

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Управление образования Администрации муниципального образования
"Муниципальный округ Игринский район Удмуртской Республики"
МБОУ Игринская СОШ № 5

Рассмотрена на заседании
ШМО учителей
эстетического цикла
протокол
от « 29 » 08 2022 г.
№ 5
Руководитель ШМО
ЕА Пойлова

Принята
на заседании
педагогического совета.
Протокол
от « 30 » 08 2022 г.
№ 9
Заместитель директора по
УВР


М.В. Шкляева

Утверждена.
Директор школы



Г.В. Ижмеева
приказ от
« 31 » 08 2022 г.
№ 160

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по ТЕХНОЛОГИИ

**уровень основного общего образования
(5-8 классы, срок реализации – 4 года)**

Игра, 2022 год

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020 г.).
 2. Паспорт национального проекта «Образование» (утв. президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16)
 3. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» (утв. Постановлением Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 (ред. от 22.02.2021) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».
 4. Профессиональный стандарт «Педагог (педагогическая деятельность в дошкольном, начальном общем, основном общем, среднем общем образовании), (воспитатель, учитель)» (ред. от 16.06.2019) (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 18 октября 2013 г. № 544н, с изменениями, внесёнными приказом Министерства труда и соцзащиты РФ от 25.12.2014 № 1115н и от 5.08.2016 г. № 422н).
 5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. N 28.
 6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 № 254 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность" (Зарегистрирован 14.09.2020 № 59808)
 7. Приказ МОиН РФ от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1644 , от 31.12.2015 г. №1577, в ред. Приказа Минпросвещения России от 11.12.2020 №712).
 8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, протокол от 28.10.2015 г. №3/15).
 9. Примерная программа воспитания (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 2 июня 2020 г. № 2/20).
 10. Основная образовательная программа Среднего общего образования МБОУ Игринская СОШ №5 (срок реализации-2 года) с изм., утв. Приказом МБОУ Игринская СОШ №5 от 31.08.2022 г. №_160.
 11. Учебный план МБОУ «Игринская СОШ №5» на 2022-2023 учебный год, утв. Приказом МБОУ Игринская СОШ №5 от 31.08.2022 г. №_160.
 12. Положение о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами, утв. Приказом по МБОУ Игринская СОШ №5 от 20.05.2020 г. №_112
- Рабочая программа по технологии предназначена для обучающихся общеобразовательных 6, 7, 8 классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Игринская средняя общеобразовательная школа №5.

Концепция данной программы заключается в духовно-нравственном развитии и воспитании личности гражданина России через введение учащихся в мир духовной и материальной культуры.

Технология входит в предметную область «Технология».

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа рассчитана на 2021-2022 учебный год.

Отбор учебного материала основан на основных методических принципах технологического образования:

- принцип комплексности;
- принцип самостоятельности и творческой активности;
- принцип индивидуализации процесса образования;
- принцип функциональности;
- принцип ситуативности;
- принцип новизны.

Общая характеристика предмета, курса.

Рабочая программа для 6-8 классов учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Основные **цели и задачи обучения технологии** в основной школе в рамках данного курса направлены на:

- 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 лично или общественно-значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) 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.

На уроках технологии в 6-8 классах применяются игровые технологии, информационно-коммуникационные технологии, технология критического мышления, здоровьесберегающие технологии. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих проектов. На уроках технологии реализуются следующие формы работы: парная, групповая, индивидуальная и фронтальная. Учебное занятие длится 40 минут. В основной школе в течение урока проводится 1 физкультминутка.

При обучении технологии прослеживаются логические связи со следующими предметами: черчение (построение чертежей изделий), биология (при изучении раздела «Кулинария»), искусство (моделирование швейных изделий, интерьер дома), физика (при изучении раздела «Электротехнические работы»), экономика (в проектной деятельности).

В программу внесены следующие изменения:

6 класс:

Содержание материала дается учащимся дозировано, по степени усложнения от простого к сложному и только в таком объеме, который необходим и обеспечивает творческий процесс.

В разделе «Кулинария» предусматриваются часы для проведения практических заданий на уроке, а из-за отсутствия условий в школьном кабинете эти задания выполняются в домашних условиях.

Количество часов на изучение данного раздела сокращается на 6 часов.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 6,7 классах — 68 часов из расчёта 2 часа в неделю; в 8 классе — 34 часа из расчёта 1 час в неделю.. С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Целью обучения технологии является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры.

В ходе реализации программы решаются следующие **задачи**:

- Формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений.
- Воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.
- Формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

В основной школе продолжается совершенствование универсальных учебных действий (УУД), работа над которыми началась в начальной школе, а также происходит развитие новых.

Требования к уровню подготовки школьников.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- организации праздников и юбилеев;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;
- выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учащиеся 6 - 8 классов при освоении программы достигают конкретных личностных, метапредметных, предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- самостоятельная организация и выполнение творческих работ, связанных с умением придавать оригинальность своему изделию;
- самостоятельная организация и выполнение творческих работ, связанных с умением придавать оригинальность своему изделию;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии. Словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения принятых в обществе требований и принципов;
- обоснование путей и средств устранения ошибок в выполняемой работе;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты: обучающиеся 5- 8 классов научатся:

- соблюдать безопасные приемы труда. Правила пожарной и электробезопасности, санитарии и гигиены;
- распознавать лицевую и изнаночную стороны тканей; направление нити основы в ткани; распознавать и применять виды текстильных материалов (хлопчатобумажные и льняные ткани);
- работать на швейной машине, ручными инструментами и оборудованием. Предназначенными для швейных и декоративно-прикладных работ;
- конструировать и изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технической документацией; выполнять ВТО;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства и региональных народных промыслов (России, Удмуртии);
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- выявлять и формулировать проблему, обосновать цель проекта, конструкцию изделия, определять желаемый результат работы; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения коллективного проекта; представлять результаты проектной деятельности;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающим требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасно работы; сервировать стол;

- готовить традиционные блюда удмуртской кухни;

получить возможность научиться:

- планировать последовательность операций технологического процесса;

- способам научной организации труда, формам деятельности, соответствующим культуре труда;

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

- определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий с использованием традиционных способов для Удмуртской Республики;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда; соблюдать правила этикета за столом;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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

- 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;

- эксплуатировать бытовые электрические приборы и универсальную электрическую швейную машину с учетом необходимости экономии электрической энергии, соблюдения правил безопасной работы;

- использовать дополнительные источники информации, включая Интернет;

- ориентироваться в мире профессий и планировать будущую профессиональную карьеру с учетом полученной информации в сфере текстильного производства (ткачиха, прядильщица), швейного производства (художник-модельер, конструктор, швея), производства общественного питания (повар, кулинар);

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил и поиска новых решений, а технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию выполненного изделия.

Реализация воспитательного потенциала урока предполагает:

- установление доверительных отношений между педагогическим работником

и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания

к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками)

- и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
 - использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
 - применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
 - включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
 - организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
 - инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Тематическое планирование уроков технологии

Класс: 6.

Учитель: Аблязова Надежда Ивановна.

Количество часов всего – 68, в неделю – 2.

Плановых контрольных работ: 2.

Административных контрольных работ: 1.

Учебно-методический комплект: Учебник технологии для 6 класса общеобразовательных учреждений «Технология: Обслуживающий труд». 6 класс: учебник/О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2019.- 288с.

Методическое пособие к учебнику «Технология: Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожиной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд» /О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред. О.А.Кожиной. - М.: Дрофа, 2019.- 126с.

Календарно-тематические поурочные планы

Рабочая программа

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования

Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2019.

Рабочая (авторская) программа к линии «Технология» для 5-9 классов общеобразовательной школы.

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов
-------	-----------------------------	-------------	------------------

			теория	практика
	Введение	2	2	
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж учащихся по охране труда № 1-50-15 на рабочем месте.	2	2	
	Кулинария	10	6	4
3-4	Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П.р. Приготовление блюда «Макароны с сыром».	2	1	1
5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. П.р. Приготовление молочной каши	2	1	1
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. П.р. Приготовление рыбы в кляре.	2	1	1
9-10	Заготовка продуктов. П.р.Квашение капусты.	2	1	1
11-12	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.Защита творческого проекта. К.р. №1 по теме «Кулинария».	2	1	1
	Материаловедение	4	2	2
13-14	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей. П.р. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.	2	1	1
15-16	Саржевое, сатиновое, атласное переплетения. П.р. Выполнение макета саржевого, сатинового, атласного переплетения.	2	1	1
	Машиноведение	2	1	1

17-18	Регуляторы швейной машины. П.р. Регулирование качества машинной строчки.	2	1	1
	Конструирование и моделирование юбок	10	5	5
19-20	История одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование юбок. П.р. Снятие мерок.	2	1	1
21-22	Конструирование и моделирование конической юбки. П.р. Построение чертежа и моделирование конической юбки	2	1	1
23-24	Конструирование и моделирование клиньевой юбки. П.р. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки	2	1	1
25-26	Конструирование и моделирование прямой юбки. П.р. Построение чертежа и моделирование прямой юбки	2	1	1
27-28	Конструирование и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам. П.р. Построение чертежа и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам.. Подготовка выкройки к раскрою.	2	1	1
	Технология изготовления изделий	24	12	12
29-30	Машинные швы. П.р. Изготовление образцов расстрочного, окантовочного швов.	2	1	1
31-32	Машинные швы. П.р. Изготовление образцов настрочных швов.	2	1	1
33-34	Обработка вытачек П.р. Обработка вытачек	2	1	1
35-36	Подготовка ткани к раскрою	2	1	1

	П.р. Раскрой изделия.			
37-38	Подготовка деталей кроя к обработке. П.р. Прокладывание копировальных и прокладочных стежков.	2	1	1
39-40	Подготовка юбки к примерке. П.р. Сметывание боковых срезов.заметывание нижнего и верхнего срезов юбки.	2	1	1
41-42	Примерка изделия. Дефекты. П.р.Проведение примерки.	2	1	1
43-44	Соединение деталей юбки и обработка срезов. П.р.Обработка боковых срезов.	2	1	1
45-46	Обработка застежки. П.р. Обработка застежки тесьмой-молнией.	2	1	1
47-48	Обработка притачного пояса. П.р.Обработка притачного пояса.	2	1	1
49-50	Обработка верхнего среза юбки. П.р. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	2	1	1
51-52	Обработка низа юбки. П.р. Окончательная отделка изделия. ВТО. К.Р. №2 «Технология изготовления изделия (юбка)».	2	1	1
	Рукоделие и проектная деятельность	12	2	10
53-54	Вышивка бисером и блестками. П/р. Способы прикрепления бисера и блессток.	2	1	1
55-56	Вышивание изделия.	2		2

	Окончательная обработка изделия.			
57-58	Лоскутное шитье. Материалы, инструменты, приспособления. П.р.Раскрой ткани.	2	1	1
59-60	Сметывание деталей наволочки. П.р.Сметывание деталей наволочки.	2		2
61-62	Стачивание деталей наволочки. П.р.Окончательная обработка изделия.	2		2
63-64	Защита проекта	2		2
	Технология ведения дома	2	1	1
65-66	Уход за одеждой и обувью. П.р.Ремонт одежды.	2	1	1
	Электротехника	2	2	
67-68	Бытовые электроприборы Эксплуатация бытовых электрических приборов.	2	2	
	Итого:	68	33	35

Содержание предмета технология 6 класс.

