

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ г. ЧЕЛЯБИНСКА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Гимназия № 80 г. Челябинска»

454092, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 88 телефон-факс 8(351)237-81-21,

E-mail.: gimnazia80@mail.ru, сайт: www.gimn80.ucoz.ru

Рассмотрено на заседании
Структурного подразделения
«Кафедра естественнонаучных
предметов и валеологических
дисциплин»
Протокол № __ «28» августа 2018г.

УТВЕРЖДЕН
Приказом № 7.10 от «29» августа
2018г.
Директор МАОУ «Гимназии №80
г. Челябинска»
_____ А. В. Макарова А.В

**Рабочая программа учебного предмета «Технология.
Обслуживающий труд»
(предметная область «Технология»)
Основное общее образование
5-9 классы**

Разработчики:
Захарова Е.В.,
учитель технологии
первой квалификационной категории;



2018-2019 учебный год

Содержание:

1.	Нормативно-правовое обеспечение разработки и реализации рабочей программы по технологии.....	3
2.	Пояснительная записка.....	4
3.	Требования к уровню подготовки выпускников основной школы.....	7
4.	Требования по разделам технологической подготовки.....	9
5.	Банк проектов.....	14
6.	Критерии оценки творческих проектов по технологии.....	18
7.	Перечень тематических тестов.....	19
8.	Реализация национально-регионального компонента.....	20
9.	Межпредметная интеграция.	26
10.	Инструктаж по технике безопасности.....	27
11.	Тематический план.....	28
12.	Перечень практических работ.....	29
13.	Требования к уровню подготовки учащихся.....	48
14.	Календарно-тематическое планирование.....	50
15.	Учебно-методический комплекс.	102
16.	Дополнительная литература.....	106

НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РАЗРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Рабочая программа по технологии обслуживающий труд 5-9класс (базовый уровень) составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

- Приказ МО РФ № 1089 от 05.03.2004 г. «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
- Областной базисный учебный план Челябинской области (Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 16.06.2011 г. №04-997).
- Примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МО и Н РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.12.2010 № 2080 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2011/2012 учебный год».
- Приложение к письму Министерства образования и науки Челябинской области от 18.07.2018 «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Челябинской области в 2018-2019 учебном году.
- Письмо МОиН Челябинской области от 21.07.2009 № 103/3404 «О разработке рабочих программ курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях Челябинской области».
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».
Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007
- Школьный учебный план МАОУ гимназии № 80 на 2018-2019 учебный год.
- Положение «О разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)»

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта общего образования по «Технологии», утвержденным приказом №1089 от 04.03.2004 Министерством образования РФ и рассчитана на 340 часов (2 часа в неделю).

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5 – 9 кл. с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку для выбора профиля обучения и дальнейшего образования. Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, его профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Базовым для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Технология ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование», «Черчение и графика».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Изучение технологии на базовом уровне основного общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- **Освоение** знаний о составляющих технологической культуры, научной организации производства и труда методах творческой деятельности, снижении негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека, путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- **Овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- **Развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг, к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;

- **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственного отношения к труду и результатам труда, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.
- **Подготовка** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг и готовности к продолжению обучения в системе профессионального образования.
- **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает распределение общего времени:

- 30% - теоретическая часть;
- 70% - практическая часть.

Для формирования компетентности у учащихся проводим уроки с элементами тренингов, в процессе которых выполняются проблемно-ситуационные задания направленные на формирование социально-значимых знаний и умений таких, как умения планировать и организовывать свою работу, принимать решения, работать в коллективе, пользоваться справочной литературой, самостоятельно добывать информацию.

Для реализации компетентностного подхода и развития творческих способностей учащихся, предусмотрено широкое вовлечение их в проектно-конструкторскую и дизайнерскую деятельность по созданию изделий, имеющих реальную личностную и общественную значимость.

При организации проектной деятельности используется Приложение к письму Министерства образования и науки Челябинской области от 13.08.2001 №154 «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Челябинской области в 2001-2002 учебном году.

Метод проектов помогает формировать внепредметные знания и умения, способность действовать в конкретных практических ситуациях, решать жизненные проблемы и может быть выбран учащимися как один из видов итоговой аттестации на основании утвержденного положения о методе проектов. Проектная деятельность осуществляется по следующим разделам программы:

- Кулинария
- Технология изготовления швейных изделий
- Технология ведения дома
- Рукоделие. Художественные ремесла

- Электротехнические работы
- Материаловедение

Реализация национального регионального компонента проводится с учетом местных социально-экономических условий и национальных традиций народов Южного Урала (10% от учебного времени).

Интегрированный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей, которые позволяют реализовать национально-региональный компонент в образовании. Это связи с алгеброй и геометрией при расчетных и графических операциях, физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством.

Наличие в школе материально-технической базы и учебно-методического обеспечения для соответствующего направления технологической подготовки учащихся позволяет выполнить стандарт основного общего образования по технологии.

Программа рассчитана на 68 учебных часов из расчёта 2 часовой недельной загрузки в каждой параллели.

При разработке рабочей программы было перераспределено учебное время на изучение некоторых тем разделов, не повлекших изменения основного объема содержания программы.

Резервное время и высвобожденное время распределено по основным разделам программы для более глубокого изучения тем разделов, содержащих большой объем информации или трудны для понимания школьников.

Данная программа призвана ознакомить учащихся с достаточно широким кругом современных технико-технологических знаний и умений, способствует их политехническому, экономическому, экологическому и духовному образованию.

В программе сохранена преемственность общего подхода к трудовой подготовке на протяжении всего курса обучения.

Для реализации программы используются следующие **формы контроля** уровня обученности школьников:

1. Текущий (карточки- задания, опрос, тест, практические работы) – проводится поурочно;
2. Промежуточный (тесты, карточки – задания, защита проектов) – проводится по окончании изучения раздела;
3. Итоговый (защита проектов, итоговые тесты) – проводится по окончании проектных работ и в конце года.

В процессе обучения используются следующие **типы и формы уроков**:

1. Теоретический урок (ТУ) (лекции, экскурсия) – 100% теоретическое время;
2. Комбинированные уроки (КУ) (лекция, беседа или рассказ + практическая работа) – 30% учебного времени теория, 70% - практика;
3. Урок лабораторно-практическая работа (ЛПР) (лабораторно-практическая работа) – 30 % - теория, 70% - практика;
4. Практические уроки (ПР) (практическая работа) – 100% практика;
5. Уроки по решению технических задач (РТЗ) (консультация, беседа, + практическая работа с решением ситуационных, конструкторских, технологических и технических задач по проектной деятельности, самостоятельная работа) – включает 100% практической деятельности;
6. Контрольно – проверочные уроки (КПУ) (промежуточный контроль, защита проекта, итоговое тестирование) – 100% практика.

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы.

В результате изучения технологии на базовом уровне ученик должен

Знать / понимать

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций
- влияние технологии на общественное развитие
- составляющие современного производства товаров и услуг;
- способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду;
- способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;
- основные этапы проектной деятельности;
- источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

Уметь

- рационально организовывать рабочее место

- находить необходимую информацию в различных источниках
- применять конструкторскую и технологическую документацию
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия
- находить и устранять допущенные дефекты
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий
- распределять работу при коллективной деятельности

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных документов
- обеспечения безопасности труда
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги
- построения планов профессионального образования и трудоустройства

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий
- основные стили в одежде и современные направления моды
- виды традиционных народных промыслов

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий
- снимать мерки с фигуры человека
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий
- проводить примерку изделия
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования, приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов
- выполнения различных видов художественного оформления изделий

КУЛИНАРИЯ

Знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов
- виды оборудования современной кухни
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека

Уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам
- составлять меню завтрака, обеда, ужина
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд
- заготавливать на зиму овощи и фрукты
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов
- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях
- соблюдения правил этикета за столом
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни
- выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Знать/понимать

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники
- пути экономии электрической энергии в быту

Уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам
- рассчитывать стоимость потребляемой электроэнергии
- включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В

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

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов
- оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании
- осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях
- инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ
- материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений
- основные виды бытовых домашних работ
- средства оформления интерьера
- назначение основных видов современной бытовой техники
- санитарно-технические работы
- виды санитарно-технических устройств
- причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации

Уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат
- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений

- заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью
- применения бытовых санитарно-гигиенических средств
- выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА

Знать/понимать

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация

Уметь

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса
- выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки
- составлять учебные технологические карты
- соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей

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

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники
- чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Знать/понимать

- сферы современного производства

- разделение труда на производстве
- понятие о специальности и квалификации работника
- факторы, влияющие на уровень оплаты труда
- пути получения профессионального образования
- необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии

Уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии

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

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства
- чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе могут быть сформулированы как овладение 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 свойствами. Умения ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

Банк проектов.

Примерные темы проектных работ для учащихся

5 класс.

- Технология изготовления игрушки – объёмные или плоскостные (ткани, наполнитель).
- Технология изготовления панно для украшения комнаты (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.).
- Воскресный завтрак.
- Простейшие виды одежды (топ с завязками).
- Блюда из чёрствого хлеба.
- Технология изготовления прихватка (лоскутная техника).
- Изготовление открытки, упаковки (бумага).
- Изготовление рамки для фото (папье – маше).
- Изделия народных промыслов.
- Фартук-элемент русского национального костюма.
- Фартук древний и современный.
- Осенние хлопоты – заготовка овощей.
- Праздничный стол из салатов.
- «Дитя солнца»- хлопок в быту и технике.
- Русский лён – современный шёлк.
- Вышивка – древнее рукоделие.
- Этот удивительный бутерброд.
- Обрезки ткани – для пользы дела.
- Овощи-лекари.

- Технология изготовления игрушки-подушки.
- Тайны бабушкиного сундука.
- Весёлые лоскутики.
- Электроприборы – наши помощники.
- Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.
- Национальные традиции в оформлении кухни.

бкласс.

