сорочки

Основные теоретические сведения

Способы обработки горловины в изделиях, виды воротников. Составление технологической последовательности обработки горловины подкройной обтачкой. Техника безопасности.

Практические работы

Обработка обтачки, обработка горловины подкройной обтачкой. Ручные и машинные работы.

Тема 5. Способы обработки боковых швов и низа изделия.

Пр. ручные и машинные работы, т/б.

Основные теоретические сведения

Способы обработки швов. Соединительные и краевые швы. Выбор способов обработки в зависимости от вида ткани. Выбор оборудования, ниток, машинных игл.

Практические работы

Сметывание, обработка на швейной машине швов полотниц сорочки и боковых швов. Техника безопасности.

Тема 6. Влажно-тепловая обработка изделия, ИОТ

Окончательная отделка изделия, ИОТ

Основные теоретические сведения

Влажно-тепловая обработка. Инструкция по охране труда. Выбор режима ВТО в зависимости от волокнистого состава ткани. Терминология ВТО, способы ВТО.

Окончательная отделка изделия, требования к внешнему виду.

Практические работы

Окончательная обработка изделий, ВТО.

Тема 7. Оценка качества готового изделия. продвижение продукта, реклама.

Контрольное тестирование по темам раздела.

Критерии, определяющие качество изделия. Индивидуальная работа, заполнение таблиц, определение качества готового изделия. Взаимоконтроль

Разработка и реализации персонального проекта, рекламы изделия, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта – разработка рекламного листа.

Контрольное тестирование по темам раздела

Варианты объектов труда

Ночная сорочка с цельнокроенымруковым

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Тема 1. Роспись по ткани. Приемы и техники

Материалы и инструменты для батика. Мастер-класс

Основные теоретические сведения

Виды декоративных приемов обработки ткани. Роспись по ткани, история развития. Виды батика. Материалы, инструменты для выполнения батика.

Практические работы

Проведение мастер-класса по изготовлению батика.

Тема 2. Вышивка лентами.

Материалы, инструменты, составление композиции.

Основные теоретические сведения

Виды вышивки. Традиции края. Современные способы и приемы вышивки, машинная вышивка. Использование вышивки для украшения разных видов одежды. Вышивка лентами: материалы, инструменты.

Практические работы

Составление композиции вышивки, определение цветовой гаммы.

Тема 3. Основные стежки для вышивки.

Пр. вышивание цветов и бутонов.

Основные теоретические сведения

Стежки для вышивки отдельных элементов композиции.

Практические работы

Перенос рисунка на ткань, выбор способа вышивки. Выполнение цветочных элементов.

Тема 4. Стежки для вышивки листков и стеблей.

Пр. оформление декоративного панно.

Основные теоретические сведения

Основы композиции. Способы оформления готовых работ, материалы, инструменты.

Практические работы

Выполнение элементов вышивки. Оформление готовых работ

Раздел 3. Технологии ведения дома (2 час).

Тема 1. Уход за одеждой и обувью (2 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Раздел 4. Творческие, проектные работы (8 час).

Тема 1. Проектировочная деятельность. Выявление проблемы, тема. Этапы проекта, требования к выполнению.

Основные теоретические сведения

Формы выбора темы проектов. Метод фокальных объектов. Выявление и описание проблемы. Требования к оформлению, критерии оценивания.
Обоснование выбранной темы и определение сроков выполнения этапов проектов.

Практическая деятельность

Работа над проектом. Консультации преподавателя.

Тема 2. Составление технологической последовательности обработки сорочки.

Основные теоретические сведения

Технологические последовательности в производстве и в повседневной жизни. Понятие операции, перехода. Современные технологии, развитие, инновации.

Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Практическая деятельность

Составление последовательности обработки изделия с учетом модельных особенностей и выбранных методов обработки

Тема 3. Блюда национальной кухни.

«Масленица».

Основные теоретические сведения

Национальные традиции и праздники. Национальные блюда, связанные с традициями и праздниками. Сведения из истории блинов, возникновение, символика. Рецепты блинов.

Практическая деятельность

Приготовление блинов (блинчиков, оладий). Презентация и дегустация блюд по группам

Тема 4. Презентация проекта по темам раздела Рукоделие.

Практическая деятельность

Представление проектного изделия индивидуально или в группах, или представление рекламы продукта с целью продвижения на рынке.

7 класс

1. Вводный урок. Техника безопасности на уроках в кабинете технологии (2 час).

2. Кулинария (16 час).

2.1. Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

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

2.2. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Требования к продуктам для теста. (2 час).

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

2.3. Дрожжевое тесто, виды, применение. Изготовление изделия из дрожжевого теста. (2 час). Технология и особенности приготовления теста и изделий из него. Требования к готовым изделиям. Объект труда: пирог с начинкой.

2.4. Пресное тесто, виды, применение. Изготовление изделия из пресного теста. (2 час). Технология и особенности приготовления теста и изделий из него. Требования к готовым изделиям. Объект труда: оладьи.

2.5. Мясо и мясопродукты в питании. Практическая работа: определение доброкачественности мяса. (2 час). Виды и Значение мясных продуктов в питании, содержание питательных веществ, хранение. Использование в кулинарии.

2.6. Виды домашней птицы. Определение качества полуфабриката. Первичная и тепловая обработка. (2 час). Виды птицы, кулинарное использование. Приемы первичной обработки, признаки качества. Практическая работа: Виды тепловой обработки. Способы нарезки и подачи готовых блюд.

2.7. Калорийность блюд. Рациональное питание (2 час).

Энергетическая ценность продуктов. Принципы рационального питания. Расчет калорийности блюд. Составление меню с учетом необходимого количества калорий.

2.8. Хранение продуктов. Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье, компота из яблок, смородины, крыжовника и др.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 1

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 час).

3.1. Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

3.2. Элементы машиноведения (2 час).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

3.3. Конструирование и моделирование изделия (6 час).

3.3.1. Виды юбок. Снятие мерок, расчет конструкции. (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования поясных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

3.3.2. Правила построения чертежа. Построение чертежа основы.

Основные теоретические сведения

Особенности построения полотнищ при ассиметричных деталях, обозначения, учет индивидуальных особенностей. Графическое оформление чертежа, чтение чертежа.

Практическая работа

Построение чертежа основы прямой юбки или конической, клиньевой.

3.3.3. Выбор модели. Внесение модельных особенностей в чертеж. Оформление выкроек.