Раздел 1 Введение

Тема: Вводный инструктаж учащихся № 1-50-15 на рабочем месте. Творческие учебные проекты.

Основные теоретические сведения. Правила внутреннего распорядка в кабинете «Технология». Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструментов. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися в предшествующем году.

Практическая работа. После проведения инструктажа учащиеся расписываются в журнале по технике безопасности. Знакомятся с проектными работами учащихся, журналами.

Раздел 2 Кулинария

Тема: Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П.р. Приготовление блюда «Макароны с сыром».

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; его суточная потребность в солях; методы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке. Основные сведения о крупах и зерновых культурах, макаронных изделиях их видах и питательной ценности. Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.

Практическая работа. Создание рекламы минерального вещества. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.

Варианты объектов труда: макароны отварные

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов. П.р. Приготовление молочной каши.

Основные теоретические сведения. Виды молока и молочных продуктов, их питательная ценность. Определение качества молока, условия и сроки его хранения. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление рассыпчатой, вязкой, жидкой молочной каши. Органолептическая оценка

качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюд из творога. Профессия технолог по переработке сельскохозяйственной продукции.

Практическая работа. Приготовление сырников. Приготовление молочной каши.

Варианты объектов труда: простокваша, творог, молоко, крупы.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление рыбы в кляре.

Основные теоретические сведения. Классификация видов рыб. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря..признаки доброкачественности рыбы. Определение срока годности рыбныхПервичная и тепловая обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Практическая работа.Механическая обработка рыбы.. Освоение безопасных приемов труда. Приготовление рыбы в кляре.

Варианты объектов труда: рыба и нерыбные продукты моря, оформление блюд и подача к столу.

Тема: Заготовка продуктов. Квашение капусты.

Основные теоретические сведения. Способы заготовки продуктов. Виды консервантов. Процессы происходящие при солении и квашении, консервирующая роль молочной кислоты. Технология квашения капусты. Виды приправ и пряностей, используемых при консервировании.

Практическая работа.Приготовление квашеной капусты.

Варианты объектов труда: капуста белокочанная.

Тема: Сервировка стола к ужину. Защита творческого проекта.

Основные теоретические сведения.Обсуждение вариантов сервировки стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола. Работа в группе. Выполнение проекта праздничный стол.

Практическая работа. Работа в группе. Выполнение проекта праздничный стол.

Варианты объектов труда: художественное украшение стола к ужину, салфетки.

Раздел 3 Материаловедение

Тема: Натуральные волокна животного происхождения. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.

Тема: Саржевое, сатиновое, атласное переплетения. Выполнение макета саржевого, сатинового, атласного переплетения.

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Волокна животного происхождения, их свойства. Первичная обработка волокон животного происхождения, получение нитей и тканей из них. Свойства тканей из натуральных волокон. Признаки различия ткани по волокнистому составу. Саржевое, сатиновое, атласное переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Профессия ткач.

Практическая работа. Работа в группе. Определение волокнистого состава тканей. Создание образцов переплетений нитей в ткани из бумаги.

Варианты объектов труда: образцы тканей, образец саржевого, сатинового, атласного переплетения.

Раздел 4 Машиноведение.

Тема: Регуляторы швейной машины. Регулирование качества машинной строчки.

Основные теоретические сведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Устройство регуляторов натяжения верхней и нижней нитей. Регулировка качества машинной строчки. лапки и др. Выполнение безопасных приемов труда. Инструменты и приспособления для чистки и смазки машины. Правильный уход за швейной машиной.

Практическая работа. Регулировка качества машинной строчки. Чистка и смазка швейной машины.

Варианты объектов труда: регулирование качества машинной строчки.

Раздел 5 Конструирование и моделирование юбок.

Тема: История одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование юбок. Снятие мерок.

Тема: Конструирование и моделирование конической юбки. Построение чертежа и моделирование конической юбки.

Тема: Конструирование и моделирование клиньевой юбки. Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки.

Тема: Конструирование и моделирование прямой юбки. Построение чертежа и моделирование прямой юбки.

Тема: Конструирование и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам.

Построение чертежа и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам.. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные теоретические сведения. История создания юбок. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам или заданным размером. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок Национальных костюмов. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветной гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека

Практическая работа. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок Национальных костюмов. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветной гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека

Варианты объектов труда чертеж и выкройки юбок, виды отделок.

Раздел 6 Технология изготовления изделий

Тема: Машинные швы. П.р. Изготовление образцов расстрочного, окантовочного швов.

Тема: Машинные швы. П.р. Изготовление образцов настрочных швов.

Тема: Обработка вытачек. П.р. Обработка вытачек.

Тема: Подготовка ткани к раскрою. П.р. Раскрой изделия.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке. П.р. Прокладывание копировальных и прокладочных стежков.

Тема: Подготовка юбки к примерке. П.р. Сметывание боковых срезов.заметывание нижнего и верхнего срезов юбки.

Тема: Примерка изделия. Дефекты. П.р. Проведение примерки.

Тема: Соединение деталей юбки и обработка срезов. П.р. Обработка боковых срезов.

Тема: Обработка застежки. П.р. Обработка застежки тесьмой-молнией.

Тема: Обработка притачного пояса. П.р.Обработка притачного пояса.

Тема: Обработка верхнего среза юбки. П.р. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Тема: Обработка низа юбки. П.р. Окончательная отделка изделия. ВТО.

Основные теоретические сведения.Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Обработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение безопасных приемов труда выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Практическая работа.Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение безопасных приемов труда выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Варианты объектов трудаобразцы машинных швов, юбка.

Раздел 7 Рукоделие и проектная деятельность.

Тема: Вышивка бисером и блестками. П.р. Способы прикрепления бисера и блессток.

Основные теоретические сведения.Выполнение эскизов изделия, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки. Художественная вышивка изделия бисером и блестками. Работа в группе.

Практическая работа.Художественная вышивка изделия бисером и блестками.

Варианты объектов трудабисер, стеклярус, пайетки, блестки.

Тема: Вышивание изделия. Окончательная обработка изделия.

Основные теоретические сведения.Художественная вышивка изделия бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Окончательная обработка изделия и ее значение при изготовлении изделий.

Практическая работа.Художественная вышивка изделия бисером и блестками

Варианты объектов трудабисер, стеклярус, пайетки, блестки, ВТО изделия.

Тема: Защита проекта.

Основные теоретические сведения Организация выставки, обсуждение лучших работ.

Практическая работа Презентация обсуждение лучших работ.

Тема: Лоскутное шитье. Материалы, инструменты, приспособления.П.р.Раскрой ткани.

Тема: Сметывание деталей наволочки.П.р.Сметывание деталей наволочки.

Тема: Стачивание деталей наволочки.П.р.Окончательная обработка изделия.

Тема: Защита проекта.

Основные теоретические сведения. Выполнение эскизов изделия в технике лоскутного шитья. Материалы, инструменты, приспособления для лоскутного шитья. Выполнение изделий в технике лоскутного шитья. Работа в группе.

Практическая работа. Выполнение наволочки в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Лоскуты ткани, нитки, иглы, ножницы, швейная машина.

Раздел 8 Технология ведения дома

Тема: Уход за одеждой и обувью. П.р. Ремонт одежды.

Основные теоретические сведения Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.

Практическая работа Удаление пятен с одежды.

Варианты объектов труда пятновыводители

Раздел 9 Электротехника

Тема: Бытовые электроприборы. Эксплуатация бытовых электрических приборов.

Основные теоретические сведения Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Практическая работа Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Структура учебного плана.

Раздел	№ урока	Количество часов	Вид занятия			
			Практическая работа		Контрольная работа	
			часы	№ урока	часы	№ урока
1. Введение.	1-2	2				
2. Кулинария	3-12	10	4	4,6,8,10	1	12
3. Элементы материала- ловедения	13-16	4	2	14,16		
4. Элементы машино- ведения	17-18	2	1	18		
5. Конструирование и моделирование швейного изделия.	19-28	10	5	20,22,24,26,28		
6. Технология изготов- ления изделий.	29-52	24	12	30,32,34,36, 38, 40,42,44, 46, 48. 50, 51	1	52
7. Рукоделие и проект- ная деятельность	53-64	12	10	54, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64		
8. Технология ведения дома	65-66	2	1	66		
9. Электротехника	67-68	2				

Календарно-тематическое планирование.

Раздел 1 Введение 2 часа.

№ уро-ка	дата по плану	дата факт.	тема урока	содержательные единицы	характеристика основных видов деятельности
1			Вводное занятие.	Знакомство с программой на год. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Разработка учебного проекта по кулинарии.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
2			Первичный инструктаж учащихся № 1-50-15 по охране труда на рабочем месте.		

Раздел 2 Кулинария 10 часов

3			Физиология питания. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
4			П.р. Приготовление блюда «Макаронны с сыром».		

5		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
6		П.р. Приготовление молочной каши		
7		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
8		П.р. Приготовление рыбы в кляре.		
9		Заготовка продуктов.	Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы Личностные: формирование мотивации

10			П.р. Квашение капусты		и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
11			Сервировка стола к ужину. Защита проекта.	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии.	Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ, поиск информации Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
12			Контрольная работа № 1 «Кулинария».		
Раздел 3 Элементы материаловедения - 4 часа					
13			Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей.	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества

14			П.р. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей.		Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
15			Саржевое, сатиновое, атласное переплетения.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
16			П.р. Выполнение макета саржевого, сатинового, атласного переплетения.		
Раздел 4 Элементы машиноведения – 2 часа.					
17			Регуляторы швейной машины. Установка машинной иглы.	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, разви-
18			П.р. Регулирование качества машинной строчки. Установка		

			машинной иглы.		тие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
Раздел 5 Конструирование и моделирование юбок – 10 часов.					
19			История одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование юбок	Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умения объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
20			П.р. Снятие мерок		
21			Конструирование и моделирование конической юбки.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудо-
22			П.р. Построение чертежа и моделирование конической юбки		

					любя и ответственности за качество своей деятельности
23			Конструирование и моделирование клинковой юбки.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
24			П.р. Построение чертежа и моделирование клинковой юбки		
25			Конструирование и моделирование прямой юбки.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
26			П.р. Построение чертежа и моделирование прямой юбки		

27			Конструирование и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
28		П.р. Построение чертежа и моделирование конической юбки по индивидуальным меркам.. Подготовка выкройки к раскрою.			
Раздел 6. Технология изготовления изделий - 24 часов.					
29			Машинные швы	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
30			П.р. Изготовление образцов расстрочного, окантовочного швов.		
31			Машинные швы.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирова-</p>

32			П.р. Изготовление образцов настрочных швов.		ние, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
33			Обработка вытачек	Технология соединения деталей в швейных изделиях	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
34			П.р. Обработка вытачек		
35			Подготовка ткани к раскрою	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
36			П.р. Раскрой изделия.		