- Коническая юбка.
- Технология изготовления шорт.
- Предметы интерьера.
- Изготовления подарка (вышивка крестом).
- Изделие народных промыслов (любые техники).
- Пудинг на основе крупяных каш.
- Блюдо из творога.
- Я жду гостей (этикет).
- Из истории посуды, столовых приборов.
- Подарок своими руками.
- Виды десерта.
- Семейный праздник.
- Русские узоры.
- Подарок для друга.
- Интерьер моей квартиры.
- Салфетки для праздничного стола.
- Вышивка, как один из видов декоративно-прикладного искусства.

- Требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбки.
- Требования к причёске. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос.

7 класс.

- Блюда русской национальной кухни.
- Силуэт и стиль в одежде. Современное направление моды.
- Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Южного Урала.

8 класс.

- Швейное изделие из журналов мод соответствующей сложности.
- Блюдо из нерыбных продуктов моря.
- Блюдо национальной кухни.
- Изделия народных промыслов в разной технике.
- История развития моды.
- Из истории костюма.
- Семейный праздник.
- Интерьер моей кухни.
- Салфетка для семьи в подарок.
- Изготовление диванной подушки.
- Одежда для дома.
- Русские узоры.
- Отделка готового костюма.
- Воскресный обед семьи.
- Народный костюм, как источник творчества при конструировании современной одежды.
- Организация функциональных зон: для приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.

9 класс.

- Русский народный костюм - «Женская одежда поневного типа».
- Национальный костюм народов Урала.
- Молодежный костюм в спортивном стиле.
- Молодежное платье в романтическом стиле.
- Молодежное платье в классическом стиле.
- Комплект для отдыха.
- Изделия поясной группы.
- Русский сувенир.
- Кружевная салфетка для чая.
- Русские узоры.
- Изготовление панно в технике ручной вышивки.
- Изделия из лоскутной мозаики (подушки, панно).
- Украшения интерьера кухни столовой в стиле лоскутной техники.
- Грелка на чайник.
- Грелка на кастрюлю.
- Сервировка стола к празднику.
- Праздники и обряды народов Урала.
- Сервировка стола к пасхалии.
- Русская кухня.
- Национальная кухня.
- Технология изготовления вязаного изделия.

Критерии оценки творческих проектов по технологии

Оценка пояснительной записки проекта

1. Общее оформление.
2. Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта.
3. Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов.
4. Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.
5. Выбор технологии изготовления изделия.
6. Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления.
7. Разработка конструкторской документации, качество графики.
8. Описание изготовления изделия.
9. Описание окончательного варианта изделия.
10. Эстетическая оценка выбранного варианта.
11. Экономическая и экологическая оценка готового изделия.
12. Реклама изделия.

Оценка изделия

1. Оригинальность конструкции.
2. Качество изделия.
3. Соответствие изделия проекту.
4. Практическая значимость.

Практическая значимость проекта

1. Формулировка проблемы и темы проекта.
2. Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи.
3. Описание технологии выполнения проекта.
4. Четкость и ясность изложения.
5. Глубина знаний и эрудиция.

6. Время изложения.
7. Самооценка.
8. Ответы на вопросы

Реализация национально - регионального компонента

содержания образования.

5класс

№ урока	Тема урока	Тема содержания национально- регионального компонента	Источники
5-6	Бутерброды, горячие напитки. Способы заваривания чая на Южном Урале	Способы заваривания чая на Южном Урале.	1. Вышивка Л. Сычева. – Челябинск: Металлургия, 1992
7-8	Блюда из яиц. Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале.	Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале. Птицефабрики Челябинской области.	2. Лекарственные растения в каждом доме. Меньшикова И.Б., Попова В.Б., Рецензент Фурсов С.К. – М.: Адонис, 1993
9-10	Овощи. Блюда из сырых овощей, выращиваемых на Южном Урале.	Овощи, выращиваемые на южном Урале. Блюда из сырых овощей. Способы нарезки овощей.	3. Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991
11-12	Блюда из вареных овощей. Блюда из вареных овощей, выращиваемых на Южном Урале.	Виды салатов из вареных овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Правила жарения овощей и способы определения их готовности. Блюда из вареных овощей, выращиваемых на южном Урале.	4. О.И. Нагель Художественное лоскутное шитье. Учебно-методическое пособие для учителя. Издание 2-е доработанное. - М.: Школьная пресса, 2004
13-14	Сервировка стола. Понятия о традициях г. Челябинска. Семейные и национальные праздники.	Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Понятия о традициях г.Челябинска. Семейные и национальные праздники.	5. Селия Эдди Лоскутное шитье. Энциклопедия. М.: АРТ-РОДНИК, 2003 6. Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СП.: Квадрат, 1992 7. Рукоделие. Еременко Т.И.: М.:

15-16	Заготовка продуктов. Заготовка овощей и фруктов, выращиваемых на приусадебных участках Челябинской области.	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Сбор и заготовка ягод, грибов и лекарственных трав, выращиваемых на Южном Урале. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Замораживание овощей, фруктов, ягод, грибов. Заготовка овощей, фруктов, выращиваемых на Южном Урале.	<p>Легпромбытиздат, 2000</p> <p>8. Изделия народных художественных промыслов и сувениры. Бардина Р.А. – М.: Высшая школа, 1986</p> <p>9. Русские обряды и суеверия. Панкеев И.А. – М.: Яуза, 1998</p> <p>10. Интернет-ресурсы, ЦОРы.</p>
25-26	Рабочая одежда. Снятие мерок. Фартуки в национальном costume народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды.	Фартуки в национальном costume народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды.	
49-50	Лоскутная техника, как вид декоративно-прикладного творчества. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Лоскутное шитье в русских народных традициях.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Лоскутное шитье в русских - народных традициях.	
57-58	Гигиена девочки. Натуральная косметика.	Рецепты натуральной косметики. Травы Уральского региона.	
59-60	Благоустройство кухни. Национальные традиции в оформлении кухни народов Южного Урала.	Национальные традиции в оформлении кухни народов Южного Урала. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	

**Реализация национально - регионального компонента
содержания образования.**

бкласс

№ урока	Тема урока	Тема НРК	Источники
3-4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сервировка стола к ужину. Этикет.	Молокозаводы г. Челябинска и Челябинской обл. Особенности сервировки стола к ужину.	1.Вышивка Л. Сычева. – Челябинск: Metallургия, 1992
5-6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Рыбные водоемы и перерабатывающие предприятия Челябинской области. Разновидность рыб Южного Урала.	2.Лекарственные растения в каждом доме. Меньшикова И.Б., Попова В.Б., Рецензент Фурсов С.К. – М.: Адонис, 1993
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Мукомольные комбинаты г. Челябинска. Завод Макфа. Пищепром Мирель. Злаковые культуры, растущие в Уральском регионе.	3.Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991
9-10	Приготовление обеда в походных условиях.	Жирокомбинат г. Троицка, Челябинский мясокомбинат, «Ариант», «Калинка» и др. Природные источники Южного Урала.	4.Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СПб.: Квадрат, 1992
13-14	Сладкие блюда.	Хлебозаводы №1,2, 3 г.Челябинска, Магнитогорска и др. «Мирель», кулинарии. Особенности приготовления киселя на Урале.	5.Рукоделие. Еременко Т.И.: М.: Легпромбытиздат, 2000
15-16	Художественная отделка изделия. Орнаменты.	Широкое применении орнамента в национальных костюмах народов Урала, в современной одежде по народным мотивам. Вышивка бисером в национальном татарском костюме.	6.Изделия народных художественных промыслов и сувениры. Бардина Р.А. – М.: Высшая школа, 1986 7.Русские обряды и суеверия. Панкеев И.А. – М.: Яуза, 1998

19-20	Отделка швейных изделий вышивкой.	Краткие сведения вышивки в России и на Урале. Челябинские умельцы вышивки	
21-22	Роспись по ткани.	Применение батика для отделки изделий и предметов домашнего обихода.	
61-62	Уход за волосами. Прически.	Парикмахерские и салоны города. Народные средства по уходу за волосами, использование Уральских трав.	

**Реализация национально - регионального компонента
содержания образования.**

7класс

№ урока	Тема урока	Тема НРК	Источники
7-8	Мучные изделия.	Мукомольные комбинаты: Макфа, Увелка и др. Блюда национальной татарской кухни (хворст, чак-чак, кыстыбей).	1.Вышивка Л. Сычева. – Челябинск: Металлургия, 1992
9-10	Пресное тесто. Виды пресного теста.	Кулинария, как часть национальной культуры. Кухня народов Урала, пельмени «Сибирские».	2.Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991
13-14	Дрожжевое тесто. Способы художественного оформления праздничных пирогов русской национальной кухни Урала.	Хлебокомбинаты Челябинска и области. Способы художественного оформления праздничных пирогов русской национальной кухни Урала.	3.Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СПб.: Квадрат, 1992
43-44	Счетная вышивка.	Краткие сведения счетной вышивки в России и на Урале. Челябинские умельцы вышивки. Применение орнамента в национальных костюмах народов Урала, в современной одежде.	4.Интернет-ресурсы, ЦОРы.
45-46	Обработка приемов счетной вышивки.	Мотивы русской народной вышивки. Отработка приемов счетной вышивки.	