Основные теоретические сведения

Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона.

Практическая работа

Изменение чертежа основы в зависимости от выбранной модели. Техническое моделирование, изменение чертежа. Подготовка выкройки к раскрою.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 2

3.4. Технология изготовления плечевого изделия (16 час).

3.4.1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.

Основные теоретические сведения

Способы подготовки ткани в зависимости от волокнистого состава и рисунка. Экономичная раскладка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 3

3.4.2. Подготовка деталей кроя к пошиву. Выполнение ручных строчек.

Теоритические сведения.

Ручные стежки и строчки, повторение. Способы работы с деталями, последовательность обработки

Практическая работа.

Перенос контрольных меток, выполнение ручных строчек и стежков. Техника безопасности.

3.4.3. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.

Теоретические сведения.

Правила проведения примерки. Дефекты изделий и их устранение.

Практическая работа.

Выполнение ручных строчек, проведение примерки с целью определения дефектов, определение причин, устранение.

3.4.4. Поузловая обработка. Выполнение ручных, машинных работ.

Теоретические сведения.

Понятие поузловой обработки. Определение параметров стежков и строчек. Выделение узлов обработки.

Практическая работа.

Позуловая обработка с использованием ручных и машинных строчек. Коррекция технологической последовательности. Техника безопасности.

3.4.5. Виды застежек. Обработка застежки-«молнии».

Основные теоретические сведения

Виды застежек в одежде, применение, варианты. Выбор варианта застежки в зависимости от изделия.

Практические работы

Обработка застежки. Выполнение ручных и машинных работ. Техника безопасности.

3.4.6. Способы обработки верхнего среза юбки. Обработка пояса, верха юбки.

Основные теоретические сведения

О выборе способа обработки верхнего среза поясных изделий. Используемые материалы.

Практические работы

Заготовка пояса, соединение пояса с верхом юбки. Техника безопасности.

3.4.7. Способы обработки низа изделия. Окончательная отделка. Обработка низа юбки.

Основные теоретические сведения

Способы обработки. *Выбор и обоснование способа обработки низа изделия в зависимости от характеристик и потребительских качеств изделия. Изменение свойств изделия.*

Практические работы

Обработка низа изделия. Окончательная отделка, возможные варианты. Техника безопасности при работе утюгом.

3.4.8. Оценка качества готового изделия. Контрольное тестирование по темам раздела.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 4

3.5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

3.5.1.- 3.5.2. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы,

условные обозначения схем

Основные теоретические сведения

Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

3.5.3. – 3.5.5. Вязание спицами

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Материалы, используемые для вязания.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для вязания. Варианты объектов труда.

Рисунков схемы. Элементы вязки.

Раздел 4. Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика и экология жилища (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

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

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Раздел 5. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (8 час).

5.1. Блюда национальной кухни.

«Уральские пельмени. Дело вкуса».

5.2. Проект. Выбор и обоснование темы. Выявление проблемы. Этапы проекта, требования к выполнению.

5.3. Составление описания внешнего вида юбки.

Составление технологической последовательности обработки юбки.

5.4. Консультация по ведению проектировочной деятельности.

Требования к оформлению проекта

Тематическое планирование

| Разделы и темы | Всего часов | | |
|---|-------------|-----------|-----------|
| | 5 | 6 | 7 |
| ВВОДНЫЙ УРОК. Техника безопасности на уроках в кабинете технологии | 1 | 1 | 1 |
| Технология - понятие. | 1 | | |
| Потребности и развитие технологий | | 1 | |
| Производственные технологии. Технологии сельского хозяйства. | | | 1 |
| ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ | 14 | 14 | 16 |
| Санитария и гигиена | 1 | 2 | 2 |
| Физиология питания | 12 | 12 | 14 |
| Технологии приготовления блюд | | | |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 40 | 38 | 36 |
| Элементы материаловедения | 6 | 4 | 2 |
| Элементы машиноведения | 6 | 4 | 2 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | 8 | 6 |
| Технология изготовления швейных изделий | 18 | 14 | 16 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 4 | 8 | 10 |
| ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА | 2 | 2 | 2 |
| Эстетика и экология жилья | 2 | | |
| Уход за одеждой и обувью | | 2 | |
| Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. | | | 2 |
| ПРОЕКТИРОВОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ | 8 | 8 | 8 |
| РЕЗЕРВ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ | 2 | 2 | 4 |
| ИТОГО | 68 | 68 | 68 |

Тематическое поурочное планирование 5 класс

| № ур ока | № п/п | Тема раздела, урока | Планируемые результаты обучения | | | Дата |
|-------------|-------|---|--|--|--|------|
| | | | Информационный блок (1 блок) | Проектная деятельность (2 блок) | Развитие УУД (3 блок) | |
| 1 | 1 | Техника безопасности на уроках в кабинете технологии. Технология, - понятие. Составление технологической карты. | Цели, задачи, темы разделов курса. Правила техники безопасности: электробезопасность, организация учебных занятий, трудовая дисциплина. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. <ul style="list-style-type: none"> • Содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность». Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Техническое задание, памятка, инструкция, технологическая карта; примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. | | <i>Общеучебные. Планирование.</i> | |
| | 2 | Технологии обработки пищевых продуктов (14 час.) | | | | |
| 2 | 2.1. | Санитария и гигиена. Техника безопасности при приготовлении пищи. | Санитарные требования к помещению кухни и столовой, инвентарю и посуде. Правила обработки пищевых продуктов, | Создать рекламный стих о чистоте или средстве для уборки кухни (мытья посуды). | <i>Личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование</i> | |

| | | | | | | |
|---|-----|--|---|--|---|--|
| | | <p>Физиология питания. Питательные вещества и витамины</p> | <p>техника безопасности при приготовлении пищи. <i>Памятка, инструкция, технологическая карта;</i> Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Питательные вещества, витамины, их состав и роль в обмене веществ</p> | <p>Создать памятку по технике безопасности при работе с бытовыми электроприборами</p> | <p>собственного продвижения) <i>Регулятивные</i> (учебные обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников, вопросы планирования профессионального образования). <i>Коммуникативные</i> (Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Постановка вопросов. Разрешение конфликтов. Умение выразить свои мысли). <i>Познавательные</i> (обще учебные, логические, действия постановки и решения проблем, учебных задач). <i>Общеучебные.</i></p> | |
| 3 | 2.2 | <p>Горячие напитки, бутерброды. Пр. приготовление чая и сложных бутербродов.</p> | <p><i>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.</i> Виды бутербродов, продукты для</p> | <p>Выбор инструментов и оборудования, определение оптимальной последовательности работы. Приготовление</p> | | |