37		Подготовка деталей кроя к обработке.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных швов.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
38		П.р. Прокладывание копировальных и прокладочных стежков.		
39		Подготовка юбки к примерке.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных швов.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
40		П.р. Сметывание боковых срезов.заметывание нижнего и верхнего срезов юбки.		
41		Примерка изделия. Дефекты.	Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p>

42			П.р. Проведение примерки.		<p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
43			Соединение деталей юбки и обработка срезов.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
44			П.р. Обработка боковых срезов.		

45		Обработка застёжки.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
46		П.р. Обработка застёжки тесьмой-молнией.		
47		Обработка притачного пояса.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	
48		П.р. Обработка притачного пояса.		

49		Обработка верхнего среза юбки.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
50		П.р. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.		
51		Обработка низа юбки. П.р. Окончательная отделка изделия. ВТО.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
52		Контрольная работа №2 « Технология изготовления изделия (юбка)».		
Раздел 7. Рукоделие и проектная деятельность – 12 часов.				
53		Вышивка бисером и блесками.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ</p>

54			П.р. Способы прикрепления бисера и блессток.		ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
55			П.Р. Вышивание изделия.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
56			П.Р. Окончательная обработка изделия.		
57			Лоскутное шитье. Материалы, инструменты, приспособления.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
58			П.р. Раскрой ткани.		

59		Сметывание деталей наволочки.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
60		П.р. Сметывание деталей наволочки.		
61		Стачивание деталей наволочки.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
62		П.р. Окончательная обработка изделия.		
63		Защита проекта	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	<p>Познавательные:выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ, поиск информации</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p>

64			Защита проекта		<p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
Раздел 8. Технология ведения дома – 2 часа.					
65			Уход за одеждой и обувью	Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
66			П.р. Ремонт одежды.		
Раздел 9. Электротехника – 2 часа					
67			Бытовые электроприборы.	Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, проявление</p>

68			<p>Эксплуатация бытовых электрических приборов</p>	<p>приборах и устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p>	<p>ние инициативы Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
----	--	--	--	---	---

Контрольно-измерительные материалы

Контрольная работа №1 по теме «Кулинарии».

1.С пищей организм получает:

а) белки; б) углеводы; в) легкие металлы; г) углеводы; д) минеральные соли.

2.Картофель следует хранить:

а) на свету при температуре +18 С; б) в темноте при температуре +18 С;
в) на свету при температуре +5 С; г) в темноте при температуре +5 С;
д) в морозильнике при температуре -18 С.

3. Макроэлементы – это:

а) кальций; б) марганец; в) магний; г) фосфор; д) фтор.

4.В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо;
в) овощной отвар; г) грибной отвар.

5.Микроэлементы – это:

а) калий б) железо в) хром г) натрий д) фтор.

6.Варить овощи для салатов и винегретов следует:

а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками;
г) нарезанными мелкими кусками.

7. Кальций содержится в продуктах:

а) грибы; б) молоко; в) курага; г) сыр; д) кефир.

8.Перед замешиванием теста муку:

а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей; в) просеивают; г) перебирают;
д) обжаривают.

9. Железо содержится в продуктах:

а) фрукты; б) сливочное масло; в) мясо; г) растительное масло; д) яйца.

10.Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:

а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая.

11. Из молока можно приготовить:

а) простоквашу; б) сырники; в) мусс; г) масло.

12.Разрыхлителем пресного теста служит:

а) пищевая сода; б) сахар; в) вода; г) соль.

13.Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:

а) В. О.; б) С. Р.; в) С. О.

14. Качество молочных продуктов можно определить по:

а) консистенции; б) прозрачности; в) вкусу; г) внешнему виду; д) плотности.

15. Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :

а) зелень петрушки; б) зелень укропа; в) сливочное масло; г) картофель;
д) рыба; е) смородина; ж) капуста; з) хлеб.

16. Признаками недоброкачества рыбы являются:

а) жабры красного цвета; б) жабры серого цвета; в) глаза впалые и светлые;
г) неприятный запах; д) отделение мяса от костей.

17. Способы тепловой обработки рыбы:

а) припускание; б) пассерование; в) запекание; г) бланширование; д) тушение.

18. При заготовке рыбы для длительного хранения ее:

а) солят; б) вялят; в) жарят; г) коптят; д) замораживают; е) маринуют.

19. Перед приготовлением горох и чечевицу:

а) промывают; б) сушат; в) замачивают; г) перебирают; д) обжаривают.

20. Макароны при варке засыпают в кастрюлю :

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

21. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана; д) мороженое.

22. Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:

а) 5 мин; б) 10 мин; в) 15 мин; г) 30 мин; д) 45 мин.

Система оценивания работы.

Тест включает 22 задания по разделу «Кулинария» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

Время, отводимое на проведение контрольной работы (тестовое задание), не более 1 урока (45 минут).

Перед началом работы необходимо обратить внимание учащихся на следующее:

- как поставлен вопрос;

- правильных ответов может быть один или несколько;

- буквы, обозначающие правильные ответы, нужно обводить кружком.

- задание засчитывается в том случае, если ответ полностью верный (например, если правильных ответов - 4, а обведены лишь 3 из них, то ответ не засчитывается - 0 баллов).

- за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

-возможное максимальное количество баллов за тест – 22 балла.

Общее число баллов за работу составляет 22 балла.

19-22 балла - оценка «5».

15-18 баллов - оценка «4».

11-14 баллов - оценка «3».

10 и менее баллов - оценка «2».

Ключи к тестам.

1 – а, г, д 2 – г

3 - а, в, г 4 – а

5 – б, в, д 6 – б

7 - б, в, г, д 8 – б, в

9 - а, б, в, г 10 –б

11 – а, б, г 12 – а

13 - а 14 – а, в, г

15 – а, б, г, е, ж 16 – б, в, г, д

17 – а, в, д 18 –а, б, г, д, е

19 - а, в, г 20 –г

21 – б, в 22 - в

Контрольная работа № 2 по теме «Технология изготовления изделия (юбка)».

Укажите один верный ответ:

1. Создание нового образца изделия, включающее подготовку эскиза модели и построение чертежей изделия, называется:

- а) проектированием
- б) конструированием
- в) покроем изделия

2. Совокупность изделий, которые покрывают, облекают тело человека для обеспечения его жизнедеятельности:

- а) одежда
- б) верхняя одежда
- в) костюмно-платьевая одежда

3. К поясным изделиям относят:

- а) платье, юбка, шорты
- б) пальто, платье, брюки
- в) юбка, шорты, брюки

4. Тип конструкции отдельных видов изделий:

- а) конструирование
- б) покрой
- в) чертеж

5. Это способность ткани противостоять разрыву; зависит от структуры ткани, характера разрыва:

- а) сминаемость
- б) прочность
- в) скольжение

6. Уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги; зависит от состава волокна, строения и отделки – это:

- а) сминаемость
- б) пылеёмкость

в) усадка

7. Юбки, состоящие из нескольких одинаковых клиньев, расширяющихся книзу:

- а) прямые
- б) клиньевые
- в) конические

8. По конструкции различают три основных покроя юбок:

- а) прямые, полусолнце, клиньевые
- б) клиньевые, конические, одношовные
- в) прямые, клиньевые, конические

9. Назначение этой мерки - определение длины пояса и расчета раствора вытачек:

- а) Ст
- б) Сб
- в) Дтс

10. При построении чертежа конической юбки используется формула $OT = (Ст + Пт) * k$. Для чего находится радиус OT?

- а) для определения длины изделия
- б) для построения линии талии
- в) для построения чертежа юбки «Солнце»

11. При определении ширины клина для построения чертежа клинковой юбки используется формула $TT1 = TT2 = (Ст + Пт) : N$.

Коэффициент 'N' это:

- а) число для определения расстояния до линии бедер
- б) число, обозначающее количество полотнищ юбки
- в) число клиньев юбки

12. При построении чертежа прямой юбки линию бедер находят по формуле:

- а) $Дтс : 2$

- б)Сб+Пб
- в)Ди:2 +Сб

Укажите несколько правильных ответов:

13. При проектировании необходимо учитывать:

- а) цвет волос;
- б) возраст
- в) внешние данные человека;
- г) особенности телосложения; д) направление моды;
- е) размер обуви

14. Для построения чертежа изделия (юбки) необходимы следующие мерки:

- а)Ст
- б)Друк
- в)Сг
- г)Сб
- д)Ди
- е)Дтс

15. Для измерения фигуры необходимы следующие приспособления и инструменты:

- а)сантиметровая лента;
- б)лекало;
- в)шнурок или тесьма;
- г)линейка; д)циркуль;
- е)транспортир;

16. Для построения чертежа юбки необходимы следующие прибавки:

- а) Об
- б)Пб
- в)Птс

- г)Дтс
- д)Сб
- е) Пт

17. Для того, чтобы юбка хорошо сидела на фигуре, соответствовала росту человека, необходимо:

- а) мерки записать полностью
- б) сделать эскиз
- в) правильно снять мерки
- г) выбрать ткань
- д) построить чертеж выкройки

18. Подготовить ткань к раскрою, значит:

- а) перенести контурные линии с одной стороны детали на другую
- б) определить изнаночную и лицевую стороны
- в) определить направление долевой нити
- г) вырезать детали юбки по линиям припуска
- д) выявить дефекты
- е) приколоть булавками выкройку к ткани

19. Перечислите способы обработки нижнего среза юбки:

- а) настрочной шов с открытыми срезами
- б) краевой шов - обтачной в кант
- в) шов вподгибку с закрытым срезом
- г) шов вподгибку с открытым срезом

Допишите правильное слово

20. Величина к измерениям, необходимая для свободного облегания, называется _____ .