47-50	Вязание крючком.	Старинные узоры. Современные схемы узоров. Использование ручного вязания в современном костюме.	
-------	------------------	---	--

**Реализация национально - регионального компонента
содержания образования**

8класс

№ урока	Тема урока	Тема НРК	Источники
3-4,5-6	Физиология питания. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Рыбоперерабатывающие предприятия и хладокомбинаты города и области.	1.Вышивка Л. Сычева. – Челябинск: Металлургия, 1992
7-8	Мясо. Способы разделки мяса. Технология приготовления блюд из вареного мяса	Мясоперерабатывающие предприятия : Ариант, Калинка, Ромкор, Вюрст Экопро и тд.	2.Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991
9-10	Блюда из жареного мяса. Способы жарения мяса и мясных полуфабрикатов.	Предприятия общественного питания: кафе, столовые, рестораны. Мясоперерабатывающие предприятия : Ариант, Калинка, Ромкор, Вюрст, Экопро и тд.	3.Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СП.: Квадрат, 1992
11-12	Мясо птицы. Блюда из домашней птицы. Уральские птицефабрики.	Птицефабрики нашего региона. Домашняя птица.	4.Изделия народных художественных промыслов и сувениры. Бардина Р.А. – М.: Высшая школа, 1986
21-22	Стиль в одежде. Направления современной моды.	Народный костюм, как источник творчества при конструировании современной одежды.	5.Интернет-ресурсы, ЦОРы.
59-60	Понятие композиции в интерьере.	Характерные особенности интерьера, жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни Уральского региона.	
61-62	Гигиена девушки.	Использование лечебных трав и овощей в приготовлении средств по уходу за кожей лица и рук	

Реализация национально - регионального компонента

содержания образования

9класс

№ урока	Тема урока	Тема НРК	Источники
3-4	Виды теста. Бисквитное тесто.	Мукомольные комбинаты Челябинска. Комбинат Макфа. Пищепром, Мирель.	1.Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СП.: Квадрат, 1992 2.Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991 3.Интернет-ресурсы, ЦОРы.
5-6	Дрожжевое тесто.	Хлебозаводы №1,2,3 Челябинска, Магнитогорска и др.	
11-12	Блины, блинчики, оладьи.	Праздник Масленицы. Рецепты по-уральски.	
17-18	Ткани сложных структур	Трикотажные и чулочно-носочные предприятия области	
63-64	Аппликация	Украшение современных интерьеров и предметов одежды. Аппликация как вид украшения национальных костюмов народов Урала.	
65-66	Аппликация	Выставки прикладного творчества народов Урала	

Межпредметная интеграция.

№ п/п	Разделы, темы	Предмет/Содержание интегрированного материала
1.	Элементы материаловедения	Биология (значение растений в народном хозяйстве (лен, хлопок, шерсть, шелк; культура поведения человека в природе)
2.	Конструирование и моделирование	Математика (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки, прямая линия их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости, параллельные и перпендикулярные прямые; масштаб; чтение чертежа, построение чертежа геометрических фигур; симметрия, действия с рациональными числами), Изобразительное искусство (основные правила оформления чертежей, общие сведения об эскизах анализ формы предмета по чертежу).
3.	Художественная обработка материала	Изобразительное искусство (сравнение рисунка с образцом; понятие об основных и дополнительных цветах, сочетание цветов; основные пропорции, составление эскизов изделий в технике лоскутное шитье.
4.	Технология ведения дома	Изобразительное искусство (сочетание цветов; основные пропорции, составление эскизов изделий в технике лоскутного шитья, общие сведения об эскизах анализ формы предмета по чертежу кухни).
5.	Кулинария	Биология (роль витаминов и минеральных веществ; овощи, фрукты, плоды; размножение и роль бактерий соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни оказание первой помощи при ожогах, порезах. Пищеварение)

Инструктаж по технике безопасности для учащихся по предмету «Технология» 5-9 кл.

№ п/п	Инструктаж	Номер инструкции
1.	Вводный	Вводный инструктаж ТБ (первый урок)
2.	Повторный	Повторный (в начале каждой четверти)
3.	Первичный на рабочем месте: I при выполнении кулинарных работ II при работе с тканью	Перед началом изучения нового раздела ИТБ I ИТБ II

Тематический план.

Разделы и темы	Количество часов				
	5	6	7	8	9
Кулинария	16	14	14	14	16
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов					
Элементы материаловедения.	4	2	2	2	2
Машиноведение.	6	4	2	2	2
Конструирование и моделирование швейных изделий.	8	12	8	16	4
Технология обработки изделия.	16	16	16	8	10
Художественная обработка материала	8	10	8	6	6
Технология ведения дома	4	4	4	4	-
Электротехнические работы	-	2	4	2	-
Творческие проектные работы.	8	4	10	14	16
Профессиональное самоопределение.	-	-	-	-	6
Основы предпринимательства.	-	-	-	-	6

ИТОГО	68	68	68	68	68
--------------	----	----	----	----	----

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В 5 КЛАССЕ

(для практических работ в кабинете имеются инструкционные карты, карты пооперационного контроля и образцы изделий)

№ практической работы	Название практической работы	Объект труда	Оборудование, инструменты	Материалы
ПР-1	Организация рабочего места на кухне.	Кухня.	Кухонное оборудование.	
ПР-2	Составление меню. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.	Меню	Таблицы	
ПР-3	Приготовление бутербродов и горячего напитка чая. Открытые, закрытые, канапе.	Бутерброды открытые, закрытые, канапе и горячий напиток чай.	Продукты для приготовления бутербродов и чая.	Хлеб, масло, колбаса, сыр, чай.
ПР-4	Приготовление омлета. Вареные яйца. Способы крашения яиц.	Омлет. Вареные яйца.	Инструменты, оборудование и приспособления для приготовления омлета, и вареных яиц.	Яйца сырые.
ПР-5	Приготовление салата из помидоров и огурцов.	Салат из свежих овощей.	Свежие овощи и приспособления.	Огурцы, помидоры.
ПР-6	Приготовление салата из вареных овощей (винегрет)	Салат из вареных овощей.	Вареные овощи, приспособления.	Вареные овощи.
ПР-7	Сервировка стола к завтраку.	Обеденный стол.	Обеденный стол. Столовые	Столовые приборы,

	Украшение готовых блюд.		приборы.	салфетки.
ПР-8	Заготовка продуктов.	Фрукты и ягоды (компотная смесь).	Духовка.	Яблоки, груши, травы.
ЛПР-9(I)	Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити.	Образцы ткани.	Иголки, ножницы.	Ткань
ЛПР-10(II)	Выполнение макета полотняного переплетения. Определение лицевой и изнаночной стороны.	Макет полотняного переплетения. Образцы х/б и льняных тканей.	Бумага, ножницы, образцы ткани.	Бумага, ткань.
ЛПР-11(III)	Подготовка швейной машины к работе. Заправка машины, регулировка длины стежка, намотка нитки на шпульку.	Швейная машина.	Швейная машина.	Ткань
ПР-12	Выполнение машинных швов.	Швейная машина, образцы ткани.	Швейная машина	Швейная машина, образцы ткани.
ПР-13	Снятие мерок. Запись результатов.	Фигура человека, эскиз фартука.	Сантиметровая лента.	Эскиз
ПР-14	Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4.	Чертеж фартука.	Расчетные формулы, карандаши, линейки.	Бумага
ПР-15	Построение чертежа фартука и косынки в М 1:1.	Чертеж фартука.	Расчетные формулы, карандаши, линейки.	Бумага
ПР-16	Моделирование фартука.	Эскиз фартука.	Лекала основ фартука, цветная бумага, клей.	Бумага
ПР-17	Выполнение ручных стежков и строчек.	Образцы стежков.	Ткань, игла, нитки.	Ткань.
ПР-18	Раскрой ткани.	Ткань, лекала, ножницы,	Ткань, лекала, ножницы.	Ткань

		выкройка.		
ПР-19	Подготовка деталей кроя к сметыванию.	Детали кроя.	Изделие, игла, ножницы.	Нитки
ПР-20	Обработка бретелей и нагрудника.	Детали кроя.	Швейная машина, изделие, нитки.	Нитки
ПР-21	Обработка косынки и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.	Детали кроя.	Изделие, игла, нитки, швейная машина.	Нитки
ПР-22	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом.	Детали кроя	Швейная машина, изделие, нитки	Нитки
ПР-23	Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука.	Детали кроя	Швейная машина, изделие	Нитки
ПР-24	Отделка изделия, оценка качества.	Готовое изделие.	Швейная машина, изделие, нитки	Тесьма, кружево.
ПР-25	Выполнение эскизов в технике лоскутного шитья. Подготовка материалов к работе.	Эскизы в технике лоскутного шитья.	Схемы лоскутного шитья Карандаши, линейки.	Эскиз
ПР-26	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Изделие	Схемы лоскутного шитья, лоскут, швейная машина	Ткань
ПР-27	Отделка изделия из лоскутного шитья.	Изделие	Материалы необходимые для изготовления прихватки, выкройка	
ПР-28	Выполнение зарисовок изделий,	Отчет об экскурсии.	Бумага	Эскиз

	выполненных в технике лоскутного шитья.			
ЛПР-29	Определение типа кожи, подбор гигиенических средств.	Рецепты натуральной косметики.	Рецепты	
ПР-30	Выполнение эскиза интерьера кухни.	Эскиз кухни.	Бумага, фото различных видов кухни.	Эскиз
ПР-31	Определение темы, цели и задач проекта. Планирование работы.	Проект		Проект
ПР-32	Изготовление изделий по технологическому процессу.	Проект		Проект
ПР-33	Изготовление изделий по технологическому процессу.	Проект		Проект
ПР-34	Заключительный этап проекта. Самооценка, внешняя экспертиза изделия.	Готовое изделие.		Проект

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В 6 КЛАССЕ

(для практических работ в кабинете имеются инструкционные карты, карты пооперационного контроля и образцы изделий)

№ практической работы	Название практической работы	Объект труда	Оборудование, инструменты	Материалы
ПР-1	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих, суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.	Таблица	Таблицы, посуда	

ПР-2	Приготовление блюд из молока и кисломолочной продукции. Сервировка стола к ужину.	Молочный суп, простокваша, творог	Электроплита, посуда	Молоко и кисломолочная продукция
ПР-3	Приготовление блюд из рыбы.	Салат, варёная, жареная рыба	Электроплита, посуда, ножи, разделочные доски	Набор продуктов для приготовления салатов, рыба
ПР-4	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Каши из круп	Набор посуды	Гречка, горох, вермишель
ПР-5	Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Составление меню.	Меню		
ПР-6	Заготовка продуктов.	Квашеная капуста, соленые овощи	Посуда, ножи, разделочные доски	Набор продуктов
ПР-7	Приготовление сладких блюд.	Кисель, компот, желе	Продукты для приготовления киселя, желе, компота	Набор продуктов
ПР-8	Экскурсия в музей ДПИ Урала. Зарисовка традиционных орнаментов.		Схемы вышивки. Карандаши, линейки	
ПР-9	Подготовка ткани к вышивке. Коррекция размеров рисунка.	Вышивка	Копирка, инструменты для подготовки ткани к вышивке	Ткань
ПР-10	Отделка вышивкой уголка салфетки.	Салфетка	Ткань, нитки, игла, наперсток, пяльцы.	Ткань, вышивальные нитки
ПР-11	Разработка эскиза для свободной		Ткань и красители	