| | | | | | | |
|---|-----|---|---|--|--|--|
| | | | приготовления. Оформление. Последовательность заваривания чая. Традиции чаепития, сорта чая, свойства. | блюд. | | |
| 4 | 2.3 | Овощи. Классификация, первичная обработка. Пр. приготовление салата из свежих овощей. т/б | Классификация овощей, определение качества, последовательность и способы обработки. | Выбор способов нарезки овощей, оформление готовых блюд. Создание фигуры- блюда из овощей | | |
| 5 | 2.4 | Тепловая обработка овощей. Составление технологической карты. Пр. приготовление супа овощного. т/б | Виды тепловой обработки. Сохранение витаминов. Питательных веществ, минеральных веществ. Подбор гарниров, определение готовности. | Составление технологической карты приготовления, выбор оборудования, посуды, инвентаря. Приготовление блюда. | | |
| 6 | 2.5 | Пищевая ценность яиц, блюда из яиц л/р Определение качества яиц экспериментальным способом. | Значение в питании. Использование в кулинарии, строение, питательность. Способы определения качества | Определение качества яиц экспериментальным способом. Лабораторная работа | | |
| 7 | 2.6 | Заготовка продуктов. Способы консервирования Работа в группах: составление последовательности заготовки зелени. | Роль запасов в экономном ведении хозяйства. Способы консервирования, хранения овощей, фруктов, ягод. | Работа в группах по составлению последовательности заготовки овощей и зелени различными способами. | | |

| | | | | | | |
|--|----------|---|--|--|---|--|
| 8 | 2.7 | Сервировка стола. Проект: «Приглашение на праздник». Тестирование по темам раздела Кулинария. | Столовые приборы. Правила пользования и сервировки стола. Правила поведения за столом, этикет. Составление меню. Сервировка и оформление праздничного стола. Выполнение эскиза сервировки стола к завтраку. | Проект: «Приглашение на праздник». Тестирование. | | |
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов) Начало долгосрочного индивидуального проекта <i>Изготовление швейного изделия</i></p> | | | | | | |
| | 3 | Элементы материаловедения (6 час.) | | | | |
| 9 | 3.1 | Виды ресурсов. Технологии производства и сферы быта | <i>Виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, функций работников этих предприятий Производственные технологии и технологии в сфере быта;</i> | | <i>Регулятивные (Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно). Познавательные Коммуникативные (Коммуникативно-речевые действия, направленные на учет позиции собеседника). Общеучебные.</i> | |
| 10 | 3.2 | Строение и производство ткани. | Этапы производства ткани, строение ткани и признаки | Практическая работа: Изучение и сравнение | | |

| | | | | | | |
|----|----------|---|---|---|---|--|
| | | Л. Р. Свойства нитей ткани | определения нити основы. Переплетения ткацкие, понятие рапорта | свойств основы и утка. Выполнение образца переплетения полотняного. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления ворса | | |
| 11 | 3.3 | Ткани из натуральных растительных волокон. Л.р. сравнение свойств хлопка и льна. | Классификация текстильных волокон, ассортимент тканей из натуральных волокон. | Сравнение свойств тканей из натуральных волокон. Проведение испытаний, сравнение результатов | | |
| | 4 | Машиноведение. (6 час.) | | | | |
| 12 | 4.1 | Устройство универсальной швейной машины. Техника безопасности и организация рабочего места. | <i>Виды передач движения в приводах, преимущества и недостатки.</i> т/ б при работе на швейной машине, устройство. Виды швейных машин и приводов. <i>«механизм»</i> | Подготовка машины и рабочего места к работе. | <i>Целеполагание</i> (Постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно) <i>Познавательные</i> | |
| 13 | 4.2 | Заправка ниток. Регулировка длины стежка. Пр. Приемы работы на швейной машине, т/б. Работа с утюгом, т/б | Стежок, строчка, шов. Последовательность заправки ниток. Работа регулятора длины стежка. | Выполнение прямых и фигурных строчек, закрепок. | <i>Общеучебные.</i> | |

| | | | | | | |
|----|----------|--|--|---|---|--|
| 14 | 4.3 | Машинные швы. Классификация, терминология. Пр. выполнение образцов швов, т/б. | Классификация швов, параметры швов, терминология ручных и машинных работ. | Выполнение образцов швов, т/б. | | |
| 15 | * | Проект. | <i>осуществляет выбор товара в модельной ситуации</i> <i>сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза</i> | Запуск проекта | | |
| | 5 | Конструирование и моделирование рабочей одежды. (6 час.) | | | | |
| 16 | 5.1 | Виды одежды, классификация. Мерки, обозначения, правила измерений. Снятие мерок. | Виды одежды, Фартук в национальном костюме. Фигура человека и ее измерения. | Классификация мерок, условные обозначения. Снятие мерок, запись результатов. | <i>Коммуникативные</i> <i>Познавательные</i> <i>Регулятивные</i> (Планирование - Определение последовательности | |
| 17 | 5.2 | Правила построения и оформления чертежей. Пр. расчет конструкции фартука и построение чертежа основы. | Типы линий. Общие правила построения чертежей, чертежей швейных изделий, опр. <i>«конструкция»</i> | Практическая работа: Расчет конструкции фартука и <i>конструирование модели по заданному прототипу</i> | промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий). <i>Личностные.</i> <i>Общеучебные.</i> | |
| 18 | 5.3 | Моделирование швейных изделий. | Виды моделирования, приемы, профессии, связанные с | Проект: «Школа модельера» | | |