21. Процесс влажно-тепловой обработки ткани с целью исключения ее усадки в процессе пошива и ношения, называется _____ .

Укажите в правильном порядке:

22. Технологическую последовательность изготовления прямой

юбки.

- а) обработка нижнего среза юбки
- б) проведение примерки, исправление дефектов;
- в) подготовка деталей кроя к сметыванию
- г) подготовка юбки к примерке.
- д) обработка вытачек
- е) соединение и обработка боковых срезов
- ж) обработка петли и пришивание пуговиц
- з) обработка застежки
- и) обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом

23. Последовательность подготовки юбки к первой примерке:

- а) уравнивать верхние срезы переднего и заднего полотнищ юбки
- б) подогнуть нижний срез юбки по намеченной линии подгибки низа, заметать
- в) проверить качество сметанной юбки
- г) сметать вытачки на намеченным линиям на переднем и заднем полотнищах юбки
- д) приметать кромку к верхнему срезу юбки с изнаночной стороны

Укажи правильно соответствие

24. При чтении чертежа прямой юбки (рис. 1)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

а) заднее полотнище

б) переднее полотнище

в) линия талии

г) линия бедер

д) линия низа

е) линия бока

ж) линия середины переднего полотнища

з) линия середины заднего полотнища

25. При чтении чертежа конической юбки (рис. 2)

1.

2.

3.

4.

5.

6.

а) линия низа

б) боковая линия

в) линия талии

г) линия бедер

д) боковая линия

е) середина

Ключ к тесту

Ответы:

- 1 а 14 а,г,д,е
2 а 15 а,в
3 в 16 б,е
4 б 17 в,д
5 б 18 б,в,д
6 в 19 в,г
7 б 20 прибавка
8 в 21 декатировка
9 а 22 в,г,б,д,е,з,и,а,ж
10 б 23 г,а,д,б,в
11 в 24 1з,2е,3ж,4в,5д,6г,7а,8б
12 а 25 1б,2в,3д,4а,5г,6е
13 б,

Всего:

1-20 баллов – «2»,

21- 34 балла – «3»,

35-47 баллов - «4»,

48-50 баллов – «

Тематическое планирование уроков технологии

Класс: 7.

Учитель: Аблязова Надежда Ивановна.

Количество часов всего – 68, в неделю – 2.

Плановых контрольных работ: 2.

Административных контрольных работ: 1.

Учебно-методический комплект: Учебник технологии для 7 класса общеобразовательных учреждений «Технология: Обслуживающий труд».

7 класс: учебник/О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2019.- 254с.

Методическое пособие к учебнику «Технология: Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд» /О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред.О.А.Кожинной. - М.: Дрофа, 2019.- 256с.

Календарно-тематические поурочные планы

Рабочая программа

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования

Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2019.

Рабочая (авторская) программа к линии «Технология» для 5-9 классов общеобразовательной школы.

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов	
			Теория	Практика
	Введение.	2	2	
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж учащихся по охране труда № 1-50-15 на рабочем месте.	2	2	
	Кулинария.	16	10	6
3-4	Физиология питания. Профилактика пищевых отравлений.	2	2	
5-6	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Продукты для приготовления изделий из теста.	2	2	
7-8	Приготовление бездрожжевого теста. П.р. Приготовление песочного печенья.	2	1	1
9-10	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. П.р. Приготовление вареников.	2	1	1
11-12	Блины, оладьи, блинчики. П.р. Приготовление блинчиков.	2	1	1
13-14	Приготовление дрожжевого теста. П.р. Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката).	2	1	1
15-16	Сладкие блюда. Сервировка десертного стола.	2	1	1

	П.р. Приготовление киселя из клюквы или брусники.			
17-18	Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. П.р. Приготовление варенья из яблок. К.р.№1 по теме «Кулинария».	2	1	1
	Элементы материаловедение.	2	1	1
19-20	Химические волокна. Свойства химических волокон. П.р. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.	2	1	1
	Элементы машиноведения.	2	1	1
21-22	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий. П.р. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.	2	1	1
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	12	6	6
23-24	Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме. П.р.Создание одежды с учетом зрительных иллюзий.	2	1	1
25-26	Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П.р.Снятие мерок.	2	1	1
27-28	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника. П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М=1:4. Построение чертежа воротника.	2	1	1
29-30	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам. П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М= 1:1.	2	1	1
31-32	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П.р. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом в М= 1:4.	2	1	1
33-34	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. П.р. Разработка выбранной модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельно-	2	1	1

	кроеным рукавом в М= 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.			
	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	16	8	8
35-36	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия с цельнокроеным рукавом. П.р. Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой изделия.	2	1	1
37-38	Подготовка деталей кроя к обработке. П.р. Обработка деталей кроя изделия.	2	1	1
39-40	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. П.р. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	2	1	1
41-42	Способы обработки горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой. П.р. Обработка обтачки. Обработка горловины подкройной обтачкой.	2	1	1
43-44	Способы обработки низа рукавов. Обработка низа рукавов. П.р. Обработка низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом.	2	1	1
45-46	Обработка боковых срезов. П.р. Обработка боковых срезов стачным швом.	2	1	1
47-48	Способы обработки низа изделия. Обработка низа изделия. П.р. Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.	2	1	1
49-50	Окончательная обработка изделия. ВТО. Итоговая контрольная работа № 2.	2	1	1
	Рукоделие.	10	2	8
51-52	Вязание крючком. Инструменты, материалы, приспособления. П.р. Вязание цепочки из воздушных петель. Изготовление открытки..	2	1	1
53-54	Основные виды петель. П.р. Вязание столбиков без накида, столбиков с накидами.	2	1	1
55-56	Вязание по кругу. П.р. Вязание круглого полотна.	2		2
57-58	Вязание квадратного полотна. П.р. Вязание квадратного полотна.	2		2
59-60	Ажурное вязание по кругу. П.р. Вязание салфетки.	2		2
	Технология ведения дома.	2	1	1
61-62	Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за растениями. П.р. Рисование интерьера комнаты используя комнатные растения.	2	1	1

	Электротехнические работы.	2	2	
63-64	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	2	2	
	Творческие проекты.	4		4
65-66	Работа над проектом.	2		2
67-68	Подготовка и презентация проекта.	2		2
	Итого:	68	33	35

Содержание предмета технология 7 класс.

Раздел 1 Введение

Тема: Вводный инструктаж учащихся № 1-50-15 на рабочем месте. Творческие учебные проекты.

Основные теоретические сведения. Правила внутреннего распорядка в кабинете «Технология». Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструментов. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися в предшествующем году.

Практическая работа. После проведения инструктажа учащиеся расписываются в журнале по технике безопасности. Знакомятся с проектными работами учащихся, журналами.

Раздел 2 Кулинария

Тема: Физиология питания.

Основные теоретические сведения. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значение в питании человека.

Тема: Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Продукты для приготовления изделий из теста.

Основные теоретические сведения. Понятие о пресном (бездрожжевом) и дрожжевом тесте. Продукты для приготовления изделий из теста. Разрыхлители: дрожжи, пищевая сода. Продукты для начинок и оформления изделий из теста. Инвентарь и приспособления для приготовления изделий из теста.

Тема: Приготовление бездрожжевого теста. П.р. Приготовление песочного печенья.

Основные теоретические сведения. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста, рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста резцами, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практическая работа. Приготовление песочного печенья.

Варианты объектов труда: песочное печенье, пироги и торты из песочного печенья.

Тема: Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. П.р. Приготовление вареников.

Основные теоретические сведения. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа. Приготовление вареников.

Варианты объектов труда: пресное (бездрожжевое) тесто, пельмени, вареники, домашняя лапша.

Тема: Блины, оладьи, блинчики. П.р. Приготовление блинчиков.

Основные теоретические сведения. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практическая работа. Работа в группе. Приготовление блинчиков.

Варианты объектов труда: тесто для блинов, оладий, блинчиков.

Тема: Приготовление дрожжевого теста. П.р. Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката).

Основные теоретические сведения. Виды дрожжевого теста. Рецептура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др. Разделка и расстойка теста. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой, сахарным сиропом. Смазка и выпечка изделий. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.

Практическая работа. Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката).

Варианты объектов труда: изделия из дрожжевого слоеного теста.

Тема: Сладкие блюда. Сервировка десертного стола. П.р. Приготовление киселя из клюквы или брусники.

Основные теоретические сведения. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Механическая обработка фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод. Муссы, желе, компоты и кисели. Продукты необходимые для приготовления сладких блюд. Желирующие вещества. Украшение десертных блюд свежими или консервированными фруктами и ягодами. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод. Сервировка десертного стола.

Практическая работа. Приготовление киселя и сервировка десертного стола.

Варианты объекта труда: приготовление холодных и горячих десертов. Сервировка десертного стола.

Тема: Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. П.р. Приготовление варенья из яблок.

Основные теоретические сведения. Приготовление варенья, джема, повидла, мармелада, цукатов. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов и ягод перед варкой. Подготовка тары. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способ определения готовности варенья. Правила переукладывания варенья на хранение. Условия и сроки хранения варенья.

Практическая работа. Приготовление варенья из яблок.

Варианты объекта труда. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.

Раздел 3 Элементы материаловедения.

Тема: Химические волокна. Свойства химических волокон. П.р. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Основные теоретические сведения. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.) , особенности их использования в швейных машинах. Химические и натуральные красители.

Практическая работа. Работа в группе. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Варианты объектов труда: образцы тканей из натуральных и химических волокон.

Раздел 4 Элементы машиноведения.

Тема: Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.

П.р. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.

Основные теоретические сведения. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практическая работа. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.

Варианты объектов труда: образование челночного стежка; приспособления малой механизации.

Раздел 5 Конструирование и моделирование изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема: Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме. П.р. Создание одежды с учетом зрительных иллюзий.

Тема: Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П.р. Снятие мерок.

Тема: Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника. П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в $M=1:4$. Построение чертежа воротника.

Тема: Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам. П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в $M=1:1$.

Тема: Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. П.р. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом в $M=1:4$.

Тема: Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. П.р. Разработка выбранной модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом в $M=1:1$. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Зрительная иллюзия. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Выбор модели изделия. Построение чертежа выкройки в натуральную величину. Виды воротников. Построение чертежей воротников. Оформление рукава и воротников в народной одежде.

Практическая работа. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок Национальных костюмов. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветной гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека

Варианты объектов труда: чертеж и выкройки плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, виды отделок.

Раздел 6 Технология изготовления изделий

Тема: Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия с цельнокроеным рукавом. П.р. Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой изделия.

Тема: Подготовка деталей кроя к обработке. П.р. Обработка деталей кроя изделия.