	росписи. Подбор красителей.			
ПР-12	Роспись на ткани (узелковый батик, свободная роспись по ткани).	Изделие	Кисть	Ткань, краска
ЛПР-13 (I)	Определение свойств шерстяных и шёлковых тканей	Образцы шерстяных и шёлковых тканей	Лупа, игла	Ткань
ПР-14	Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.	Машинная строчка	Швейные машины, ткани различной толщины и плотности	Ткань
ПР-15	Замена иглы. Подбор иглы в зависимости от ткани.	Швейные машины, иглы машинные	Иглы машинные, отвертка, образцы машинных швов на тканях различной толщины	
ПР-16	Снятие мерок. Расчёт конструкции.	Фигура человека	Манекен, сантиметровая лента, инструкционная карта	
ПР-17	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4.	Чертеж	Бумага, инструкционная карта, чертежные инструменты	Бумага
ПР-18	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:1.	Чертеж	Бумага, инструкционная карта, чертежные инструменты	Бумага
ПР-19	Построение основы чертежа в М 1:4.	Чертеж	Бумага, инструкционная карта, чертежные инструменты	Бумага
ПР-20	Эскизная разработка моделей юбок.	Эскизы	Журналы мод, бумага, карандаш	Бумага
ПР-21	Разработка модели своей юбки.	Эскизы	Лекала выкройки в масштабе 1:4	Бумага
ПР-22	Определение лицевой стороны, направление рисунка. Раскладка		Выкройка , булавки, портновский мел, ножницы	Ткань

	выкройки на ткани, обводка, выкраивание			
ПР-23	Подготовка деталей кроя к обработке.	Детали кроя	Иголки, нитки	Ткань
ПР-24	Подготовка и проведение 1 примерки. Устранение дефектов.	Юбка	Булавки, сантиметровая лента портновский мел	
ПР-25	Обработка боковых швов.	Юбка		
ПР-26	Обработка застёжки тесьмой «молния».	Юбка	Изделие, застёжка молния, швейная машина	
ПР-27	Обработка верхнего среза юбки поясом	Юбка	Изделие, утюг	
ПР-28	Обработка нижнего среза юбки.	Юбка	Изделие клеевая лента, утюг, нитки	
ПР-29	Окончательная отделка юбки. Тест.	Юбка	Изделие, крючки, пуговица, утюг	
ПР-30	Влажная уборка классной комнаты.	Классная комната	Моющее средство, салфетки	
ЛПР-31(II)	Подбор средств по уходу за волосами разного типа. Выбор причёски с учётом типа лица.	Прическа	Инструкционная карта, схемы различных типов лица	Расчески, заколки и т.п.
ПР-32	Сборка модели электрического осветительного прибора.	Модель электрического осветительного прибора	Простейшие схемы электрической цепи	
ПР-33	Анализ информации из дневника проектной деятельности.	Проектная работа		Проектная работа

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В 7 КЛАССЕ

(для практических работ в кабинете имеются инструкционные карты, карты пооперационного контроля и образцы изделий)

№ практической работы	Название практической работы	Объект труда	Оборудование, инструменты	Материалы
ПР-1	Определение доброкачественности продуктов.	Мясо, рыба, молоко, тушенка, консервированный горошек.	Консервные ножи, набор посуды	Набор продуктов
ПР-2	Приготовление варенья из яблок Приготовление цукатов из апельсиновых корок.	Варенье из яблок.	Электроплита. Банки, крышки, закатывающие устройства.	Яблоки
ПР-3	Квашение капусты.	Квашеная капуста.	Банки, крышки, закатывающие устройства.	Капуста
ПР-4	Приготовление блюд национальной кухни.	Хворост, чак-чак, кыстыбей.	Электроплита. Инструкционная карта, приспособления.	Набор продуктов
ПР-5	Приготовление пельменей и вареников.	Пельмени, вареники, чебуреки, манты.	Электроплита. Разделочные доски, скалки, ножи. Набор посуды.	Набор продуктов.
ПР-6	Приготовление песочного печенья.	Песочное печенье.	Электроплита. Разделочные доски, скалки, ножи, формы для печенья. Набор посуды.	Набор продуктов
ПР-7	Приготовление пирожков с начинкой.	Пирожки с начинкой	Электроплита. Разделочные	Набор продуктов.

			доски, скалки, ножи. Набор посуды.	
ПР-8	Определение волокнистого состава тканей	Ткани из искусственных и синтетических волокон	Лупа, игла. Инструменты и приспособления.	Образцы тканей.
ПР-9	Разборка и сборка челнока швейной машины. Выполнение образцов.	Челнок швейной машины.	Швейная машина. Инструменты и приспособления.	Ткань.
ПР-10	Снятие мерок.	Фигура человека	Манекен, сантиметровая лента, инструкционная карта,	
ПР-11	Построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:1	Чертеж	Бумага, инструкционная карта, чертежные инструменты	Бумага
ПР-12	Построение чертежей воротников.	Чертеж	Чертежные инструменты. Бумага, инструкционная карта	Бумага
ПР-13	Моделирование своего изделия.	Эскизы	Эскиз, чертёж плечевого изделия, выкройка.	Бумага
ПР-14	Раскрой изделия.	Выкройка, ткань	Ткань, выкройка, инструменты.	Ткань
ПР-15	Подготовка изделия к примерке.	Изделие.	Изделие, инструменты и приспособления. Булавки, сантиметровая лента портновский мел	
ПР-16	Проведение I примерки	Изделие.	Изделие, инструменты и приспособления. Булавки, сантиметровая лента портновский мел	
ПР-17	Обработка срезов изделия.	Изделие.	Инструменты и	Ткань

			приспособления. Швейная машина 51 «А» класса, швейная машина, нитки	
ПР-18	Изготовление подкройной обтачки.	Подкройная обтачка	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань
ПР-19	Обработка горловины. II примерка.	Изделие.	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Булавки, сантиметровая лента портновский мел.	
ПР-20	Обработка застежки цельнокроеной планкой.	Изделие.	Инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань
ПР-21	Окончательная отделка изделия. ВТО.	Изделие.	Утюг, проутюжильник.	
ПР-22	Выполнение образцов счетной вышивки.	Образцы счетной вышивки. (Шов простой крест, шов роспись, счетная гладь).	Ткань, нитки, игла, наперсток, пяльцы.	Ткань, вышивальные нитки
ПР-23	Выполнение образца счетной вышивки.	Образцы счетной вышивки.	Ткань, нитки, игла, наперсток, пяльцы.	Ткань, вышивальные нитки
ПР-24	Работа с журналами. Выполнение воздушных петель и столбиков без	Образцы ручного вязания	Крючок. Журналы.	Пряжа.

	накида.			
ПР-25	Изготовление образца. Столбики без накида и с накидом. «Пышные» столбики. Ажурное вязание.	Образцы ручного вязания	Материалы и инструменты. Крючок.	Пряжа.
ПР-26	Выполнение эскиза интерьера а) детской комнаты; б) прихожей; в) декоративного панно	Эскизы интерьера а) детской комнаты; б) прихожей; в) декоративного панно	Карандаши, линейки. Журналы по оформлению интерьеров.	Бумага.
ПР-27	Составление плана проекта.	Проект.	Журналы и др. доп. литература.	
ПР-28	Работа по проекту.	Проектное изделие	Инструменты и приспособления.	
ПР-29	Работа по проекту.	Проектное изделие	Инструменты и приспособления.	
ПР-30	Работа по проекту.	Проектное изделие	Инструменты и приспособления	
ПР-31	Выполнение механического оконцевания и соединения проводов.	Провода	Провода, инструменты.	
ПР-32	Изучение технических условий электроприборов (паспорт).	Паспорта различных бытовых электроприборов.	Паспорта электроприборов.	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В 8 КЛАССЕ

(для практических работ в кабинете имеются инструкционные карты, карты пооперационного контроля и образцы изделий)

№ практической работы	Название практической работы	Объект труда	Оборудование, инструменты	Материалы
ПР-1	Заполнение бланка на оплату электроэнергии.	Бланк.		
ПР-2	Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню. Приготовление сельди под шубой.	Рецептура различных блюд. Меню. Сельдь.	Таблица калорийности продуктов. Инструкционная карта. Разделочные доски, ножи, посуда.	Рыба (сельдь)
ПР-3	Приготовление жареной рыбы, котлет рыбных. Салат рыбный «Мимоза».	Жареная рыба, котлеты рыбные, салат рыбный «Мимоза».	Инструкционная карта. Разделочные доски, ножи, посуда. Электроплита.	Рыба и нерыбные продукты моря.
ПР-4	Приготовление говядины отварной с гарниром. Салат мясной.	Говядина отварная с гарниром. Салат мясной.	Инструкционная карта. Разделочные доски, ножи, посуда. Электроплита.	Мясо.
ПР-5	Приготовление бефстроганов. Котлеты рубленые с рисом. Свинина, говядина, жаренная с гарниром и др.	Бефстроганов, котлеты рубленые с рисом, свинина, говядина, жаренная с гарниром	Инструкционная карта. Разделочные доски, ножи, посуда. Электроплита.	Мясо.
ПР-6	Приготовление вареных цыплят,	Вареные цыплята, курица	Инструкционная карта.	Мясо птицы.

