

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Волховская средняя общеобразовательная школа №7»

Приложение 1
к основной общеобразовательной программе
среднего общего образования
(для обучающихся по ФГОС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки)

для 5-8 классов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА.....	4
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	7
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	166

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа по направлению «Технология ведения дома», составлена на основе программы по учебному предмету «Технология», подготовленной авторами-составителями А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца.-М.: Вентана-Граф, 2016 г. Она основывается на федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, даёт распределение учебных часов по разделам курса и последовательность их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» в системе основного общего образования являются:

- ✓ Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- ✓ Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- ✓ Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- ✓ Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- ✓ Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- ✓ Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- ✓ Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- ✓ Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- ✓ Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Цель программы:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений, -
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

- *выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

- *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

- *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- *самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;*

- *планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;*

- *планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;*

- *находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс (девочки)

	Темы, входящие в раздел программы и число часов на данный раздел.	Основные виды деятельности
1	<p>Инструктаж по т/ б. Понятие об интерьере. 2 часа</p> <p>Художественные ремесла. 10 часов Ручные стежки и строчки Декоративно-прикладное творчество -вышивка стебельчатым, тамбурным стежками</p>	<p>Правила поведения в мастерской. Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток. Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнение вышивки стебельчатыми, тамбурными стежками. Знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку</p>
2	<p>Материаловедение 4 часа - виды волокон. -определение лицевой и изнаночной, долевой и уточной нити в ткани.</p>	<p>Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. <i>Теоретические сведения:</i> Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна, их строение, химический состав и физико-химические свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Практические умения</i> Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.</p>
3	<p>Машиноведение 4 часа -устройство швейной машины -заправка верхней и нижней нити (практическая работа)</p>	<p>Виды швейных машин, их устройство и эксплуатация. Правила безопасной работы. Знать устройство швейной машины. Заправка верхней и нижней нити <i>Теоретические сведения:</i>Виды передач вращательного движения. Передаточное число и его расчет. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной</p>

		<p>машины. Их устройство. Преимущества и недостатки.</p> <p>Правила подготовки универсальной швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.</p> <p><i>Практические умения:</i> намотка нитки на шпульку, Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.</p>
4	<p>Конструирование фартука и моделирование фартука 4 часа Инструктаж по т/ б. -снятие мерок -построение чертежа в М 1:4 -построение чертежа в натуральную величину</p>	<p><i>Теоретические сведения:</i> Фартуки в национальном костюме. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Фигура человека и её измерение. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования рабочей одежды. Виды отделки фартука. Выбор модели и моделирование фартука.</p>
5	<p>Технологическая обработка фартука 10 часов -обработка грудки и нижней части; -обработка кармана и соединение его с основной деталью; -обработка бретелей и пояса; -окончательная отделка изделия.</p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Конструкция машинного шва. Длина шва, ширина стежка. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка накладных карманов и бретелей. Сборка изделия. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.</p> <p><i>Практические умения:</i> Раскладка выкройки фартука и косынки, и раскрой ткани. Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Соединение деталей кроя стачными и надстрочными швами. Отделка влажно-</p>

		тепловая обработка изделия.
6	Бытовые Электроприборы 1 час Кулинария 14 часов Инструктаж по т/ б. -Санитария и гигиена на кухне. -Физиология питания 2ч - Бутерброды и горячие напитки 2ч -Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч -Блюда из овощей и фруктов 4 ч -Блюда из яиц 2ч -Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2ч	Электроприборы на кухне. Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых. Иметь представление: о правилах первичной обработки всех видов овощей; пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд и варёных овощей. Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях
	Технологии творческой и опытнической деятельности 19час -Исследовательская и созидательная деятельность 1 час. -Поисковый этап 4 ч -Технологический этап 12 ч - Заключительный этап 4 ч	Итого 68 часов.

Итого 68 часов.

6 класс (девочки).

	Темы, входящие в раздел программы и число часов на данный раздел.	Основные виды деятельности
1	Инструктаж по т/ б. Понятие об интерьере. 2часа Комнатные растения в интерьере 1час	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса и правилах выполнения проекта. Ознакомится подробнее с понятием «жилой дом» Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. <i>Теоретические сведения:</i> Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру, прихожей, кухни, детской комнаты, способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат в помещении Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники.

		Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты.
2	<p>Художественные ремесла. 10 часов.</p> <p>-Материалы и инструменты для вязания 2 часа</p> <p>- Основные виды петель при вязании крючком 2 часа.</p> <p>- Вязание полотна из столбика б\н. 2 часа.</p> <p>-Вязание по кругу. 2 часа.</p> <p>-Выполнение платного вязания по кругу. 2 часа.</p>	<p><i>Теоретические сведения:</i> Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материала. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.</p> <p><i>Практические умения:</i> изготовление образцов вязанных крючком.</p>
3	<p>Кулинария 14 часов</p> <p>Инструктаж по т/ б.</p>	<p>Иметь представление:– о значении минеральных веществ для здоровья человека; –суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов</p> <p>знать:– о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии;– признаки свежести рыбы;– технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы. Иметь представление:– о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов.</p> <p>Уметь готовить супы, блюда из мяса, рыбы. Сервировка стола к обеду.</p>
4	<p>Материаловедение 2 часа</p> <p>-Натуральные волокна животного происхождения</p>	<p><i>Теоретические сведения:</i> Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а так же нитей на их основе.</p> <p>Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о рапорте переплетения. Дефекты тканей. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.</p> <p><i>Практические умения:</i> распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти, шелка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани саржевого и атласного переплетений.</p>
5	<p>Машиноведение 2 часа</p> <p>Приспособления к швейной машине.</p>	<p><i>Теоретические сведения:</i> устройство бытовой швейной машины. Устройство регуляторов, электродвигателя. Правила</p>

		<p>безопасной работы на швейной машине.</p> <p><i>Практические умения:</i> регулировка качества машинных строчек для различных видов ткани</p>
6	<p>Конструирование плечевой одежды. Моделирование 2 часа Инструктаж по т/б. -снятие мерок -построение чертежа в М 1:4 -построение чертежа в натуральную величину Технологическая обработка плечевой одежды 12 часов</p>	<p><i>Теоретические сведения:</i> Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. <i>Теоретические сведения:</i> Виды женского легкого платья. Краткие сведения об ассортименте современных плечевых изделий. Плечевые изделия в народном костюме. Современное направление моды. Чтение чертежа плечевого изделия. Мерки, для построения основы чертежа плечевого изделия. Правила снятия мерок. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Зависимость величину прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств тканей. Модель женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Выбор ткани и отделки. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулики. Технология выполнения рельефного шва со шнуром, обтачного шва в рамку и в кант. Обработка обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнуров. Обработка бортов. Соединение лифа с юбкой. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Варианты раскладки выкройки на ткани различной ширины. Последовательность раскроя. Перенос контурных контрольных линий и точек выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. В.Т.О. обработка вытачек и складок. Подготовка изделий к примерке. Проведение примерки. Возможные дефекты при изготовлении плечевого изделия и способы их исправления. Окончательная отделка изделия. Режимы В.Т.О. изделия из ткани с синтетическими волокнами.</p> <p><i>Практические сведения:</i> выполнение нескольких вариантов раскладки выкройки на ткани различной ширины, раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Втачивание деталей и</p>

		выполнение отделочных работ.
7	Технологии творческой и опытнической деятельности 19час -Исследовательская и созидательная деятельность 1 час. -Поисковый этап 4 ч -Технологический этап 12 ч - Заключительный этап 4 ч	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Уметь: – пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи. Уметь: – конструировать и моделировать;– выполнять намеченные работы. Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.

Итого 68 часов.

7 класс (девочки)

	Темы входящие в раздел программы и число часов на данный раздел.	Основные виды деятельности
1	Инструктаж по т/ б. Введение. 2 часа Художественные ремесла Рукоделие 12часов - вязание крючком 6 часов - вышивание 6 часов.	Иметь представление: – об истории рукоделия;– применение его в современной моде. Знать , что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь читать схемы Знать правила подготовки материалов и подбора крючка.– использовать эти правила в работе;– набирать петли крючком Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель Уметь вязать полотно по разным схемам
2	Материаловедение 2 часа -технология производства и свойствах искусственных волокон; -виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон;– области их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей
3	Машиноведение 4 часа -устройство швейной машины -заправка верхней и нижней нити (практическая работа)	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока;– принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки Уметь регулировать швейную машину
4	Конструирование поясного изделия 4 часа моделирование юбки 2 часа Инструктаж по т/ б. -снятие мерок -построение чертежа в М 1:4 -построение чертежа в натуральную величину	Знать: – требования, предъявляемые к легкому женскому платью;– ткани и виды отделок для юбок;–правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки Иметь представление: – об условных графических изображениях деталей

		<p>и изделий; последовательности построения чертежа основы юбки</p> <p>Иметь представление о форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь ими пользоваться</p>
5	<p>Технологическая обработка юбки 16 часов -Подготовка юбки к примерке. . Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки Обработка застежки юбки Обработка верхнего и нижнего срезов юбки Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия</p>	<p>Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Современные поясные изделия. Чтение чертежа поясного изделия. Мерки, необходимые для построения основы чертежа поясного изделия. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор модели. Построение основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Способы моделирования поясных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Применение складок швейных изделий. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачки. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлица) на юбке.Способы раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка поясного изделия к примерке. Примерка, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание изделия. Обработка нижнего среза. Способы обработки верхнего среза поясного изделия. Художественная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p><i>Практические умения:</i> изготовление образцов поузловой обработки, для изготовления поясных изделий. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сматывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Втачивание деталей и выполнение отделочных работ. Подливание низа юбки потайными подшивочными стежками. ; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека;</p>

		строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; проводить примерку изделия
6	<p>Кулинария 16 часов Инструктаж по т/б. - Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения</p>	<p>Знать:– о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека;– источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление:– о видах теста и разрыхлителей;– технологии приготовления теста и изделий из него; видах начинок и украшений для изделий из теста Знать:– состав теста и способ его приготовления;– правила первичной обработки муки;– рецептуру начинок Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; роли сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов Знать: – особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности;– условия и сроки хранения</p>
	<p>Технологии творческой и опытнической деятельности 10час</p> <p>Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта Технологический этап выполнения творческого проекта конструирование. Моделирование, изготовление изделия</p> <p>Заключительный этап оценка проделанной работы и защита проекта</p>	<p>Уметь: – выбирать сильную и необходимую работу;– аргументировано защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия Уметь:– пользоваться необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее</p>

Итого 68 часов.

8 класс (девочки)

	Темы, входящие в раздел программы и число часов на данный раздел.	Основные виды деятельности
1	<p>Инструктаж по т/б. Художественные ремесла. 12 часов Декоративно-прикладное творчество вышивка лентами</p>	<p>выполнять вышивку по образцу, используя помощь учителя Уметь:– выполнять собственный художественный замысел в виде объемной вышивки, используя инструкционно-технологическую карту Уметь:– читать</p>

		инструкционную-технологическую карту по выполнению вышивки лентами— выполнять работу без помощи учителя Уметь: – проводить презентацию проекта в свободной творческой форме мультимедийной презентации Уметь: планировать свою учебную деятельность
2	<p>Семейная экономика (6 ч) Бюджет семьи</p> <p>Введение в «Домашнюю экономику». Я и моя семья. Функции семьи Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины</p>	<p>Знать понятия домашняя экономика, семья Уметь: – определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве Знать понятия домашняя экономика, семья</p> <p>Уметь: – определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве Знать понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности Уметь:– классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу Знать права потребителей и организации, их защищающие. Иметь представление о свойствах рекламы</p>
3	<p>Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч) Семья и бизнес. Виды семейной деятельности Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Творческая презентация</p>	<p>Иметь представление о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством, анализировать потребности рынка и свои возможности</p>
4	<p>Кулинария часов 8 часов Инструктаж по т / б. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности Заготовка продуктов (квашение капусты)</p>	<p>Иметь представление:– о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. Уметь рассчитывать количество и состав продуктов Знать:– о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь применять эти знания на практике Знать:– виды круп, бобовых и макаронных изделий;– правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий Знать:– правила противопожарной безопасности;– способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе Иметь представление о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов Знать:– условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов;– правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой</p>
5	<p>Технологии творческой и опытнической деятельности 4 часа Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-</p>	<p>Уметь: – выбирать сильную и необходимую работу;– аргументировано защищать свой выбор;– делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия Уметь:– пользоваться</p>

<p>подготовительный этап выполнения творческого проекта Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта Технологический этап выполнения творческого проекта конструирование. Моделирование, изготовление изделия</p> <p>Заключительный этап оценка проделанной работы и защита проекта</p>	<p>необходимой литературой;– подбирать все необходимое для выполнения идеи Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее</p>
---	--

Итого 34 часа

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5-8 КЛАССЫ

На изучение данного курса в 5-7 классах отводится 2 часа в неделю, 8классе - 1час в неделю.

<u>Разделы и темы программы</u>	<u>Количество часов по классам</u>			
	5	6	7	8
<i>Технологии домашнего хозяйства (11ч)</i>	2	3	2	-
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения дома	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Экология жилища	-	-	-	-
7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	-
<i>Электротехника (14 ч)</i>	1	-	1	-
Бытовые электроприборы	1	-	1	-
Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	-
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	-
<i>Кулинария (44ч)</i>	14	14	16	8
Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
Физиология питания	1	-	-	-
Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-

Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Блюда из яиц	2	-	-	-
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Блюда из мяса	-	4	4	-
Блюда из птицы	-	2	2	-
Заправочные супы	-	2	-	-
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
Виды теста и выпечки	-	-	2	-
Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
<i>Создание изделий из текстильных материалов (72 ч)</i>	22	22	28	-
Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
Швейная машина	4	2	4	-
Технология изготовления швейных изделий	10	12	16	
<i>Художественные ремесла (24 ч)</i>	8	8	12	12
Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	-
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	-	-	-
Вышивка	4	-	-	-
Вязание крючком	-	4	-	-
Вязание спицами	-	4	-	-
Ручная роспись ткани	-	-	6	-
Вышивание	-	-	6	12
<i>Семейная экономика (6 ч)</i>	-	-	-	6
1. Бюджет семьи	-	-	-	6
<i>Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)</i>	-	-	-	4
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
<i>Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)</i>	21	21	10	4
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	4
ВСЕГО: 238часов	68	68	68	34