Тема: Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. П.р. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.

Тема: Способы обработки горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой. П.р. Обработка обтачки. Обработка горловины подкройной обтачкой.

Тема: Способы обработки низа рукавов. Обработка низа рукавов. П.р. Обработка низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом.

Тема: Обработка боковых срезов. П.р. Обработка боковых срезов стачным швом.

Тема: Способы обработки низа изделия. Обработка низа изделия. П.р. Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.

Тема: Окончательная обработка изделия. ВТО.

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя, обработка горловины подкройной обтачкой, обработка низа швейного изделия ручным и машинным способом. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линии проймы и

горловины, выравнивание низа изделия, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практическая работа. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение безопасных приемов труда выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Варианты объектов труда: ночная сорочка.

Раздел 7 Рукоделие.

Тема: Вязание крючком. Инструменты, материалы, приспособления. П.р. Вязание цепочки из воздушных петель. Изготовление открытки.

Тема: Основные виды петель. П.р. Вязание столбиков без накида, столбиков с накидом.

Тема: Вязание по кругу. П.р. Вязание круглого полотна.

Тема: Вязание квадратного полотна. П.р. Вязание квадратного полотна.

Тема: Ажурное вязание по кругу. П.р. Вязание салфетки.

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.

Практическая работа. Вязание салфетки.

Варианты объектов труда: крючок, пряжа, салфетка.

Раздел 8 Технология ведения дома

Тема: Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за растениями. П.р. Рисование интерьера комнатыиспользуя комнатные растения.

Основные теоретические сведения. Интерьер комнаты. Украшение интерьера комнатными растениями. Композиции из сухоцветов. Светолюбивые растения, тенелюбивые растения, растения умеренного освещения. Уход за растениями.

Практическая работа. Рисование интерьера комнаты с использованием комнатных растений.

Варианты объектов труда. Комнатные растения.

Раздел 9 Электротехника

Тема: Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы

Основные теоретические сведения Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Типы осветительных приборов. Лампы накаливания. Люминесцентные лампы. Электронагревательные приборы: электрическая плита, чайник, утюг, кипятильник. Микроволновая печь.

Раздел 10. Творческие проекты.

Тема: Работа над проектом. Подготовка и презентация проекта.

Структура учебного плана.

Раздел	№ урока	Количество часов	Вид занятия			
			Практическая работа		Контрольная работа	
			часы	№ урока	часы	№ урока
1. Введение.	1-2	2				
2. Кулинария	3-18	16	6	8, 10, 12, 14, 16, 17	1	18
3. Элементы материалове- дения	19-20	2	1	20		
4. Элементы машинове- дения	21-22	2	1	22		
5. Конструирование и мо- делирование швейного изделия.	23-34	12	6	24, 26, 28, 30, 32, 34		
6. Технология изготовле- ния изделий.	35-50	16	8	36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 49	1	50
7. Рукоделие	51-60	10	8	52, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60		
8. Технология ведения дома	61-62	2	1	62		
9. Электротехнические работы	63-64	2				
10. Творческие проекты	65-68	4	4	65, 66, 67, 68		

**Календарно-тематическое планирование.
Раздел 1 Введение 2 часа.**

№ уро-ка	дата по плану	дата факт.	тема урока	содержательные единицы	характеристика основных видов деятельности
1			Вводное занятие.	Знакомство с программой на год. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Разработка учебного проекта по кулинарии.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
2			Вводный инструктаж учащихся № 1-50-15 по охране труда на рабочем месте.		

Раздел 2 Кулинария 16 часов

3			Физиология питания.	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
4			Профилактика пищевых отравлений.		

5			Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
6			Продукты для приготовления изделий из теста.		
7			Приготовление бездрожжевого теста.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
8			П.р. Приготовление песочного печенья.		
9			Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	<p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
10			П.р. Приготовление вареников.		

11			Блины, оладьи, блинчики.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ, поиск информации Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
12			П.р.Приготовление блинчиков.		
13			Приготовление дрожжевого теста.	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
14			П.р. Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабриката).		

15			Сладкие блюда. Сервировка десертного стола.	Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд	<p>Познавательные:выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ, поиск информации</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
16		П.р. Приготовление киселя из клюквы или брусники.			
17		Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.	Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд		
18		П.р. Приготовление варенья из яблок. Контрольная работа №1 по теме «Кулинария».			
Раздел 3. Элементы материаловедения - 2 часа.					
19			Химические волокна. Свойства химическихвоокон.	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p>

20			П.р. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.		Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
Раздел 4 Элементы машиноведения – 2 часа.					
21			Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
22			П.р. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой.		

Раздел 5 Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом – 12 часов.

23			Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме.	Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умения объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>
24			П.р.Создание одежды с учетом зрительных иллюзий.		
25			Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
26			П.р.Снятие мерок.		

27			<p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника.</p>	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
28		<p>П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М=1:4. Построение чертежа воротника.</p>			
29		<p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам.</p>			
30		<p>П.р. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М=1:1.</p>			

31			<p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
32			<p>П.р. Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом в М= 1:4.</p>		
33			<p>Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
34			<p>П.р. Разработка выбранной модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом в М= 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.</p>		

Раздел 6. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом - 16 часов.

35		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия с цельнокроеным рукавом.	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
36		П.р. Раскладка выкройки изделия на ткани и раскрой изделия.		
37		Подготовка деталей кроя к обработке.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
38		П.р. Обработка деталей кроя изделия.		
39		Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.	Технология соединения деталей в швейных изделиях	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирова-</p>

40			П.р. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки.		ние, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
41			Способы обработки горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой.	Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
42			П.р. Обработка обтачки. Обработка горловины подкройной обтачкой.		
43			Способы обработки низа рукавов. Обработка низа рукава.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных швов.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
44			П.р. Обработка низа рукавов швом вподгибку с закрытым срезом.		

45			Обработка боковых срезов.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных швов.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
46			П.р. Обработка боковых срезов стачным швом.		
47			Способы обработки низа изделия. Обработка низа изделия.	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
48			П.р. Обработка низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом.		
49			Окончательная обработка изделия. ВТО.	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ

50			Итоговая контрольная работа №2.		ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
Раздел 7. Рукоделие – 10 часов.					
51			Вязание крючком. Инструменты, материалы, приспособления.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
52			П.р. Вязание цепочки из воздушных петель. Изготовление открытки..		
53			Основные виды петель.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	

54			П.р. Вязание столбиков без накида, столбиков с накидами.		<p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
55			Вязание по кругу.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
56			П.р. Вязание круглого полотна.		
57			Вязание квадратного полотна.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
58			П.р. Вязание квадратного полотна.		

59			Ажурное вязание по кругу.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>
60			П.р. Вязание салфетки.		

Раздел 8. Технология ведения дома – 2 часа.

61			Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за растениями.	Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.	<p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
62			П.р. Рисование интерьера комнаты используя комнатные растения.		

Раздел 9. Электротехнические работы – 2 часа.

63		Электроосветительные приборы.	Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	<p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
64		Электронагревательные приборы.		
Раздел 10. Творческие проекты – 4 часа.				
65		Работа над проектом.	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества</p> <p>Личностные:формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>
66		Работа над проектом.		
67		Подготовка и презентация проекта.	Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	<p>Познавательные:выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, анализ, поиск информации</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка</p>

68			Подготовка и презентация проекта.		<p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать</p> <p>Личностные: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>
----	--	--	-----------------------------------	--	--

Контрольно-измерительные материалы

Контрольная работа №1 по теме «Кулинария».

1. Выберите действия в аварийных ситуациях:

- а) работу прекратить и сообщить учителю;
- б) осколки разбитой посуды убирать веником и совком;
- в) при получении травмы оказать помощь, доставить в лечебное учреждение.

2. Очаг возгорания электропроводки можно потушить:

- а) водой б) песком в) огнетушителем (порошковым) г) плотной тканью.

3. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым; б) скорым; в) песочным; г) суточным; д) воздушным; е) заварным.

4. Микроорганизмы используются в кулинарии для:

- а) улучшения пищеварения; б) повышения качества выпечки; в) для производства уксуса;
- г) ускорения выделения сока из плодов и ягод; д) для производства кисломолочных продуктов.

5. Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения:

- а) сметана; б) кефир; в) кумыс; г) творог; д) сыр.

6. Переносчиками пищевых инфекций являются:

- а) мухи; б) комары; в) муравьи; г) тараканы; д) грызуны.

7. Качество муки определяют по:

- а) цвету; б) консистенции; в) запаху; г) влажности; д) вкусу.

8. Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»:

- а) бисквитное; б) слоёное; в) заварное.

9. Из песочного теста готовят:

а) хлеб; б) вареники; в) пельмени; г) оладьи; д) печенье; е) вермишель.

10. Пельмени и вареники готовят из теста:

а) пресного; б) дрожжевого.

11. Разрыхлителем для пресного теста являются:

а) сода; б) дрожжи.

12. Из пресного теста готовят:

а) галушки; б) пудинг; в) пирожные; г) кексы.

13. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

а) суфле; б) желе; в) самбук; г) мусс; д) кисель.

14. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

а) квашение; б) мочение; в) маринование; г) соление.

15. Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?

а) варенье; б) джем; в) повидло; г) пюре; д) смоква.

Тест включает 15 заданий по разделу «Кулинария» и относится к первой группе сложности (необходимо из предложенных вариантов ответов выбрать один или несколько верных ответов).

-за правильный ответ на одно задание присуждается 1 балл;

-возможное максимальное количество баллов за тест – 16 баллов.

Общее число баллов за работу составляет 16 баллов.

15-16 баллов - оценка «5».

13-14 баллов - оценка «4».

11-12 баллов - оценка «3». 10 и менее баллов - оценка «2»

Итоговая контрольная работа № 2.

Часть 1 (А)

Выберите правильный ответ:

1. Интерьер - это...

- А. внутренний вид помещения;
- Б. внешний вид помещения;
- В. классический вид помещения.

Выберите правильные ответы:

2. К основным типам ламп относятся:

- А. люминесцентные;
- Б. светодиодные;
- В. стеклянные;
- Г. лампы накаливания.

Выберите правильные ответы:

3. Светильники делят на 2 типа освещения:

- А. рассеянного;
- Б. конкретного;
- В. направленного.

Выберите правильные ответы:

4. Различают три вида уборки:

- А. ежедневная;
- Б. еженедельная;
- В. ежеквартальная;
- Г. сезонная.

Выберите правильный ответ:

5. Молоко, нагретое, до температуры ниже 100 градусов называется...

- А. стерилизованным;
- Б. пастеризованным.

Выберите правильные ответы:

6. Изделия из жидкого теста называются:

- А. пирожки;
- Б. оладьи;
- В. блинчики.