| | | | | | | |
|-----------|-----------|--|---|--|--|--|
| | | Пр. моделирование фартука, внесение модельных особенностей в чертеж. | моделированием одежды. <i>Разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения</i> | моделирование фартука, внесение модельных особенностей в чертеж. | | |
| | 6 | Технология изготовления швейного изделия (18 час.) | | | | |
| 19 | 6.1 | Подготовка ткани к раскрою. Пр. Оформление выкроек | Подготовка ткани и выкроек к раскрою. Рациональное использование ткани. | Оформление выкроек, расчет расхода ткани. | | |
| 20 | 6.2 | Правила раскроя. Пр. раскрой изделия, т/б. | Перенос контурных и контрольных линий, рациональная раскладка выкроек. | . раскрой изделия, т/б. | | |
| 21 | ** | Проект. Ниточка – иглолочка | Виды и назначение ручных стежков и строчек | Выполнение ручных стежков и строчек временного назначения. | | |
| 22 | 6.3 | Подготовка деталей кроя к пошиву. Пр. ручные работы. ИОТ | Необходимость и целесообразность данного вида работ | Прокладывание линий середины, перенос контуров деталей. | | |

| | | | | | |
|----|-----|--|--|--|--|
| | | | | Прокладывание контрольных линий. | |
| 23 | 6.4 | Краевые швы, назначение. Пр. обработка, отделка карманов, т/б | Краевые швы. Терминология машинных работ. Виды накладных карманов. | обработка накладных карманов, т/б | |
| 24 | 6.5 | Соединительные швы, назначение. ИОТ при работе с утюгом. Пр. соединение накладных карманов с фартуком, т/б | Виды карманов, форма, обработка Соединительные швы | Соединение кармана с изделием. ИОТ ВТО, ИОТ | |
| 25 | 6.6 | Отделочные швы, назначение. Пр. обработка срезов фартука ИОТ | Виды складок, использование в изделиях. Способы образования сборки. | обработка нижней части фартука, ИОТ | |
| 26 | 6.7 | Последовательность операции «обтачивание» Пр. обработка пояса, ИОТ | Значение ВТО при изготовлении швейных изделий, техника безопасности. | Применение обтачивания для различных изделий | |
| 27 | 6.8 | Технологическая карта, оформление Окончательная отделка изделия | Оформление последовательности изготовления фартука. Художественная отделка изделий. Профессии швейного производства. | Соединение деталей и обработка пояса, т/б. | |

| | | | | | | |
|----|----------|---|--|---|--|--|
| 28 | 6.9 | Оценка качества готового изделия. Тестирование по темам раздела технология | Параметры определения качества изделия. Тестирование по темам раздела | оценка качества готового изделия. | | |
| | 7 | Рукоделие. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (4 час.) | | | | |
| 29 | 7.1 | Прикладные искусства. Виды вышивки, традиции края. Мережки. Виды, применение. Выбор материалов и инструментов, расчет. Выбор рисунка мережки от вида изделия. Пр. Изготовление мережки, ручные работы, т/б. | Традиционные виды рукоделия. Применение вышивки в народном и современном костюме. Виды вышивки, композиция, ритм, орнамент, рапорт. | Работа с иллюстрациями, образцами. Создание эскиза изделия с вышивкой. | | |
| 30 | 7.2 | Оформление салфетки. Пр. вышивка лентами.т/б Ручные стежки для вышивания. Пр. выполнение образцов швов,т/б | Организация рабочего места, способы работы. | выполнение образцов швов,т/б | | |
| 31 | *** | Проектировочная деятельность. | <i>получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по</i> | | | |

| | | | | | | |
|-----------|-----------|---|--|--|--|--|
| | | | <i>заданному алгоритму</i> | | | |
| 32 | 8 | Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища. Пр. Разработка эскиза фартука и прихваток | <i>Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ.</i> история интерьера. Рациональное зонирование кухни. | Разработка эскиза фартука и прихваток. | | |
| | 9 | Проектировочная деятельность (8 час.) | | | | |
| | 9.1 ** | «Ниточка – иголочка». Ручные стежки и строчки. | Способы выполнения и назначение ручных стежков и строчек. Организация рабочего места. Техника безопасности | Выполнение образцов стежков и строчек | <i>Личностные</i> <i>Регулятивные</i> (оценка деятельности - Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения. Включает следующие компоненты: объект оценки, критерий оценки, сравнение объекта оценки с критерием оценки, отображение в знаково-символической форме результата оценивания. Оценка выполняет функцию предоставления сведений учащемуся об успешности его учебной деятельности). | |
| | | | | | <i>Коммуникативные</i> <i>Общеучебные.</i> | |

| | | | | |
|------------|--|--|--|--|
| 9.2 * | <i>Проект.</i> Выбор и обоснование темы. Этапы проекта, требования к выполнению. | Особенности проектной деятельности. виды проектов, этапы, сроки, последовательность работ Работа с примерами проектов | | |
| 9.3 *** | Проект, реклама изделия. Презентация и защита проекта. | Представление проектного изделия, <i>реклама как средство формирования потребностей</i> | | |
| 9.4 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». | | | |
| | Резерв – 2 час. | | | |
| | Всего часов за год – 68 час. | | | |

Тематическое поурочное планирование 6 класс

| № ур | № п/п | Тема раздела, урока | Планируемые результаты обучения | | | Дата |
|------|-------|--|---|---|--------------------------------------|------|
| | | | Информационный блок (1 блок) | Проектная деятельность (2 блок) | Развитие УУД (3 блок) | |
| 1 | 1 | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках в кабинете трудового обучения Потребности и развитие технологий | Цели, задачи, темы разделов курса. Правила техники безопасности: электробезопасность, организация учебных занятий, трудовая дисциплина. | | <i>Общеучебные. Планирование</i> | |
| | | | <i>Развитие потребностей и развитие технологий. Материальные технологии, информационные</i> | <i>Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания</i> | | |

| | | | | | |
|---|----------------------------|--|--|--|--|
| | | <p>технологии, социальные технологии.</p> <p>История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей.</p> <p>Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.</p> | <p>на предприятиях региона проживания обучающихся.</p> <p>Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.</p> <p>Анализ технологий</p> | | |
| 2 | Кулинария (16 час.) | | | | |