	курицы под различными соусами, курицы с картофелем.	под различными соусами, курица с картофелем.	Разделочные доски, ножи, посуда. Электроплита.	
ПР-7	Расчет себестоимости и расхода продуктов. Сервировка стола.		Рецептура различных блюд. Набор посуды и столовых приборов для сервировки стола.	
ПР-8	Сравнительная характеристика тканей из натуральных и смесовых волокон.	Ткани из натуральных и смесовых волокон.	Коллекция новых тканей. Образцы синтетических волокон. Лупа.	Ткани.
ПР-9	Обработка края детали с помощью краеобметочной машины или зигзагообразной строчкой.	Лоскуты ткани.	Специальные швейные машины	Ткани.
ПР-10	Разработка эскиза модели плечевого изделия.	Эскиз модели.	Журналы мод, эскизы моделей.	
ПР-11	Снятие мерок, запись результатов измерения.	Фигура человека	Манекен, сантиметровая лента, инструкционная карта,	
ПР-12,13	Построение чертежа основы полочки, спинки в масштабе 1: 4.	Чертеж основы.	Инструкционная карта. Чертеж основы плечевого изделия. Масштабные линейки.	Бумага.
ПР-14	Разработка эскиза модели плечевого изделия.	Эскиз модели плечевого изделия.	Журналы мод. Чертеж плечевого изделия.	Бумага.
ПР-15	Построение чертежей выкроек воротников сложной конструкции.	Чертежи выкроек воротников.	Инструкционная карта. Чертеж основы плечевого изделия. Масштабные линейки.	Бумага.

ПР-16	Копирование выкройки из журнала в натуральную величину.	Выкройка	Журналы мод. Калька. Линейки, карандаши.	
ПР-17	Корректировка выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	Выкройка	Выкройка, мерки.	
ПР-18	Обработка застежки планкой.	Детали кроя.	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань.
ПР-19	Изготовление образца втачного воротника.	Детали кроя.	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань.
ПР-20	Изготовление образца швейного узла – втачивания воротника в горловину.	Детали кроя.	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань.
ПР-21	Обработка застежки подбортом.	Детали кроя.	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки.	Ткань.
ПР-22	Составление технологической последовательности изготовления проекта.	Технологическая последовательность изготовления проекта.	Проект.	
ПР-23	Раскрой изделия.	Выкройка, ткань	Ткань, выкройка, инструменты.	Ткань
ПР-24	Подготовка деталей кроя к обработке.	Детали кроя	Иголки, нитки	Ткань
ПР-25	Стачивание боковых и плечевых швов	Детали кроя	Материалы, инструменты и	

	изделия. Обработка срезов от осыпания. ВТО швов.		приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг. Оверлок.	
ПР-26	Обработка горловины изделия.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	
ПР-27	Обработка пройм изделия.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	
ПР-28	Обработка низа изделия. ВТО.	Изделие	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	
ПР-29	Составление проекта оформления детской комнаты, спальни.	Проект. Эскизы оформления детской комнаты, спальни.	Карандаши, линейки. Журналы по оформлению интерьеров.	Бумага.
ПР-30	Приготовление масок для лица (витаминная, ягодная). Приготовление огуречной воды	Рецептура приготовления домашней косметики.	Рецептура приготовления домашней косметики.	Травяные сборы и настои. Овощи для приготовления масок.
ПР-31	Проверка и замена гальванических элементов питания в переносной радиоаппаратуре, швейных приспособлениях.	Гальванические элементы, радиоаппаратура.	Гальванические элементы, радиоаппаратура.	
ПР-31	Вязание образцов	Образцы вязания	Спицы. Схемы вязания.	Пряжа

			Журналы по вязанию на спицах.	
ПР-33	Вязание носков.	Носки.	Спицы. Схемы вязания.	Пряжа
ПР-34	Вязание варежек.	Варежки.	Спицы. Схемы вязания.	Пряжа

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ В 9 КЛАССЕ

(для практических работ в кабинете имеются инструкционные карты, карты пооперационного контроля и образцы изделий)

№ практической работы	Название практической работы	Объект труда	Оборудование, инструменты	Материалы
ПР-1	Приготовление желе, помадки, крема.	Желе, помадка, крем.	Рецепты приготовления. Набор посуды.	Набор продуктов.
ПР-2	Приготовление шарлотки с яблоками. Рулет с повидлом или кремом. Кулич с изюмом, творожная пасха	Бисквитное тесто.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ПР-3	Приготовление пирожков с капустой, мясом, повидлом. Открытый пирог.	Дрожжевое тесто.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ПР-4	Приготовление эклеров.	Заварное тесто.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ПР-5	Приготовление песочных пирожных, торт «Крошка», «Муравейник».	Песочное тесто.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов

ПР-6	Приготовление скороспелых блинов с творогом Оладьи с яблоками.	Блины, блинчики, оладьи.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ПР-7	Приготовление язычков. Пирог с яблоками, повидлом и др.	Слоеное тесто.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ПР-8	Приготовление торта Рыжик, Медовик.	Проект.	Рецепты приготовления. Набор посуды. Электроплита.	Набор продуктов
ЛР-1	Изучение физических, технологических, эксплуатационных свойств трикотажного полотна.	Трикотажное полотно	Лупа, игла Инструменты и приспособления.	Ткани сложных структур, трикотаж.
ПР-9	Разборка и сборка челнока. Изготовление прорезных петель	Челнок.	Швейная машина. Распарыватель.	
ПР-10	Построение чертежа основы втачного одношовного рукава в масштабе 1:4.	Чертеж выкройки рукава.	Инструкционная карта. Чертеж основы втачного одношовного рукава. Масштабные линейки.	Бумага.
ПР-11	Моделирование рукава.	Эскизы	Эскиз, чертёж основы втачного одношовного рукава, выкройка.	Бумага
ПР-12	Обработка карманов в швах изделия. Обработка карманов с отрезным бочком.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	Ткань.

ПР-13	Обработка кармана с листочкой.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	Ткань.
ПР-14	Обработка низа рукава притачной манжетой с застежкой.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	Ткань.
ПР-15	Втачивание рукава с посадкой в пройму.	Детали кроя	Материалы, инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	Ткань.
ПР-16	Обработка шлицы.	Детали кроя	Инструменты и приспособления. Швейная машина, нитки. Утюг.	Ткань.
ПР-17	Выбор модели, план выполнения проекта	План выполнения проекта	Журналы мод	
ПР-18	Изготовление выкройки	Выкройка	Проект. Лекала. Журналы мод.	
ПР-19	Раскрой изделия.	Выкройка, ткань	Ткань, выкройка, инструменты. Журналы мод.	Ткань
ПР-20	Изготовление швейного изделия.	Швейное изделие.	Проект. Инструкционные карты, инструменты.	Ткань
ПР-21	Изготовление швейного изделия.	Швейное изделие.	Проект. Инструкционные карты, инструменты.	Ткань
ПР-22	Изготовление швейного изделия.	Швейное изделие.	Проект. Инструкционные карты, инструменты.	Ткань
ПР-23	Изготовление швейного изделия.	Швейное изделие.	Проект. Инструкционные	Ткань

			карты, инструменты.	
ПР-24	Анкетирование учащихся по определению их профессиональных наклонностей.	Анкеты.	Анкеты. Составление формулы своей будущей профессии	
ПР-25	Заполнение анкеты мотивов выбора профессии	Анкеты.	Анкетирование мотивов выбора профессии.	
ПР-26	Заполнение листа ОПГ	Лист ОПГ	Опрос профессиональной готовности.	
ПР-27	Деловая игра «Составление бюджета семьи»	Деловая игра «Составление бюджета семьи»		
ПР-28	Зарисовка аппликаций из журналов мод.	Аппликация.	Эскиз художественного оформления швейного изделия.	
ПР-29	Выполнение аппликаций из различных материалов	Диванная подушка.	Ножницы, иголки, булавки, копировальная бумага.	Ткани разных цветов.
ПР-30	Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей.	Художественная заплата.	Ножницы, иголки, булавки, копировальная бумага. Флизефликс.	Ткани разных цветов. Флизефликс.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень).

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 класса:

- ✓ **Должны знать:**
- ✓ негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- ✓ способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- ✓ общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- ✓ общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- ✓ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- ✓ технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- ✓ способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- ✓ виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- ✓ общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- ✓ культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- ✓ правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- ✓ виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- ✓ виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- ✓ возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- ✓ правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- ✓ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- ✓ правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- ✓ понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- ✓ технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- ✓ гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

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

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) 5 класс.

№ п/п	Наименование разделов, тем	Кол. час.	Сроки проведения	Форма организации учебной деятельности	Теоретические сведения	Практическая работа.		НРК, ПС	Инструментарий оценивания	Д/З
						Содержание	Объект труда			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Кулинария (16часов).										
1-2	Санитария и гигиена. Первичный инструктаж по технике безопасности. Практическая работа № 1.	2		Лекция	Содержание и задачи курса. Правила санитарии и гигиены. Физиология питания. Предупреждение пищевых отравлений. Роль витаминов в процессе обмена веществ, способы сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке. Основы рационального питания. Вводный инструктаж техники безопасности.	Организация рабочего места на кухне. Вводный инструктаж.	Рабочее место в кабинете, кухне. Инструктаж по технике безопасности и при кулинарных работах и санитарно-гигиенические требования.			Уч. В.Д. Симоненко 5 кл. §26 Стр. 122-124.
3-4	Физиология питания. Практическая работа № 2.	2		КУ	Понятие о процессе пищеварения, общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Общий инструктаж по технике безопасности.	Составление меню. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.	Таблицы, справочные материалы.		ПР	§26 Стр. 122-124.
5-6	НРК. Бутерброды, горячие напитки. Способы заваривания чая	2		КУ	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы заваривания чая на Южном Урале.	Приготовление бутербродов. Способы	Бутерброды и горячие напитки.	Способы заваривания	ПР	§33-34 Стр. 150.