Выберите правильный ответ:

7. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?

- А. сода;
- Б. дрожжи;
- В. маргарин.

Выберите правильный ответ:

8. Цукаты – это...

- А. сладости;
- Б. десерты;
- В. напитки.

Выберите правильные ответы:

9. Текстильные волокна делятся на группы:

- А. натуральные;
- Б. химические;
- В. органические

Выберите правильные ответы:

10. Ткань - это переплетение нитей:

- А. нити основы;
- Б. нити утка;
- В. нити для шитья.

Выберите правильный ответ:

11. При обработке нижнего среза изделия применяют шов:

- А. стачной;
- Б. вподгибку с закрытым срезом;
- Г. двойной;

Выберите правильный ответ:

12. Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:

1. уменьшение действительных размеров в 4 раза
2. отношение длины детали к высоте как 1: 4
3. увеличение действительных размеров в 4 раза

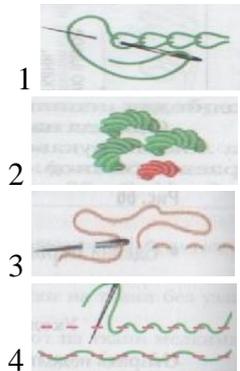
Часть 2 (В)

13. Расшифруйте условные обозначения мерок:

Ст –
Сб –
Дст –
Ди –

14. Основа атласной глади – это  _____ ШОВ

15. Установите соответствие между изображением вышивального шва и его названием



А) Шов «вперед иголку»

Б) Шов «шнурок»

В) Тамбурный шов

Г) Шов «узелки»

Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 - ; 4 - ;

Часть 3 (С)

16. Как называется ткань для счетной вышивки _____

17. Перечисли виды юбок по конструкции _____

Результат освоения определяется следующим образом:

Оценка успешности выполнения заданий (в %)	Уровневая оценка знаний	Традиционная оценка учащихся 7 класса
86% - 100%	Высокий	Отлично
66 % - 85 %	Выше среднего	Хорошо
50% - 65%	Средний уровень	Удовлетворительно
Менее 50%	Низкий уровень	Неудовлетворительно

Инструкция по проверке и оценке тестового задания:

№	Часть А	№	Часть В	№	Часть С
	Баллы		Баллы		Баллы
1	1	13	4	16	2
2	3	14	1	17	2
3	2	15	4		
4	3				
5	1				
6	2				
7	1				
8	1				
9	2				
10	2				
11	1				
12	1				
Итого	20		9		4

Оценки за контрольную работу следует ставить по следующей шкале:

Максимальное количество баллов за работу – 33

Критерии оценивания:

«5» - от 29-33 б.

«4» - от 22-28 б.

«3» - от 17-21 б.

«2» - менее 17 баллов

Ответы на задания

№	Часть А	№	Часть В	№	Часть С
1	А	13	Ст – полуобхват талии Сб- полуобхват бедер Дст- длина спины до талии Ди- длина изделия	16	канва
2	А, Б, Г	14	стебельчатый	17	Прямые, клиньевые, конические
3	А, В	15	1-В; 2-Г; 3-А; 4-Б;		
4	А, Б, Г				
5	Б				
6	Б, В				
7	Б				
8	А				
9	А, Б				
10	А,Б				
11	Б				
12	1				

Тематическое планирование уроков технологии

Класс: 8.

Учитель: Аблязова Надежда Ивановна.

Количество часов всего – 34, в неделю – 1.

Плановых контрольных работ: 1.

Административных контрольных работ: 1.

Учебно-методический комплект: Учебник технологии для 8 класса общеобразовательных учреждений «Технология: Обслуживающий труд».

8 класс: учебник/О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2019.- 253с.

Методическое пособие к учебнику «Технология: Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд» /О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред. О.А.Кожинной. - М.: Дрофа, 2019.- 126с.

Календарно-тематические поурочные планы.

Рабочая программа.

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования.

Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2019.

Рабочая (авторская) программа к линии «Технология» для 5-9 классов общеобразовательной школы

Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Введение.	1	1	
1	Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж учащихся по охране труда на рабочем месте. Правила внутреннего распорядка.	1	1	
2	Кулинария.	6	6	0
2	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1	1	
3	Блюда из птицы.	1	1	
4	Блюда национальной кухни. Первые блюда.	1	1	
5	Сервировка стола к обеду.	1	1	
6	Консервирование плодов и ягод.	1	1	
7	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1	1	
3	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	6	0,5	5,5
8	История костюма. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1	0,5	0,5
9	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки в М=1:4.	1		1
10	Построение чертежа спинки и полочки в М=1:4.	1		1
11	Построение чертежа основы одношовного рукава в М=1:4.	1		1
12	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1		1
13	Моделирование втачного одношовного рукава.	1		1
4	Технология изготовления швейных изделий.	9	0	9
14	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки.	1		1
15	Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки.	1		1
16	Обработка полочек и спинки.	1		1
17	Обработка рукава.	1		1
18	Обработка воротника.	1		1
19	Втачивание воротника.	1		1
20	Втачивание рукава.	1		1
21	Обработка низа блузки. Обметывание петель, пришивание пуговиц.	1		1
22	Окончательная отделка и ВТО изделия.	1		1

5	Рукоделие.	5	1,5	3,5
23	История валяния. Мокрое валяние. Аксессуары из цветов.	1	0,5	0,5
24	Окончательная отделка цветов в технике мокрого валяния.	1		1
25	Фелтинг. Инструменты и приспособления для фелтинга.	1	1	
26	Оформление изделия в технике фелтинг.	1		1
27	Окончательная отделка изделия в технике фелтинг.	1		1
6	Технология ведения дома	2	2	0
28	Бюджет семьи.	1	1	
29	Семейное дело.	1	1	
7	Электротехнические работы в быту.	1	1	0
30	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. Итоговая контрольная работа.	1	1	
8	Профессиональное самоопределение.	4	4	0
31	Основы выбора профессии.	1	1	
32	Классификация профессий.	1	1	
33	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1	1	
34	Профессиональная пригодность.	1	1	
	Итого:	34	16	18

Содержание предмета технология 8 класс.

Раздел 1. Введение (1 час).

Тема: Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж № 1-50-15 учащихся по охране труда на рабочем месте. Правила внутреннего распорядка.

Основные теоретические сведения. Содержание предмета «Технология» в 8 классе. Правила внутреннего распорядка в кабинете «Технология». Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Основные требования пожарной и электробезопасности; обстоятельства и причины отдельных характерных несчастных случаев; первая помощь пострадавшим. Рациональное размещение инструментов. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися в предшествующий год.

Практическая работа. После проведения инструктажа учащиеся расписываются в журнале по технике безопасности. Знакомятся с проектными работами учащихся, журналами.

Варианты объектов труда. Организация труда, правила безопасного труда, охрана окружающей среды.

Раздел 2. Кулинария (6 часов).

Тема: Физиология питания. Расчет калорийности блюд.

Основные теоретические сведения. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Обмен веществ: ассимиляция, диссимиляция. Пирамида здорового питания. Калорийность. Рациональное питание. Принципы рационального, здорового питания.

Практическая работа. Расчет калорийности блюд.

Варианты объектов труда. Кулинарные блюда. Калорийность кулинарных блюд.

Тема: Блюда из птицы.

Основные теоретические сведения. Ассортимент птиц, используемых в кулинарии. Пищевая ценность птицы. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка птицы. Кулинарные блюда из мяса птицы.

Практическая работа. Определение свежести мяса птицы. Приготовление блюд из котлетной массы.

Варианты объектов труда. Мясо птицы. Блюда из птицы.

Тема: Блюда национальной кухни. Первые блюда.

Основные теоретические сведения. Первые блюда национальной кухни. Первые блюда удмуртской кухни. Технология приготовления бульона. Правила безопасной работы на кухне.

Практическая работа. Приготовление борща.

Варианты объектов труда. Национальные блюда. Первые блюда. Бульоны. Борщ.

Тема: Сервировка стола к обеду.

Основные теоретические сведения. Составление меню на обед. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Профессия официант.

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

Варианты объектов труда. Художественное украшение стола к обеду.

Тема: Консервирование плодов и ягод.

Основные теоретические сведения. Способы консервирования пищевых продуктов. Этапы приготовления плодово-ягодных консервов. Бланширование. Стерилизация. Правила безопасной работы при консервировании. Правила санитарии.

Практическая работа. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом. Приготовление компота из груш.

Варианты объектов труда. Бланширование. Стерилизация. Компоты.

Тема: Упаковка пищевых продуктов и товаров.

Основные теоретические сведения. Пищевые добавки. Обозначение пищевых добавок на упаковках товаров. Характеристика и классификация пищевых добавок. Штриховой код, его обозначение и зашифрованная информация о продукции. Определение подлинности товара. Экомаркировка.

Практическая работа. Изучение подлинности товара по штриховому коду.

Варианты объектов труда. Пищевые добавки. Штриховой код. Экомаркировка.

Раздел 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (6 часов).

Тема: История костюма. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Основные теоретические сведения. Одежда – одна из форм эстетической деятельности человека. Одежда различных исторических эпох. Национальный костюм. Силуэт и стиль в одежде. Блузки – распространенный вид женской одежды. Мерки для построения чертежа блузки. Прибавки на свободу облегания.

Практическая работа. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Варианты объектов труда. Мерки и прибавки для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Тема: Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки в М=1:4.

Основные теоретические сведения. Основа – это чертеж основных контуров деталей изделия: спинка, перед, рукав. Базисная сетка - совокупность вертикальных и горизонтальных линий, расположенных в местах наибольшего изменения профиля фигуры. Конструктивные линии: линия верха, линия груди, линия талии, линия бедер, линия низа, линия середины спинки, линия середины переда.

Практическая работа. Построение базисной сетки в М=1:4.

Варианты объектов труда. Базисная сетка.

Тема: Построение чертежа спинки и полочки в М=1:4.

Основные теоретические сведения. Последовательность построения чертежа спинки и полочки. Расчетные формулы. Расчет по формулам.

Практическая работа. Построение чертежа спинки и полочки в М=1:4.

Варианты объектов труда. Чертеж спинки и полочки.

Тема: Построение чертежа основы одношовного рукава в М=1:4.

Основные теоретические сведения. Построение базисной сетки рукава. Расчетная формула. Конструктивные линии: линия локтевого переката, осевая линия. Линия переднего переката, линия ширины рукава под проймой, линия локтя, линия низа, линия высоты оката.

Практическая работа. Построение чертежа основы одношовного рукава в М=1:4.

Варианты объектов труда. Базисная сетка. Окат рукава. Линия низа.