| | | | | | |
|---|-----|--|---|--|--|
| 2 | 2.1 | Физиология питания. Минеральные вещества, значение для организма. | Содержание минеральных солей и микроэлементов в продуктах. Влияние на жизнедеятельность организма. http://www.infoniac.ru/news/Mineralnye-veshestva-v-produktah-pitaniya.html | Суточная потребность в солях, работа с таблицами. | <i>Личностные</i> (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) <i>Регулятивные</i> (учебные обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников, вопросы планирования профессионального образования). |
| 3 | 2.2 | Молоко, молочные продукты. Пищевая ценность, технологии производства. Пр. приготовление блюд из творога. т/б. | Значение молочных и кисломолочных продуктов в питании, содержание веществ, хранение и определение качества. <i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</i> | Приготовление блюда, работа в группах. Сервировка стола, дегустация. | <i>Коммуникативные</i> (Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Постановка вопросов. Разрешение конфликтов. Умение выразить свои мысли). |
| 4 | 2.3 | Рыба и морепродукты, пищевая ценность.. Мастер-класс Первичная обработка рыбы, т/б. | Пищевая ценность продуктов моря. Кулинарное использование рыбы и методы определения качества. | Первичная обработка и разделка рыбы | <i>Познавательные</i> (общее учебные, логические, действия постановки и решения проблем, учебных задач). |
| 5 | 2.4 | Виды круп и каш, пищевая ценность, обработка, хранение. Проект «Любимая каша». | Виды круп, подготовка к варке, виды и ценность каш. | Презентация проекта «Любимая каша» | <i>Общеучебные.</i> |

| | | | | | | |
|---|----------|--|---|--|---------------------------------|--|
| 6 | 2.5 | Макаронные изделия, виды, пищевая ценность. Пр. приготовление блюда из макарон, т/б. | Виды. Пищевая ценность, правила варки | Приготовление блюда из макаронных изделий. | | |
| 7 | 2.6 | Виды десертов и сладких блюд Пр. приготовление десерта: коктейль молочный. т/б | Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу. | Последовательность и приготовление коктейля, оформление готового блюда. | | |
| 8 | 2.7 | Заготовка продуктов. Консервирование солью. Пр. Составление технологической карты Засолка огурцов. | Процессы, происходящие при солении и квашении, роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ и продуктов <i>Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.</i> | Составление технологической карты засолки огурцов по рецептам. Работа в группах. | | |
| 9 | 2.8 | Приготовление пищи в походных условиях. Составление меню. Тестирование по темам раздела кулинария | Обеспечение сохранности продуктов. Посуда, источники воды и ее обеззараживания. <i>Культура потребления: выбор продукта / услуги.</i> | Составление меню на день, отбор продуктов и способов приготовления | | |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (36 час.) | | | | | | |
| | 3 | Материаловедение (4 час.) | | | | |
| 10 | 3.1 | Свойства тканей. | Потребительские свойства | Составление опорного алгоритма | <i>Регулятивные</i> (Постановка | |

| | | | | | | |
|----|----------|---|--|---|--|--|
| | | Влияние свойств ткани на выбор для изделий. | тканей, учет при выборе для изделия | выбора материалов для изделий. <i>Описание систем и процессов с помощью блок-схем.</i> Работа в группах | учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно). <i>Познавательные</i> <i>Коммуникативные</i> (Коммуникативно-речевые действия, направленные на учет позиции собеседника). <i>Общеучебные.</i> | |
| 11 | 3.2 | Производство тканей из натуральных волокон животного происхождения. Л.р. сравнение свойств шерсти и шелка. | Получение тканей из волокон животного происхождения. Свойства | Лабораторная работа «Сравнение свойств шерсти и шелка» | | |
| 12 | * | Проектировочная деятельность | Запуск проекта <i>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов</i> <i>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов</i> | | | |
| | 4 | Машиноведение. (4 час.) | | | | |
| 13 | 4.1 | Регуляторы швейной машины. | Назначение, устройство и работа регуляторов швейной машины, | Дефекты строчки и их устранение | <i>Целеполагание</i> (Постановка учебной задачи на основе | |

| | | | | | | |
|----|----------|--|---|---|--|---|
| | | Дефекты строчки, причины и устранение. | устройство и установка иглы <i>Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.</i> | | соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно) <i>Познавательные Общеучебные.</i> | |
| 14 | 4.2 | Приемы работы на швейной машине. П. выполнение образцов швов, т/б | Уход за машиной. | выполнение образцов швов, т/б. | | |
| | 5 | Конструирование и моделирование швейных изделий. (8 час.) | | | | |
| 15 | 5.1 | Цвет и форма в одежде. Пр. приемы расширения в моделировании. | Влияние цвета и формы на восприятие одежды, подбор цветовой гаммы. <i>Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.</i> | Виды расширения и приемы моделирования швейных изделий с элементами расширения. Выбор оптимального варианта для изделия | <i>Коммуникативные Познавательные Регулятивные</i> (Планирование Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий). | - |
| 16 | 5.2 | Типы фигур. Снятие мерок. Расчет конструкции ночной сорочки. | Типы фигур. Виды женского платья. Правила снятия мерок для плечевого изделия. | Снятие мерок. Расчет конструкции ночной сорочки. | | |
| 17 | 5.3 | Особенности построения | Особенности чертежа сорочки, | построение чертежа основы | | |

| | | | | | | |
|-----------|-----------|--|---|--|-------------------------------------|--|
| | | чертежа сорочки Пр. построение чертежа основы сорочки. | последовательность построения | сорочки. | <i>Личностные. Общеучебные.</i> | |
| 18 | 5.4 | Моделирование сорочки Пр. внесение модельных особенностей в чертеж, оформление выкроек. | Выполнение эскиза и составление описания внешнего вида. <i>Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.</i> | внесение модельных особенностей в чертеж, оформление выкроек. расчет расхода ткани | | |
| | 6 | Технология изготовления швейного изделия. (14час.) | | | | |
| 19 | 6.1 | Влияние рисунка на расход ткани. Пр. Раскрой изделия, т/б. | Направленный и ненаправленный рисунок ткани, влияние на раскладку и расход. Ворсовые ткани. | раскрой изделия, т/б. | | |
| 20 | 6.2 | Выбор отделки и способов обработки. Пр. подготовка деталей кроя к обработке, т/б. | Виды отделки и способы обработки в изделии | . подготовка деталей кроя к обработке, т/б. | | |
| 21 | ** | Проектировочная деятельность | <i>Апробация путей оптимизации технологического процесса.</i> | Составление последовательности с выбором способов обработки | | |