	на Южном Урале. Практическая работа № 3.					заваривания чая.		чая на Южном Урале.		
7-8	НРК. Блюда из яиц. Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале. Практическая работа № 4.	2		КУ	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления. Способы определения готовности. Оформление и подача к столу. Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале.	Приготовление омлета. Вареные яйца. Способы крашения яиц.	Продукты для приготовления омлета. Крашение яиц.	Способы крашения и росписи яиц к пасхе на Южном Урале.	ПР	§ 32 Стр. 146.
9-10	НРК. Овощи. Блюда из сырых овощей, выращиваемых на Южном Урале. Практическая работа № 5.	2		КУ	Классификация овощей и их питательная ценность. Влияние экологии на питательную ценность овощей, определение их качества. Первичная обработка овощей, способа и формы нарезки, инструмент и приспособления для нарезки овощей. Приготовление блюд из свежих овощей, выращиваемых на Южном Урале.	Приготовление салата из помидоров и огурцов.	Овощи сырые, инструменты и приспособления.	Овощехранилища Челябинской области.	ПР	§ 30 Стр. 135.
11-12	НРК. Блюда из вареных овощей. Блюда из вареных овощей, выращиваемых на Южном Урале. Практическая работа № 6.	2		КУ	Виды тепловой обработки. Способы варки. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от способа кулинарной обработки. Оборудование, инвентарь, посуда. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Способы определения готовности, требования к качеству и оформлению готовых блюд. Блюда	Приготовление блюд из отварных овощей (винегрет, картофель).	Овощи вареные, инструменты и приспособления	Овощи, выращиваемые на Урале.	ПР	§ 31 Стр. 138.

					из вареных овощей, выращиваемых на Южном Урале.					
13-14	НРК. Сервировка стола. Понятия о традициях г. Челябинска. Семейные и национальные праздники. Практическая работа № 7.	2		КУ	Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила подачи напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Понятие о традициях г. Челябинска. Семейные и национальные праздники.	Сервировка стола к завтраку: выполнение эскизов художественного украшения стола, оформление готовых блюд и подача их к столу.	Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.	Понятия о традициях г. Челябинска. Семейные и национальные праздники.	ПР	§ 35,36 Стр. 157.
15-16	НРК. Заготовка продуктов. Заготовка овощей и фруктов, выращиваемых на приусадебных участках Челябинской области. Практическая работа № 8. К.р. по теме.	2		КУ	Заготовка овощей и фруктов, выращиваемых на приусадебных участках Челябинской области. Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов и ягод, трав. Упаковочные материалы. Правила сбора. Условия сушки и замораживания.	Сушка фруктов и ягод (компотная смесь).	Яблоки, груши, травы	Сушка лекарственных трав Уральского региона.	ПР Тест по вариантам.	Конспект.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов).										
Тема: Элементы материаловедения (4 часа).										
17-18	Классификация текстильных волокон. Лабораторно-практическая работа № 9(І).	2		КУ	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна, их строение, химический состав и физико-механические свойства. Технология производства. Инструктаж по технике	Определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити	Образцы ткани. Инструменты и приспособления.		ЛПР	§ 1 Стр. 5.

					безопасности.					
19-20	Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве. Лабораторно-практическая работа № 10(II).	2		КУ	Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и ткани. Основная и уточная нити в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны. Полотняное переплетение.	Выполнение из бумаги макета полотняного переплетения (с указанием направления нитей основы и утка).	Бумага.		ЛПР	§2 Стр. 8.
Тема: Машиноведение (4 часов).										
21-22	Бытовая швейная машина. Лабораторно-практическая работа №11 (III).	2		КУ	Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Чистка, смазка швейной машины.	Подготовка швейной машины к работе (заправка верхней и нижней нитей, регулировка длины стежка, намотка нитки на шпульку).	Швейная машина		ЛПР	§ 5-7 Стр. 26- 31.
23-24	Виды приводов швейной машины. Практическая работа №12.	2		КУ	Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Виды машинных швов, требования, предъявляемые к выполнению машинных работ.	Выполнение машинных швов.	Швейная машина, образцы ткани.		ПР	§ 8 Стр. 40.

					Правила безопасной работы на швейной машине.					
Тема: Конструирование и моделирование (8 часов).										
25-26	НРК. Рабочая одежда. Снятие мерок. Фартук в национальном костюме народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды. Практическая работа №13.	2		КУ	Фартуки в национальном костюме народов Урала. Краткие сведения из истории одежды. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Отделка фартука (оборки, рюши, тесьма, кружева). Цветовая гамма. Фартук в национальном костюме народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды. Снятие мерок. Основные точки и линии измерения. Размерные признаки. Условные обозначения мерок.	Снятие мерок. Запись результатов измерения. Эскиз фартука.	Сантиметровая лента, эскиз фартука.	Фартук и в национальном костюме народов Южного Урала. Краткие сведения из истории одежды.	ПР	§11 Стр. 46.
27-28	Построение основы чертежа фартука. Практическая работа № 14.	2		КУ	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Построение чертежа фартука с нагрудником в М 1:4.	Чертеж и выкройка фартука с нагрудником.		ПР	§ 11,12 Стр. 46.
29-30	Построение чертежа фартука в натуральную величину. Практическая работа № 15.	2		Практическая работа.	Чтение чертежа фартука. Закрепление знаний, умений и навыков по построению чертежа.	Построение чертежа фартука и косынки в М 1:1.	Расчетные формулы, бумага, чертежные инструменты.	ПС конструктор	ПР	§ 11,12 Стр. 46.
31-32	Моделирование фартука. Практическая работа № 16.	2		КУ	Особенности моделирования рабочей одежды. Простейшие способы моделирования фартука. Выбор модели и моделирование фартука. Оформление модели фартука в традициях Южного	Моделирование фартука.	Лекала основ фартука, цветная бумага, клей		ПР тест	§12 Стр. 49.

					Урала. Расчет количества ткани. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия модельер-конструктор.					
Технология изготовления швейных изделий (16 час).										
33-34	Виды ручных стежков и строчек. Практическая работа № 17.	2		КУ	Прямые стежки, строчки (сметочная, заметочная, наметочная, копировальная). Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Правила безопасной работы.	Выполнение ручных стежков и строчек	Ткань, игла, нитки.			Таблица № 4 Стр. 24.
35-36	Раскрой ткани. Практическая работа №18.	2		КУ	Подготовка ткани к раскрою. Способы экономной раскладки выкройки на ткань с учётом ширины и рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя, обмеловка, раскрой ткани.	Раскрой ткани.	Ткань, лекала, ножницы	П.С. закройщик	ПР	§ 14 Стр. 71.
37-38	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Практическая работа № 19.	2		КУ	Способы переноса контурных контрольных линий и точек на деталях кроя фартука. Организация рабочего места. Инструкция по технике безопасности при выполнении ручных работ.	Подготовка деталей кроя к сметыванию	Детали кроя. Ткань, игла, нитки и наперсток.	ПС Гладильщица-утюжилщица, Швея ручница	ПР	§ 13 Стр. 53.

39-40	Обработка бретелей и нагрудника. Практическая работа № 20.	2		КУ	Последовательность обработки бретелей, их влажно-тепловая обработка. Обработка бретелей и соединение с нагрудником. ВТО. Организация рабочего места. Инструктаж по технике безопасности при выполнении ручных работ, машинных, влажно-тепловых.	Обработка бретелей и нагрудника.	Детали кроя.		ПР	§ 13 Табл . 11
41-42	Обработка накладного кармана и соединение с нижней частью фартука. Практическая работа № 21.	2		КУ	Накладные машинные швы их назначение. Условные обозначения, технология выполнения. Технология обработки накладного кармана с закруглённым срезом. Соединение кармана с нижней частью фартука. ВТО, контроль качества.	Обработка косынки и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.	Швейная машина, изделие (детали кроя).	ПС. Швея мотористка.	ПР	§ 13. Табл . 12, стр. 57.
43-44	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа № 22.	2		КУ	Обработка боковых и нижнего срезов швом в подгибку с закрытым срезом. ВТО технологических узлов. Организация рабочего места. ИТБ.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Основная деталь фартука.		ПР	§ 13. Табл . 14, стр.60.
45-46	Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Практическая работа № 23	2		КУ	Последовательность соединения деталей фартука, подготовка пояса и нижней части фартука, соединение деталей фартука.	Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука.	Детали фартука: нагрудник, пояс, нижняя часть.		ПР	§ 13. Табл .15, 16, стр. 62.
47-48	Художественная отделка фартука. Практическая работа № 24.	2		КУ	Контроль и оценка качества готового изделия.	Отделка изделия. Оценка качества.	Готовое изделие.	ПС Контролер. Вышива	ПР	§ 15 Стр. 79.

								льщица.		
Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).										
49-50	НРК. Лоскутная техника, как вид декоративно-прикладного искусства. Лоскутное шитье в русских народных традициях. Практическая работа № 25.	2		КУ	Вид декоративно-прикладного искусства – лоскутное шитье. Народные ремёсла и промыслы Уральского региона (изделия из ткани, ниток, дерева). Краткие сведения из истории создания лоскута. Возможности лоскутного шитья. Его связь с направлениями современной моды. Формирование экологического мировоззрения. Материалы для лоскутного шитья, подготовка к работе.	Выполнение эскизов в технике лоскутного шитья. Подготовка материалов к работе.	Схемы лоскутного шитья, лоскут, шв. машина	Народное творчество народного шитья	ПР	§ 18 Стр. 87, Конспект.
51-52	Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья. Практическая работа № 26.	2		Практическая работа.	Композиционное и цветовое решение изделия. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Растровая сетка.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Схемы лоскутного шитья, лоскут, шв. машина		ПР	§ 19 Стр.89.
53-54	Технология отделки изделий из лоскутного шитья. Практическая работа № 27.	2		Практическая работа. Тестирование по разделу.	Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Технология соединений деталей подкладки и прокладки (утеплитель) между собой. Отделка готового изделия.	Отделка изделия из лоскутного шитья (подставка под горячее).	Материалы необходимые для изготовления прихватки, выкройка		ПР	Табл.24 Стр. 91.
55-56	Экскурсия в музей декоративно-прикладного искусства. Практическая	2		Практическая работа.	Народные промыслы и ремесла в России и на Урале.	Выполнение зарисовок изделий выполненных в технике			Отчёт об экскурсии.	Оформление зарисовки