Тема: Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

Основные теоретические сведения. Приемы моделирования. Перемещение основной нагрудной вытачки: с сборки по линии горловины, по линии фигурной кокетки, в линию середины переда, в линию горловины, в линию бокового среза, в линию проймы.

Практическая работа. Перемещение основной нагрудной вытачки в различные части полочки.

Варианты объектов труда. Перемещение основной нагрудной вытачки.

Тема: Моделирование втачного одношовного рукава.

Основные теоретические сведения. Расширение рукава по линии низа. Расширение рукава по линии низа с дополнительным напуском. Параллельное расширение рукава с дополнительным напуском. Моделирование блузки.

Практическая работа. Моделирование блузки.

Варианты объектов труда. Моделирование рукава. Моделирование блузки.

Раздел 4. Технология изготовления швейных изделий (9 часов).

Тема: Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.

Основные теоретические сведения. Декатирование ткани. Определение лицевой стороны ткани. Определение направления нити основы. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки.

Практическая работа. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки.

Варианты объектов труда. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткань. Раскрой блузки.

Тема: Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки.

Основные теоретические сведения. Сметывание вытачек. Сметывание боковых и плечевых срезов блузки. Сметывание срезов рукава. Последовательность проведения примерки блузки. Правила проведения примерки.

Практическая работа. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки.

Варианты объектов труда. Проведение примерки блузки.

Тема: Обработка полочек и спинки.

Основные теоретические сведения. Сметывание и стачивание вытачек. ВТО вытачек. Сметывание и стачивание плечевых и боковых срезов блузки. Обтачивание срезов бортов блузки подбортами.

Практическая работа. Сметывание и стачивание вытачек, плечевых и боковых срезов блузки. Обработка бортов подбортами.

Варианты объектов труда: Вытачки. Плечевые и боковые срезы блузки. Подборт.

Тема: Обработка рукава.

Основные теоретические сведения. Сметывание и стачивание шва рукава. Обметывание срезов. Застрачивание низа рукава. ВТО.

Практическая работа. Обработка рукава.

Варианты объектов труда. Рукав.

Тема: Обработка воротника.

Основные теоретические сведения. Сметывание и обтачивание деталей воротника. Выметывание концов воротника и отлет. ВТО.

Практическая работа. Обработка воротника.

Варианты объектов труда. Воротник.

Тема: Втачивание воротника.

Основные теоретические сведения. Вметать и втачать нижний воротник в горловину. Заметать и настроить срез верхнего воротника.
ВТО.

Практическая работа. Втачивание воротника в горловину.

Варианты объектов труда. Воротник.

Тема: Втачивание рукава.

Основные теоретические сведения. Посадка рукава. Вметывание и втачивание рукава в пройму. Обметывание срезов шва втачивания рукава в пройму.

Практическая работа. Втачивание рукава.

Варианты объектов труда. Рукав.

Тема: Обработка низа блузки. Обметывание петель, пришивание пуговиц.

Основные теоретические сведения. Обработка низа блузки швом вподгибку: с открытым срезом или с закрытым срезом. Наметывание на полочках места расположения петель и пуговиц. Обметывание петель. Пришивание пуговиц.

Практическая работа. Обработка низа блузки. Обметывание петель строчкой зиг-заг. Пришивание пуговиц.

Варианты объектов труда. Обметывание петель. Пришивание пуговиц.

Тема: Окончательная отделка и ВТО изделия.

Основные теоретические сведения. Прокладывание отделочной строчки по линии борта и воротника. Контроль расположения петель и пуговиц на блузке. ВТО (отсутствие заминов, складок на блузке). Соблюдение безопасных приемов труда.

Практическая работа. ВТО.

Варианты объектов труда. Блузка.

Раздел 5. Рукоделие (5 часов).

Тема: История валяния. Мокрое валяние . Аксессуары из цветов.

Основные теоретические сведения. Валяние шерсти – процесс получения войлока путем сцепления шерстинок между собой в мыльном растворе. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Мокрое валяние. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка.

Практическая работа. Аксессуары из цветов.

Варианты объектов труда. Валяние шерсти.

Тема: Окончательная отделка цветов в технике мокрого валяния.

Основные теоретические сведения. Мокрое валяние. Сборка цветов. Украшение цветка бусинами, бисером, проволокой и др.

Практическая работа. Аксессуары из цветов.

Варианты объектов труда. Брошь в технике мокрого валяния.

Тема: Фелтинг. Инструменты и приспособления для фелтинга.

Основные теоретические сведения. Фелтинг. Иглы для фелтинга. Ручные иглы для фелтинга. Иглопробивная машина. Оформление швейных изделий в технике фелтинга. Выбор эскиза для будущей работы. Подбор шерсти по цвету в соответствии с эскизом.

Практическая работа. Оформление шарфа в технике фелтинга.

Варианты объектов труда. Техника фелтинга.

Тема: Оформление изделия в технике фелтинг.

Основные теоретические сведения. Оформление швейных изделий в технике фелтинг. Выполнение набивки, с помощью ручной иглы для фелтинга. Безопасные приемы работы в технике фелтинга.

Практическая работ. Оформление шарфа в технике фелтинга.

Варианты объектов труда. Техника фелтинга.

Тема: Окончательная отделка изделия в технике фелтинг.

Основные теоретические сведения. Окончательная отделка изделия. Снятие ткани (войлока) с поролона. Безопасные приемы работы в технике фелтинга.

Практическая работа. Оформление шарфа в технике фелтинга.

Варианты объектов труда. Шарф в технике фелтинга.

Раздел 6. Технология ведения дома (2 часа).

Тема: Бюджет семьи.

Основные теоретические сведения. Бюджет семьи. Семейные расходы. Бюджет: дефицитный, избыточный, сбалансированный. Потребительский кредит. Банковский вклад (депозит).

Практическая работа. Составление семейного бюджета на месяц.

Варианты объектов труда. Семейный бюджет.

Тема: Семейное дело.

Основные теоретические сведения. Семейное предпринимательство. Семейный бизнес. Семейное дело. Основные направления семейного бизнеса. Бизнес-план. Фермерское хозяйство.

Практическая работа. Составление бизнес-плана семейной фирмы.

Варианты объектов труда. Семейное дело. Бизнес-план.

Раздел 7. Электротехнические работы в быту (1 час).

Тема: Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света.

Итоговая контрольная работа.

Основные теоретические сведения. Бытовые электрические обогреватели. Передача энергии (конвекция, излучение). Электроконвекторы. Электрорадиаторы. Двигатели постоянного тока. Двигатели переменного тока. Осветительные приборы: галогенные лампы, ксеноновые лампы, люминесцентные лампы, газоразрядные лампы, светодиодные лампы.

Варианты объектов труда. Электрические обогреватели. Осветительные приборы. Электродвигатели.

Раздел 8. Профессиональное самоопределение (4 часа).

Тема: Основы выбора профессии.

Основные теоретические сведения. Выбор будущей профессии. Учреждения начального профессионального образования. Учреждения среднего профессионального образования. Высшие учебные заведения.

Практическая работа. Выбор направления дальнейшего образования.

Варианты объектов труда. Выбор будущей профессии.

Тема: Классификация профессий.

Основные теоретические сведения. Профессия. Специальность. Должность. Квалификация (разряд). Типы профессий.

Практическая работа. Определение сферы интересов.

Варианты объектов труда. Профессия. Типы профессий.

Тема: Требования к качествам личности при выборе профессии.

Основные теоретические сведения. Темперамент. Типы темперамента: холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик. Характер.

Практическая работа. Определение темперамента.

Варианты объектов труда. Характер. Темперамент.

Тема: Профессиональная пригодность.

Основные теоретические сведения. Жизненный план. Профессиональный план. Карьера. Профессиональная пригодность.

Практическая работа. Составление жизненного и профессионального планов.

Варианты объектов труда. Профессиональный план.

Структура учебного плана.

Раздел	№ урока	Количество часов	Вид занятия			
			Практическая работа		Контрольная работа	
			часы	№ урока	часы	№ урока
1. Введение.	1	1				
2. Кулинария	2-7	6				
3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	8-13	6	5,5	8,9,10,11,12,13		
4. Технология изготовления швейных изделий.	14-22	9	9	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22		
5. Рукоделие.	23-27	5	3,5	23, 24,26, 27		
6. Технология ведения дома.	28-29	2				
7. Электротехнические работы в быту.	30	1			1	30
8. Профессиональное самоопределение.	31-34	4				

Календарно-тематическое планирование.

№	Дата план.	Дата факт.	Тема урока с указанием практических занятий	Содержательные единицы	Характеристика основных видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
1			Введение. Вводное занятие. Вводный и первичный инструктаж учащихся по охране труда на рабочем месте.. Правила внутреннего распорядка	Правила внутреннего распорядка. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Рациональное размещение инструментов. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды.	Коммуникативные УУД - приветствовать друг друга после долгого перерыва Предметные результаты - соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
2			Кулинария. Физиология питания. Расчет калорийности блюд. П.р. Расчет калорийности блюд.	Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Обмен веществ: ассимиляция, диссимиляция. Пирамида здорового питания. Калорийность. Рациональное питание. Принципы рационального, здорового питания	Личностные УУД формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.
3			Блюда из птицы. П.р. Определение свежести мяса птицы. Приготовление блюд из котлетной массы.	Ассортимент птиц, используемых в кулинарии. Пищевая ценность птицы. Механическая обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Тепловая обработка птицы. Кулинарные блюда из мяса птицы.	Предметные результаты оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности.
4			Блюда национальной кухни. Первые блюда. П.р. Приготовление борща.	Первые блюда национальной кухни. Первые блюда удмуртской кухни. Технология приготовления бульона. Правила безопасной рабо-	Предметные результаты оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

			ты на кухне	Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности. оценка
5		Сервировка стола к обеду. П.р.Выполнение эскизов художественного украшения стола к обеду. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	Составление меню на обед. Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Профессия официант.	Предметные результаты технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
6		Тема: Консервирование плодов и ягод. П.р. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом. Приготовление компота из груш.	Способы консервирования пищевых продуктов. Этапы приготовления плодово-ягодных консервов. Бланширование. Стерилизация. Правила безопасной работы при консервировании. Правила санитарии	Личностные УУД - развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности - развитие эстетического сознания, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся
7		Тема: Упаковка пищевых продуктов и товаров. П.р. Изучение подлинности товара по штриховому коду.	Основные теоретические сведения. Пищевые добавки. Обозначение пищевых добавок на упаковках товаров. Характеристика и классификация пищевых добавок. Штриховой код, его обозначение и зашифрованная информация о продукции. Определение подлинности товара. Экомаркировка	Предметные результаты овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; Личностные УУД развитие эстетического сознания, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
8		Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. История костюма. Снятие	Одежда – одна из форм эстетической дея-	Предметные результаты