| | | | | | | |
|----|-----|---|--|--|--|--|
| 22 | 6.3 | Дефекты в изделиях, устранение. Пр. сметывание и проведение примерки, т/б. | Дефекты в плечевых изделиях, способы устранения | сметывание и проведение примерки, т/б. | | |
| 23 | 6.4 | Способы обработки горловины. Пр. обработка горловины сорочки, ручные и машинные работы, т/б. | Способы обработки горловины, работа в группах | Обработка горловины | | |
| 24 | 6.5 | Способы обработки боковых швов и низа изделия. Пр. ручные и машинные работы, т/б. | Способы обработки боковых швов и низа изделия. Выбор способов обработки в зависимости от вида ткани | Обработка боковых швов и срезов низа рукавов и изделия | | |
| 25 | 6.6 | Влажно-тепловая обработка изделия, ИОТ Окончательная отделка изделия, ИОТ | Терминология влажно-тепловых работ, регулировка температуры ВТО | окончательная отделка изделия, т/б. | | |
| 26 | 6.7 | Оценка качества готового изделия. продвижение продукта, проект. Контрольное тестирование по темам раздела. | Критерии, определяющие качество изделия. Индивидуальная работа, взаимоконтроль <i>Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение</i> | | | |

| | | | | | | |
|----|---------|--|---|---|--|--|
| | | | <p><i>лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.</i></p> <p><i>Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта – рекламный лист.</i></p> | | | |
| 27 | ** * | Проектировочная деятельность | | | | |
| | 7 | Рукоделие. (8 час.) | | | | |
| 28 | 7.1 | Роспись по ткани. Приемы и техники Материалы и инструменты для батика. Мастер-класс | Обзор техник батика, демонстрация образцов | | | |
| 29 | 7.2 | Вышивка лентами. Материалы, инструменты, составление композиции. | Из истории видов народного прикладного творчества, использование мережек в изделиях | Расчет мережек, создание эскиза изделия | | |

| | | | | | | |
|-----------|------------------|---|---|---|------------------------------------|---------|
| 30 | 7.3 | Основные стежки для вышивки. Пр. вышивание цветов и бутонов. | Способы заготовки изделия, инструменты и приспособления | заготовка салфетки, т/б. Изготовление мережки на изделии, способы обработки края мережки | | |
| 31 | 7.4 | Стежки для вышивки листков и стеблей. Пр. оформление декоративного панно. | Приемы вышивки лентами: стежки, используемые материалы. | | | |
| 32 | ** ** | Проектировочная деятельность | | | | |
| | 8 | Технологии ведения дома.(2 час.) | | | | |
| 33 | 8.1 | Эстетика и экология жилища. Уход за одеждой Пр. ремонт одежды декоративными заплатами, т/б. | Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой из разных тканей, обувью. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами | | | |
| | 9 | Проектировочная деятельность (8 час.) | | | | |
| | 9.1 * | Проектировочная деятельность. | Формы выбора темы проектов. Метод фокальных объектов. Выявление и описание проблемы. Требования к оформлению, | | <i>Личностные Регулятивные</i> | (оценка |

| | | | | | | |
|-----------------|--|---|---|--|--|--|
| | | Выявление проблемы, тема. Этапы проекта, требования к выполнению. | критерии оценивания. Обоснование выбранной темы и определение сроков выполнения этапов проектов. | | деятельности - Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения. Включает следующие компоненты: объект оценки, критерий оценки, сравнение объекта оценки с критерием оценки, отображение в знаково-символической форме результата оценивания. Оценка выполняет функцию предоставления сведений учащемуся об успешности его учебной деятельности). <i>Коммуникативные Общеучебные.</i> | |
| 9.2 ** | | Составление технологической последовательности обработки сорочки. | Технологические последовательности в производстве и в повседневной жизни <i>Апробация путей оптимизации технологического процесса.</i> | Составление последовательности обработки изделия с учетом модельных особенностей и выбранных методов обработки | | |
| 9.3 ** * | | Блюда национальной кухни. «Масленица». | Сведения из истории блинов, возникновение, символика. Рецепты блинов. | Презентация и дегустация блюд по группам | | |
| 9.4 ** ** | | Презентация проекта. | | Представление проектного изделия, реклама. | | |
| | | Резерв времени - 2 часа | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | Всего часов за год – 68 часов | | | |

Тематическое поурочное планирование 7 класс

| № ур | № п/п | Тема раздела, урока | Кол-во часов | Результат обучения | | Домашнее задание | Дидактические, наглядные, раздаточные материалы |
|----------|----------|---|--------------|--|--------|------------------|---|
| | | | | знания | умения | | |
| 1 | 1 | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках в кабинете технологии. | 2 | Цели, задачи, темы разделов курса. Правила техники безопасности: электробезопасность, организация | | | |

| | | | | | | | |
|---|----------|---|-----------|--|---|--|---|
| | | Производственные технологии. Технологии сельского хозяйства. | | учебных занятий, трудовая дисциплина. <i>Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.</i> <i>Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.</i> Материалы, изменившие мир. <i>Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам</i> | | | |
| | 2 | Кулинария | 16 | | | | |
| 2 | 2.1 | Физиология питания. Влияние микроорганизмов на продукты питания. Пищевые отравления, симптомы, первая помощь. | 2 | Положительное и отрицательное влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления. Симптомы, первая помощь. | | Рабочая тетрадь. Продукты для опыта (2 столовые ложки муки). Салфетка. | учебник, §1 плакат ТБ-5 |
| 3 | 2.2 | Виды теста. Классификация способов разрыхления. Требования к продуктам для приготовления теста. | 2 | Разрыхлители теста, классификация. Продукты для приготовления | Определение качества муки органолептически м методом. | На бригаду: 0,5 кг. Теста сдобного, повидло-1 стакан, орехи арахис – 0,5 стакана, мука – 0,5 | учебник, §6 «основы кулинарии» Плакат К-7 |

| | | | | | | | |
|---|---------|--|---|--|---|---|---------------|
| | | | | теста. Требования к качеству. | | стакана, масло растит. – 1 ст. ложка. Форма, тетрадь. Повторить т/б. | |
| 4 | 2. 3 | Дрожжевое тесто, виды, применение. Пр. изготовление пирога с начинкой. | 2 | Виды теста. Приготовление. Технология изготовления изделий, требования к готовым изделиям. | Выпекание изделия. Определение готовности. Дегустация. | Записать рецепт изделия из сдобного теста и технологию приготовления По бригадам: различные виды печенья песочного – 200 гр. Чай. Форма, тетрадь. | учебник, §9 |
| 5 | 2. 4 | Пресное тесто, виды, применение. Пр. приготовление «Шарлотка», «Гость у порога» | 2 | Приготовление теста. Технология изготовления изделий, требования к готовым изделиям. | Выпекание изделия. Определение готовности. Дегустация. | Оформить рецепт изделия Форма, подготовить продукты | учебник, §9 |
| 6 | 2. 5 | Мясо и мясопродукты в питании. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. | 2 | Виды и значение мясных продуктов в питании, содержание | Определение признаков доброкачественности мяса. Работа с таблицами, | | учебник, §2-3 |