	работа № 28.					лоскутного шитья.				к в альбом
Раздел 3. Технология ведения дома (4 часов).										
57-58	НРК. Гигиена девочки, натуральная косметика. ЛПР-29(IV)	2		КУ	Возможен вариант проекта. Средства ухода за кожей, типы кожи. Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Угри, уход за кожей при угревой сыпи. Применение травяных настоев.	Определены тип кожи, подбор гигиенических средств.	Рецепты натуральной косметики	Травы Уральского региона	ЛПР №29(IV).	Конспект
59-60	НРК, Интерьер кухни, столовой. ПР-30.	2		КУ	Виды интерьера. Национальные традиции в оформлении кухни. Требования, предъявляемые к кухне (технические, экономические, экологические, эстетические, санитарно-гигиенические). Оборудование кухни и уход за ним. Средства по уходу за кухней. Применение воздухоочистителя.	Выполнение эскиза интерьера кухни.	Фото различных видов кухни, столовой.	Дизайнер. Национальные традиции в оформлении кухни народов Южного Урала. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления	ПР	Стр. 160 § 37, 38, 39,40
Тема: Творческие проектные работы (8 часа).										
61-62	Организационно-подготовительный этап проекта.	2		КУ	Обоснование возникшей проблемы и потребности. Выбор изделия. Описание. Составление	Определены темы, цели и задач			ПР	Задание по

	Практическая работа № 31.				технологической последовательности изготовления изделия. Выбор материалов, выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Оформление пояснительной записки: обоснование проекта, необходимая документация.	проекта. Планирование работы.				проекту.
63-64	Технологический этап проекта. Практическая работа № 32.	2		КУ	Выполнение операций, предусмотренных технологическим процессом. Культура труда. Техника безопасности.	Изготовление изделия по технологическому процессу.			ПР	Задание по проекту.
65-66	Технологический этап проекта. Практическая работа № 33.	2		КУ	Выполнение операций, предусмотренных технологическим процессом. Культура труда. Техника безопасности.	Изготовление изделия по технологическому процессу.			ПР	Задание по проекту.
67-68	Заключительный этап проекта. Практическая работа № 34.	2			Оценка проделанной работы. Защита проекта.	Самооценка, внешняя экспертиза изделия. Защита проекта.	Готовое изделие.		ПР	
	ИТОГО	68								

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса:

✓ *Должны знать:*

- ✓ о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- ✓ о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- ✓ общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- ✓ правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- ✓ санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- ✓ требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ✓ общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- ✓ способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- ✓ назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- ✓ роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- ✓ основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- ✓ виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- ✓ назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- ✓ экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- ✓ единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

✓ *Должны уметь:*

- ✓ оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- ✓ определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- ✓ приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
 - ✓ приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
 - ✓ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
 - ✓ выращивать комнатные растения и размещать их;
 - ✓ соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
 - ✓ закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
 - ✓ работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
 - ✓ выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
 - ✓ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
 - ✓ выполнять штопку швейных изделий.
- ✓ *Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.*
- ✓ *Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*
- ✓ – вести экологически здоровый образ жизни;
 - ✓ – использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
 - ✓ – планировать и оформлять интерьер комнаты;
 - ✓ – проводить уборку квартиры;
 - ✓ – ухаживать за одеждой и обувью;
 - ✓ – соблюдать гигиену;
 - ✓ – выражать уважение и заботу к членам семьи;
 - ✓ – принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
 - ✓ – проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) 6 класс.

№ п/п	Наименование разделов, тем.	Кол час.	Сроки проведения.	Форма организации учебной деятельности.	Теоретические сведения	Практическая работа.		НРК, ПС	Инструментарий оценивания.	Д/З
						Содержание	Объект труда			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Кулинария (14 час).										
1-2	Физиология питания. Правила безопасного труда. ИТБ1 (1, 2, 3) Практическая работа № 1.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма, их суточная потребность. Значение солей, кальция, калия, натрия, железа, ёда для организма человека. Общие требования к продуктам питания. Правила санитарии гигиены, безопасная работа с инструментами и приспособлениями. Этапы выполнения проекта.	Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих, суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.	Таблицы, посуда		ПР	Уч. В.Д.С имоненко 6 кл. § 20.
3-4	НРК. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сервировка стола к ужину. Этикет. Практическая работа № 2.	2		КУ	Питательная ценность и химический состав молока. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов, определение качества. Условия и сроки хранения, первичная обработка. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов производство молока и кисломолочных продуктов на предприятиях города Челябинска. Технология приготовления блюд из	Приготовление блюд из молока (молочный суп) и кисломолочной продукции (простокваша, творог). Сервировка стола к ужину.	Продукты для приготовления молочного супа	Молокозавод г. Челябинска, г. Коркино	ПР	§ 21, 28 Табл. 29.

					молока и кисломолочных продуктов. Особенности сервировки к ужину. Этикет, такт.					
5-6	НРК. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа № 3.	2		КУ	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Разновидность рыб Южного Урала. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.	Приготовлен ие блюд из рыбы (салат, варёная, жареная рыба).	Набор продуктов для приготовления салатов	Рыбные водоемы Челябинской области	ПР	§ 22, 23, 24. Табл. 33.
7-8	НРК. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа № 4.	2		КУ	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Злаковые культуры растущие в Уральском регионе.	Приготовлен ие блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (гречка, горох, вермишель).	Набор продуктов	Заводы: «Макфа», «Пищепром», «Мирэль»	ПР	§ 25, стр.13 8. Табл. 34-36.
9-10	НРК. Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа № 5.	2		КУ	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды Южного Урала. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер по противопожарной безопасности.	Расчет количества состава и стоимости продуктов для похода. Составление меню.	Набор продуктов	Хладокомбинаты г. Челябинска Жирокомбинат г. Троицка, Челябинский мясокомбинат, Ариант, Калинка	ПР	§ 11 (7кл.).
11-12	Заготовка продуктов.	2		КУ	Процессы, происходящие при квашении и солении, роль молочной	Заготовка продуктов	Набор продуктов		ПР	Конспект.

	Практическая работа № 6.				кислоты. Сохранность витаминов. Технология квашения капусты, засолка огурцов и помидор. Условия и сроки хранения.	(квашения капусты, засолка овощей).				
13-14	НРК. Сладкие блюда. Практическая работа № 7. Тестирование по теме.	2		КУ Тестирование по теме	Виды крахмала и их свойства. Технология приготовления различных консистенций. Особенности приготовления киселя на Урале.	Приготовленные сладких блюд (кисель, компот, желе).	Продукты для приготовления киселя, желе, компота	Мирэль Хлебозаводы и кулинары и г. Челябинска	ПР Тест №1	§ 27, стр. 150.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(44 часа).										
Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов).										
15-16	НРК. Художественная отделка изделия. Практическая работа № 8.	10 2		КУ	Возможен вариант проекта. Вышивка, как один из видов декоративно-прикладного искусства. Из истории вышивки. Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев края. Виды вышивки, в том числе и национальная татарская вышивка бисером. Применение вышивки в одежде. Профессия вышивальщица.	Экскурсия в музей ДПИ Урала. Зарисовка традиционных орнаментов.	Отчет	Ателье г. Челябинска Выставки Уральских умельцев Вышивальщицы.	ПР	Отчет .
17-18	Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке. Практическая работа № 9.	2		КУ	Композиция, ритм, орнамент, рапорт в вышивке. Цветоведение. Разметка рисунка и способы перевода на ткань, в зависимости от структуры ткани. Инструменты и приспособления. Подбор игл и ниток. Подготовка ткани к работе. Замётывание края ткани.	Подготовка ткани к вышивке. Коррекция размеров рисунка.	Копирка, инструменты для подготовки и ткани к вышивке	НРК	ПР	§ 14, 15, стр. 94-104.
19-20	НРК. Технология отделки швейных изделий вышивкой. Практическая работа № 10.	2		КУ	Технология выполнения простейших ручных швов: стебельчатого, тамбурного, иглой вперед и другие. Организация рабочего места, постановка рук во время работы.	Отделка вышивкой уголка салфетки.	Ткань, нитки, игла, наперсток палец	Краткие сведения вышивки в России и на Урале.	ПР	§ 14-16, стр. 94-104.

								Челябинские умельцы вышивки		
21-22	НРК. Роспись по ткани. Практическая работа № 11.	2		КУ	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Узелковый батик. Художественные особенности свободной росписи ткани: построение композиции, колоритное решение рисунка. Подбор ткани и красителей.	Разработка эскиза для свободной росписи. Подбор красителей.	Ткань и красители	Особенности росписи ткани на Южном Урале.	ПР.	Конспект, эскиз.
23-24	Свободная роспись по ткани. Практическая работа № 12.	2		КУ Тестирование по теме	Приёмы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.	Роспись на ткани (узелковый батик, свободная роспись по ткани).	Ткань, краска, кисть		ПР	Конспект.
Тема: Элементы материаловедения (2 часа).										
25-26	Особенности шерстяных и шёлковых тканей. Лабораторно-практическая работа № 13 (I).	2		КУ	Возможен вариант проекта. Способы получения волокон животного происхождения. Свойства волокон. Производство нитей в промышленных условиях. Саржевое и атласное переплетение, рапорт лицевой и изнаночной сторон в однотонных тканях, дефекты тканей. Определение тканей саржевого и атласного переплетения. Сравнительная характеристика свойств х/б, льняных, шерстяных и шёлковых тканей. Профессия ткачихи и прядильщицы.	Определение свойств шерстяных и шёлковых тканей.	Образцы тканей, иглы, лупа, образцы переплетений	ПС Красильщики Ткачи Прядильщицы	ЛПР № I.	§ 1,2, 3, стр. 5-15.

Тема: Элементы машиноведения (4 часа).										
27-28	Регуляторы швейной машины. Правила безопасного труда. Практическая работа № 14.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Тенденция развития техники и технологий. Назначение устройство и принцип действия регуляторов. Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах. Правила безопасного труда.	Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.	Швейные машины, ткани различной толщины и плотности		ПР	§ 4-6. Табл. 8, стр. 21-31.
29-30	Машинная игла. Неполадки в работе швейной машины. Практическая работа № 15.	2		КУ Тестирование по теме	Устройство машинной иглы. Установка машинной иглы. Подбор иглы в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектом машинных игл или не правильной её установкой. Знакомство с профессией механик.	Замена иглы. Подбор иглы в зависимости от ткани.	Иглы машинные, отвертка, образцы машинных швов на тканях различной толщины	ПС, Наладчик швейного оборудования	ПР Тест №3	§ 5,6, табл. 4,7, стр. 25-31.
Тема: Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (12 часов).										
31-32	Прямая юбка. Снятие мерок и расчёт конструкции. Практическая работа № 16.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбки. Форма, силуэт, стиль в одежде. Конструкция юбки. Мерки для построения основы чертежа юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания. Снятие мерок.	Снятие мерок. Расчёт конструкции	Манекен, сантиметровая лента, инструкционная карта,	ПС закройщик	ПР	§ 7,8. Табл. 9, стр. 33-35.
33-34	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4. Практическая работа № 17.	2		КУ	Условные, графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения основы чертежа прямой юбки, название всех конструктивных линий.	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4.	Бумага, инструкционная карта, чертежные инструменты	Дом мод, ателье Челябинска	ПР	Рис. 30. Табл. 13, стр. 44-45.