		<p>мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.</p> <p>П.р. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.</p>	<p>тельности человека. Одежда различных исторических эпох. Национальный костюм. Силуэт и стиль в одежде. Блузки – распространенный вид женской одежды. Мерки для построения чертежа блузки. Прибавки на свободу облегания.</p>	<p>распознавание видов, назначения материалов, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p>
9		<p>Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Построение базисной сетки в М=1:4.</p> <p>П.р. Построение базисной сетки в М=1:4.</p>	<p>Основа – это чертеж основных контуров деталей изделия: спинка, перед, рукав. Базисная сетка - совокупность вертикальных и горизонтальных линий, расположенных в местах наибольшего изменения профиля фигуры. Конструктивные линии: линия верха, линия груди, линия талии, линия бедер, линия низа, линия середины спинки, линия середины переда.</p>	<p>Предметные результаты</p> <p>распознавание видов, назначения материалов, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения</p>
10		<p>Построение чертежа спинки и полочки в М=1:4.</p> <p>П.р. Построение чертежа спинки и полочки в М=1:4.</p>	<p>Последовательность построения чертежа спинки и полочки. Расчетные формулы. Расчет по формулам.</p>	<p>Предметные результаты</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов, назначения инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда; <p>Личностные УУД</p> <p>развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>
11		<p>Построение чертежа основы одношовного рукава в М=1:4.</p> <p>П.р. Построение чертежа основы одношовного рукава в М=1:4.</p>	<p>Построение базисной сетки рукава. Расчетная формула. Конструктивные линии: линия локтевого переката, осевая линия. Линия переднего переката, линия ширины рукава под проймой, линия локтя, линия низа, линия высоты оката.</p>	<p>Предметные результаты Д</p> <p>рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;</p> <p>Личностные УУД</p> <p>развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>

12		<p>Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом. П.р. Перемещение основной нагрудной вытачки в различные части полочки.</p>	<p>Приемы моделирования. Перемещение основной нагрудной вытачки: с сборки по линии горловины, по линии фигурной кокетки, в линию середины переда, в линию горловины, в линию бокового среза, в линию проймы.</p>	<p>Предметные результаты овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>
13		<p>Моделирование втачного одношовного рукава. П.р. Моделирование блузки.</p>	<p>Расширение рукава по линии низа. Расширение рукава по линии низа с дополнительным напуском. Параллельное расширение рукава с дополнительным напуском. Моделирование блузки.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности - 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
14		<p>Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. П.р. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки.</p>	<p>Декатирование ткани. Определение лицевой стороны ткани. Определение направления нити основы. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической</p>

					культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
15			Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки. П.р. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки.	Сметывание вытачек. Сметывание боковых и плечевых срезов блузки. Сметывание срезов рукава. Последовательность проведения примерки блузки. Правила проведения примерки.	Предметные результаты рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
16			Обработка полочек и спинки. П.р.Сметывание и стачивание вытачек, плечевых и боковых срезов блузки. Обработка бортов подбортами.	Сметывание и стачивание вытачек. ВТО вытачек. Сметывание и стачивание плечевых и боковых срезов блузки. Обтачивание срезов бортов блузки подбортами.	Предметные результаты рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы
17			Обработка рукава. П.р. Обработка рукава.	Сметывание и стачивание шва рукава. Обметывание срезов. Застрачивание низа рукава. ВТО.	Предметные результаты - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; - овладение методами решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности

					Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы
18		Обработка воротника. П.р. Обработка воротника.	Сметывание и обтачивание деталей воротника. Выметывание концов воротника и отлет. ВТО.		Предметные результаты - умение выразить 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы
19		Втачивание воротника. П.р. Втачивание воротника в горловину.	Вметать и втачать нижний воротник в горловину. Заметать и настроить срез верхнего воротника. ВТО.		Предметные результаты - умение выразить себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
20		Втачивание рукава. П.р. Втачивание рукава.	Посадка рукава. Вметывание и втачивание рукава в пройму. Обметывание срезов шва втачивания рукава в пройму.		Предметные результаты - 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; - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической

					культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
21			Обработка низа блузки. Обметывание петель, пришивание пуговиц. П.р. Обработка низа блузки. Обметывание петель строчкой зиг-заг. Пришивание пуговиц.	Обработка низа блузки швом вподгибку: с открытым срезом или с закрытым срезом. Наметывание на полочках места расположения петель и пуговиц. Обметывание петель. Пришивание пуговиц.	Предметные результаты - 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; - 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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
22			Окончательная отделка и ВТО изделия. П.р. ВТО.	Прокладывание отделочной строчки по линии борта и воротника. Контроль расположения петель и пуговиц на блузке. ВТО (отсутствие заминов, складок на блузке). Соблюдение безопасных приемов труда.	Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности
23			Рукоделие. История валяния. Мокрое	Валяние шерсти – процесс получения войло-	Предметные результаты - планирование технологического процесса

		<p>валяние. Аксессуары из цветов. П.р. Аксессуары из цветов.</p>	<p>ка путем сцепления шерстинок между собой в мыльном растворе. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Мокрое валяние. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка.</p>	<p>и процесса труда; - 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
24		<p>Окончательная отделка цветов в технике мокрого валяния. П.р. Аксессуары из цветов.</p>	<p>Мокрое валяние. Сборка цветов. Украшение цветка бусинами, бисером, проволокой и др.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности - 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
25		<p>Фелтинг. Инструменты и приспособления для фелтинга. П.р. Оформление шарфа в технике фелтинга.</p>	<p>Фелтинг. Иглы для фелтинга. Ручные иглы для фелтинга. Иголопробивная машина. Оформление швейных изделий в технике фелтинга. Выбор эскиза для будущей работы. Подбор шерсти по цвету в соответствии с эскизом.</p>	<p>Предметные результаты планирование технологического процесса и процесса труда; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью</p>

					<p>машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
26			<p>Оформление изделия в технике фелтинг. П.р. Оформление шарфа в технике фелтинга.</p>	<p>Оформление швейных изделий в технике фелтинг. Выполнение набивки, с помощью ручной иглы для фелтинга. Безопасные приемы работы в технике фелтинга.</p>	<p>Предметные результаты - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;</p> <p>- 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</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
27			<p>Окончательная отделка изделия в технике фелтинг. П.р. Оформление шарфа в технике фелтинга.</p>	<p>Окончательная отделка изделия. Снятие ткани (войлока) с поролона. Безопасные приемы работы в технике фелтинга.</p>	<p>Предметные результаты - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;</p> <p>- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности</p>

					<p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;</p>
28		<p>Технология ведения дома. Бюджет семьи. П.р. Составление семейного бюджета на месяц.</p>	<p>Бюджет семьи. Семейные расходы. Бюджет: дефицитный, избыточный, сбалансированный. Потребительский кредит. Банковский вклад (депозит).</p>	<p>Предметные результаты - практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;</p>	
29		<p>Семейное дело. П.р. Составление бизнес-плана семейной фирмы.</p>	<p>Семейное предпринимательство. Семейный бизнес. Семейное дело. Основные направления семейного бизнеса. Бизнес-план. Фермерское хозяйство.</p>	<p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>	
30		<p>Электротехнические рабо-</p>		<p>Предметные результаты</p>	

			<p>ты в быту. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света. Итоговая контрольная работа.</p>	<p>Бытовые электрические обогреватели. Передача энергии (конвекция, излучение). Электроконвекторы. Электрорадиаторы. Двигатели постоянного тока. Двигатели переменного тока. Осветительные приборы: галогенные лампы, ксеноновые лампы, люминесцентные лампы, газоразрядные лампы, светодиодные лампы.</p>	<p>- 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; - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>
31			<p>Профессиональное самоопределение. Основы выбора профессии. П.р. Выбор направления дальнейшего образования.</p>	<p>Выбор будущей профессии. Учреждения начального профессионального образования. Учреждения среднего профессионального образования. Высшие учебные заведения.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - 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; Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>
32			<p>Классификация профессий. П.р. Определение сферы интересов.</p>	<p>Профессия. Специальность. Должность. Квалификация (разряд). Типы профессий.</p>	<p>Предметные результаты - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;</p>

					<p>выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>
33		<p>Требования к качествам личности при выборе профессии.</p> <p>П.р. Определение темперамента.</p>	<p>Темперамент. Типы темперамента: холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик. Характер.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности - 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;</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p> <p>Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>	
34		<p>Профессиональная пригодность.</p> <p>П.р. Составление жизненного и профессионального планов.</p>	<p>Жизненный план. Профессиональный план. Карьера. Профессиональная пригодность.</p>	<p>Предметные результаты - планирование технологического процесса и процесса труда; - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности - 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;</p> <p>Личностные УУД развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>	

					Коммуникативные УУД установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы
--	--	--	--	--	---

|

Контрольно-измерительные материалы

Итоговая контрольная работа.

1. Установить соответствия:

а	Белки	1	Регуляция обмена веществ и усиление сопротивляемости организма болезням
б	Жиры	2	Строительный материал человеческого тела
в	Углеводы	3	Источник энергии
г	Витамины	4	Главный поставщик энергии для мозга
д	Минеральные вещества	5	Переваривание пищи, выведение шлаков
е	Вода	6	Рост и обновление клеток

2. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

3. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- а) заправляют чесноком, растертым с салом;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

4. Внимательно изучите рисунок сервировки стола. Для какого приема пищи выполнена сервировка?

5. Что означают первые две цифры в структуре штрихового кода?

- а) код предприятия-изготовителя
- б) код товара
- в) код страны



г) контрольное число

6. Как называется способ хранения продуктов, который позволяет сохранить их на длительный срок и защитить от гнилостных микроорганизмов?

7. Какой вид не относится к силуэту одежды:

- а) прямой;
- б) приталенный;
- в) полуприлегающий;
- г) квадратный
- д) трапеция.

8. Детали изделия, нанесенные на бумагу в соответствии с мерками и расчётами - это:

- а) эскиз изделия
- б) чертёж изделия
- в) выкройка изделия

9. Какой рукав подготавливают к первой примерке?

- а) правый
- б) левый
- в) оба
- г) к первой примерке рукава не подготавливают

10. Вытачки заутюживают:

- а) в любые стороны;
- б) к срезам пройм;
- в) к середине детали;
- г) не заутюживают.

Ответы: 1. А - 2, Б - 3, В - 4, Г - 1, Д - 6, Е - 5; 2. б; 3. а; 4. обед; 5. консервирование; 6. в; 7. г; 8. б; 9. а; 10. в.