| | | | | | | | |
|---|-----|---|---|---|---|--|--|
| | | | | питательных веществ, хранение. Использование в кулинарии. <i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания.</i> | учебником. Хранение мясных продуктов и полуфабрикатов | | |
| 7 | 2.6 | Виды домашней птицы, определение качества п/фабриката Первичная и тепловая обработка птицы. | 2 | . Виды птицы, кулинарное использование. Приемы первичной обработки, признаки качества. | Виды тепловой обработки. Способы нарезки и подачи готовых блюд. | Оформить рецепт блюда, графический или электронный вид. Повторить виды тепловой обработки | |
| 8 | 2.7 | Калорийность блюд. Рациональное питание Пр.составление меню с учетом энергетической ценности блюд | 2 | | | Форма, продукты для приготовления варенья, подготовка к чаепитию (ВАРЕНЬЕ | |

| | | | | | | РАЗЛИЧНОГО СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВИДА ЯГОД). | |
|---|---------|---|---|---|---|---|----------------------------|
| 9 | 2. 8 | Хранение продуктов Заготовка продуктов, консервирование сахаром. Пр. приготовление варенья, компота, т/б. | 2 | Щадящие способы приготовления блюд. Действия при обнаружении недоброкачественных продуктов. Виды консервирования сахаром. Значение количества сахара для сохранности продуктов. Технология консервирования. | Определение сроков хранения продуктов. Условия максимального сохранения витаминов и питательных веществ. Работа с упаковками, этикетками продуктов. Подготовка тары и крышек. Необходимое оборудование и приспособления. Приготовление варенья «минутка». | Подготовка рекламного плаката (рисунка). Форма, продукты Повторение материала раздела. | учебник, §10 плакат К-5 |

| | | | | | | | |
|---|-----------------|---|----------|---|----------------------|--|--|
| 10 | * | Проектировочная деятельность ТЕСТИРОВАНИЕ ПО КУЛИНАРИИ | 2 | | | | |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 36 часов. | | | | | | | |
| 11 | 3. 1 | Материаловедение. Производство тканей из химических волокон. Л.р. сравнение свойств тканей из химических волокон, т/б. | 2 | Химические волокна. Производство и свойства. Ассортимент изделий из искусственных и синтетических волокон | Лабораторная работа. | Оформить коллекцию тканей, повторить технику безопасности при работе на швейной машине, форма, ткань 10*10 см. нитки, ножницы Прямоугольники 6 шт 10*8 | учебник, §15-17 коллекции М7-1, М7-2, М7-3 лабораторное оборудование |
| | 4 | Машиноведение. | 2 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|----------|--|----------|--|---|---|---|
| 12 | 4. 1 | Неполадки в работе швейной машины. Зигзагообразная строчка, применение. Пр. выполнение образцов швов, т/б. | 2 | Принцип образования челночной строчки Этапы образования челночной строчки. Применение зигзагообразной строчки Виды соединений деталей механизмов и машин. Исправление неполадок в работе машины, чистка и смазка | Выполнение образца зигзагообразной строчки Выполнение образцов швов. | Тетрадь, метр закройщика, повторить правила снятия мерок. | учебник, §12 плакат МШ-3 учебник, §14 плакат МШ-4 учебник 6 класс, §7 Образцы швов Образцы изделий Раздаточный материал |
| | 5 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | | | | |
| 13 | 5. 1 | Виды юбок. Пр. снятие мерок, расчет конструкции. | 2 | Конструкции юбок. Мерки, необходимые для | Выбор модели, снятие мерок и расчет | Бумага для выкроек, инструменты и приспособления для | учебник, §10-11 плакат КМ-6 |

| | | | | | | | |
|----|----------|--|-----------|--|--|---|--|
| | | | | построения основы прямой юбки | конструкции | построения чертежа | |
| 14 | 5. 2 | Правила построения чертежа. Пр. построение чертежа основы юбки. | 2 | Условные изображения на чертежах, нанесение размеров. | Построение основы юбки по рассчитанным величинам | Скотч, ножницы. Тетрадь | учебник, §11 плакат КМ-7 инструкционн ые карты ИК7-1 |
| 15 | 5. 3 | Выбор модели Пр. внесение модельных особенностей в чертеж. Оформление выкроек | 2 | Определение модельных изменений, описание внешнего вида изделия. Силуэт и стиль в одежде | Внесение модельных особенностей в чертеж основы, построение индивидуально конических или клиньевых юбок | Оформить выкройки юбки | учебник, §12 плакат КМ-8 КМ-9 инструкционн ые карты по описанию внешнего вида |
| 16 | ** | Проект | | <i>Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.</i> | | Ткань для изделия, выкройки, инструменты и приспособления для раскроя | |
| | 6 | Технология изготовления швейного изделия. | 16 | | | | |

| | | | | | | | |
|-----------|-----------------|---|---|---|--|--|--------------------------------------|
| 17 | 6. 1 | Подготовка ткани к раскрою Пр. раскрой изделия, т/б. | 2 | Особенности раскладки выкроек на ткани в полоску и в клетку. Детали из дублерина. | Раскрой изделия. выкраивание вспомогательных деталей | Детали кроя, нитки яркие, игла, ножницы. Повторить способы выполнения ручных стежков и строчек | учебник, §13 плакат КМ-6 |
| 18 | ** * | Проектировочная деятельность | | | | ИНСТРУМЕНТЫ, ТКАНЬ | |
| 19 | 6. 2 | Подготовка деталей кроя к пошиву. Пр. ручные работы, т/б. | 2 | Особенности обработки прямых и косых срезов ткани | Выполнение ручных стежков и строчек | Детали кроя, нитки яркие, тетрадь | учебник, §15 плакат Т-11, ТБ-4 |
| 20 | 6. 3 | Подготовка изделия к примерке, ручные работы, т/б. Проведение примерки, устранение дефектов. | 2 | Подготовка изделия к примерке, дефекты в юбках | Проведение примерки, выравнивание низа изделия. | Изделие, форма, нитки яркие и в цвет, ножницы | учебник, §15 манекен |
| 21 | 6. 4 | Способы обработки элементов юбки | 2 | Способы обработки шлицы, разреза. | обработка полотниц юбки Обработка шлицы, | Изделие, форма, нитки яркие и в цвет, ножницы. | Учебник, §15 Плакат Т-11 |

| | | | | | | | |
|----|---------|--|---|---|---|--|--|
| | | Пр Ручные, машинные работы т/б. | | Обработка вытачек. | разреза, вытачек. | Застежка «молния». | |
| 22 | 6. 5 | Виды застежек Пр. обработка застежки «молния», т/б. | 2 | Способы обработки застежки | обработка застежки «молния», т/б. | Изделие, форма, нитки яркие и в цвет, ножницы | учебник, §15 плакат Т-12 образцы |
| 23 | 6. 6 | Способы обработки верхнего среза юбки Пр. обработка пояса и верха юбки притачным поясом, т/б. | 2 | Способы обработки верхнего среза юбки | обработка пояса и верха юбки притачным поясом, т/б. | Изделие, форма, нитки яркие и в цвет, ножницы | учебник, §15 плакат Т-13 |
| 24 | 6. 7 | Способы обработки низа изделия. Пр. обработка низа юбки, окончательная отделка, т/б. | 2 | Способы обработки низа изделия. ВТО тканей с ворсом и из химических волокон | обработка низа юбки, окончательная отделка, т/б. | Изделие, метр закройщика, тетрадь Подготовка к тестированию | учебник, §15 плакат Т-14 |
| 25 | 6. 8 | Оценка качества готового изделия. | 2 | Критерии оценивания | Проведение измерений и | Индивидуальные задания. | Критерии оценивания |

| | | | | | | | |
|----|---------------------|--|-----------|---|-----------------|---|----------------------------|
| | | Контрольное тестирование по темам раздела Технология изготовления. | | качества готового изделия. Взаимная оценка, самооценка | оценка качества | Журналы по вязанию, изделия, связанные крючком. | качества готового изделия |
| 26 | 9. 4 ** ** | Консультация по ведению проектной деятельности. Требования к оформлению и презентации проекта | 2 | | | | |
| | 7 | Рукоделие. | 10 | | | | |
| 27 | 7. 1 | Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы, условные обозначения схем | 2 | Сообщения учащихся, работа с журналами. Демонстрация готовых изделий. Сведения из истории рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком Толщина и крутка ниток, сложения, внешний вид, фасонная пряжа Работа с журналами, зарисовка схем | | Тетрадь Нитки для вязания, крючок. Схемы из журналов | учебник, §37-38 образцы |
| 28 | 7. | Выполнение элементов | 2 | Выбор крючка по | изготовление | Нитки для вязания, | учебник, §37, |

| | | | | | | | |
|----|----------|---|---|--|---|---------------------------|----|
| | 2 | вязки по схемам. Чтение схем ВЯЗАНИЯ Пр. вывязывание круговых мотивов по схемам. | | номеру и толщине ниток. . Выбор крючка в зависимости от толщины ниток. Условные обозначения, рапорт. Зарисовка простых схем | образцов вязания крючком, вывязывание мотивов по схемам. Работа с журналами и схемами | крючок. Схемы из журналов | 39 |
| 30 | 7. 3. | Ассортимент изделий, связанных на спицах. Свойства трикотажных полотен. Материалы и инструменты. Подбор спиц | 1 | Свойства трикотажных полотен. Работа с журналами, демонстрация готовых изделий. Уход за вязаными изделиями Подбор спиц по толщине ниток. Виды спиц, пряжи. Ассортимент пряжи и ниток для вязания | | | |
| | 7. 4. | Условные обозначения и схемы. НАБОР ПЕТЕЛЬ, ГЛАДЬ ЛИЦЕВАЯ, ИЗНАНОЧНАЯ | 1 | Условные обозначения плотность вязания. Определение | Определение плотности вязки Вывязывание образцов. Убавление и | | |

| | | | | | | | |
|----|----------|--|----------|---|---|---|--|
| | | | | плотности вязания. Вязание на двух и пяти спицах. Набор петель, чулочная гладь, усиленная резинка | прибавление петель. | | |
| 31 | 7. 5 | Орнаменты, схемы Выполнение орнаментов спицами | | Чтение схем вязания. | Вывязывание простых орнаментов по схемам. Проектирование изделия с использованием элементов других материалов. | Альбомный лист, краски, цветные карандаши, журналы по интерьеру | |
| | 8 | Технологии ведения дома. Эстетика и экология жилища. | 2 | | | | |
| 32 | 8. 1 | Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Пр. выполнение эскиза | 2 | Интерьер разных по назначению помещений, работа с | выполнение эскиза интерьера детской комнаты | Индивидуальные задания Журналы по интерьеру. | |

| | | | | | | | |
|--|--------------|---|----------|---|---|----------------|--|
| | | интерьера детской комнаты. | | журналами, демонстрация примеров. Растения в интерьере. Зонирование помещений, | | Альбомный лист | |
| | 9 | Проектировочная деятельность | 8 | | | | |
| | 9.1* | Блюда национальной кухни. «Уральские пельмени. Дело вкуса». | 2 | История возникновения блюда. Родственные блюда в кулинарии других стран | Дегустация блюд, представление блюд по бригадам | | |
| | 9.2** | Проект. Выбор и обоснование темы. Выявление проблемы. Этапы проекта, требования к выполнению. | 2 | Алгоритм составления обоснования выбранной темы, выявления проблемы, постановка цели и задач проектировочной деятельности <i>Производственные технологии. Промышленные технологии.</i> | | | |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|----------|---|--|--|
| | 9.3 ** * | Составление описания внешнего вида юбки. Составление технологической последовательности обработки юбки. | 2 | Алгоритм составления описания внешнего вида юбки. Последовательность обработки поясных изделий. Составление последовательности с учетом модельных особенностей и использованием терминологии <i>Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.</i> | | |
| | 9.4 ** ** | Консультация по ведению проектировочной деятельности. Требования к оформлению проекта | 2 | <i>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект.</i> | | |
| | | Резерв времени | 4 | | | |

| | | | | | | | |
|--|--|---------------------------|-----------|--|--|--|--|
| | | Всего часов за год | 68 | | | | |
|--|--|---------------------------|-----------|--|--|--|--|