35-36	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:1 Практическая работа № 18.	2		КУ	Чтение чертежа.	Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:1.			ПП	Конспект.
37-38	Построение основы чертежа конической, клиньевой юбки. Практическая работа № 19.	2		КУ	Расчёт конструкции клиньевой и конической юбок. Последовательность построения основы чертежа. Профессия конструктор.	Построение основы чертежа в М 1:4.			ПП	§ 9 Табл. 10, 11, 12, стр. 40-44.
39-40	Моделирование юбки. Практическая работа № 20.	2		КУ Тести- вание по теме	Особенности фигуры при выборе фасона юбки. Конструктивные особенности деталей юбок зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки, моделирование конической, клиньевой юбки. Профессия модельер.	Эскизная разработка моделей юбок.	Журналы мод, бумага, карандаш	ПС, художник модельер	ПП Тест №4	§ 10 Табл. 14,15, 16, стр. 50.
41-42	Разработка моделей юбки. Практическая работа № 21.	2		КУ	Разработка эскиза с учётом особенности фигуры. Моделирование юбки на основе чертежа. Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани.	Разработка модели своей юбки.	Лекала выкройки в масштабе 1:4		ПП .	§ 10, стр. 50.
Тема: Технология изготовления поясных швейных изделий(16 часов).										
43-44	Раскрой ткани. Практическая работа № 22.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Подготовка ткани к раскрою. Оптимальная раскладка выкройки на ткани с учётом припусков на швы. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Профессия закройщик.	Определение лицевой стороны, направление рисунка. Раскладка выкройки на ткани, обводка,	Ткань, выкройка	ПС закройщи к	ПП .	§ 12, стр. 82.

						выкраивание				
45-46	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа № 23.	2		КУ	Перенос контурных и контрольных линий, выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология ручных стежков. Профессия швеи – ручницы.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Детали кроя, иголки, нитки	ПС швея, ручница	ПР	§ 13, стр.86-87.
47-48	Подготовка и проведение 1 примерки. Практическая работа № 24.	2		КУ	Обработка вытачки. Скалывание и сметывание деталей кроя. Приёмы проведения примерки, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Выравнивание низа изделия.	Подготовка и проведение 1 примерки. Устранение дефектов.	Юбка, подготовка к первой примерке		ПР	§ 13, стр.87-88 Табл. 24.
49-50	Обработка боковых швов. Практическая работа № 25.	2		КУ	Назначение и конструкция стачных и накладных швов, их условное графическое обозначение и технология выполнения. Технологическая последовательность обработки боковых швов. ВТО, контроль качества.	Обработка боковых швов.	Швейная машина 51 «А» класса, швейная машина, изделие, нитки	ПС швея-мотористка, спе. машинистка	ПР	Стр. 91.
51-52	Обработка застежки тесьмой «молния». Практическая работа № 26.	2		КУ	Виды застежек тесьмой « молния». Технологическая последовательность обработки застежки тесьмой «молния». ВТО. Контроль качества.	Обработка застежки тесьмой «молния».	Изделие, застежка молния, швейная машина		ПР	Стр. 74 Табл. 22.
53-54	Обработка верхнего среза юбки поясом. Практическая работа № 27.	2		КУ	Технологическая последовательность обработки пояса. Графическое изображение. ВТО. Технологическая последовательность соединения пояса с юбкой. Графическое изображение. ВТО, контроль кач-ва.	Обработка верхнего среза юбки поясом.	Изделие, утюг	ПС утюжилщица	ПР	Стр. 77-79.
55-	Обработка	2		КУ	Способы обработки нижнего среза	Обработка	Изделие		ПР	Стр.7

56	нижнего среза юбки. Практическая работа № 28.				юбки: швы в подгибку с закрытым срезом, с открытым срезом и прикреплением подгиба подшивочной строчкой, клеевыми прокладками.	нижнего среза юбки.	клеевая лента, утюг, нитки			9-81 Табл. 23.
57-58	Окончательная отделка юбки. Практическая работа № 29.	2		КУ К.р. по теме	Влажно – тепловая обработка юбки. Удаление стежков временного назначения. Контроль качества готового изделия. Обмётывание петель, пришивание пуговиц.	Окончательная отделка юбки. Тест.	Изделие, Крючки, пуговица, утюг		ПР Тест №5	Стр. 116-118
Раздел 3. Технология ведения дома (4часа).										
59-60	Уход за одеждой и обувью Влажная уборка. Практическая работа № 30.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.	Влажная уборка классной комнаты.	Моющее средство	ПС уборщица производственных помещений	ПР	§ 17, 18, стр.106-109.
61-62	НРК. Уход за волосами. Причёски. Лабораторно – практическая работа № 31 (II).	2		КУ	Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы причёски (коса, волна, пробор, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами. Лечение волос. Народные средства по уходу за волосами, использование Уральских трав. Требования к причёске. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос.	Подбор средств по уходу за волосами разного типа. Выбор причёски с учётом типа лица.	Инструкционная карта, схемы различных типов лица	Парикмахер, стилист-визажист, парикмахерские г. Челябинска	ЛПР № II	Конспект.
Раздел 4. Электротехнические работы (2часа).										
63-64	Электромонтажные работы. Практическая работа № 32.	2		КУ	Возможен вариант проекта. Условные графические изображения, чтение и составление электрической схемы. Сборка модели электрического осветительного прибора.	Простейшие схемы электрической цепи		ПС электрик	ПР	Конспект.

					Технические характеристики двух типов ламп, их преимущества и недостатки. Правила безопасного труда. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.					
Тема: Творческие проектные работы (4 часа).										
65-66	Оформление проекта. Практическая работа № 33.	4		РТЗ	Оформление проекта, проработка информации из дневника проектной деятельности. Самооценка и внешняя экспертная оценка.	Анализ информации из дневника проектной деятельности			ПР Консу льтац ия	Стр. 176- 194.
67-68	Защита творческого проекта.	2		КУ	Критерии оценивания проекта. Анализ проекта. Самооценка проекта.		защита проекта		Экспе ртная оценк а	
ИТОГО: 68 часов										

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса:

✓ *Должны знать:*

- ✓ о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- ✓ о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- ✓ общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- ✓ правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- ✓ санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- ✓ требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ✓ общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- ✓ способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- ✓ назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- ✓ роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- ✓ основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- ✓ виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- ✓ назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- ✓ экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- ✓ единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

✓ *Должны уметь:*

- ✓ оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- ✓ определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- ✓ приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
 - ✓ приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
 - ✓ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
 - ✓ выращивать комнатные растения и размещать их;
 - ✓ соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
 - ✓ закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
 - ✓ работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
 - ✓ выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
 - ✓ выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
 - ✓ выполнять штопку швейных изделий.
- ✓ *Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.*
- ✓ *Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:*
- ✓ – вести экологически здоровый образ жизни;
 - ✓ – использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
 - ✓ – планировать и оформлять интерьер комнаты;
 - ✓ – проводить уборку квартиры;
 - ✓ – ухаживать за одеждой и обувью;
 - ✓ – соблюдать гигиену;
 - ✓ – выражать уважение и заботу к членам семьи;
 - ✓ – принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
 - ✓ – проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) 7 класс.

№ п/п	Наименование разделов, тем.	Кол час.	Сроки проведения	Форма организации учебной деятельности.	Теоретические сведения.	Практическая работа.		НРК, ПС.	Инструментарий оценки.	Д/З
						Содержание	Объект труда.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Кулинария (14 часов).										
1-2	Физиология питания. Практическая работа № 1.	2		КУ	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятия о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Фрукты и ягоды их значение в питании человека.	Определение доброкачественности продуктов.	Мясо, рыба, молоко. Тушенка, консервированный горошек.		ПР	Учебник В.Д. Симоненко. 7кл. §1.
3-4	Заготовка продуктов. Консервирование. Практическая работа № 2.	2		КУ	Сахар его роль в кулинарии и питании человека. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Бланширование плодов перед варкой. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации. Правила	Приготовление варенья из яблок Приготовление варенья из яблок. Приготовление цукатов из апельсиновых корок. Консервирование компота из фруктов.	Набор продуктов.		ПР	§9

					безопасного труда.					
5-6	Заготовка продуктов. Соление и квашение. Практическая работа № 3.	2		КУ	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в солёных и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) солёных и квашеных овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты.	Квашение капусты. Квашение капусты. Засолка огурцов и помидоров. Консервированные огурчики	Набор продуктов, инструкционная карта, приспособления.		ПР	Конспект
7-8	НРК. Мучные изделия. Блюда национальной татарской кухни. Практическая работа № 4.	2		КУ	Виды теста. Основные и дополнительные продукты. Разрыхлители теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для теста. Инструменты и приспособления. Блюда национальной татарской кухни, народов, проживающих на территории Южного Урала (хворост, чак-чак). Профессия – кондитер.	Приготовление блюд национальной татарской кухни (чак-чак), приготовление блинов (кыстыбей).	Набор продуктов. Набор продукты	ПС Мукомольные комбинаты Макафа, Увелка и др.	ПР	§5
9-10	НРК. Пресное тесто. Практическая работа № 5.	2		КУ	Виды пресного теста. Пельмени и вареники. Технология приготовления теста для пельменей и вареников, способы приготовления начинки. Первичная обработка муки. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Требования к качеству	Приготовление пельменей и вареников. Приготовление: -пельмени и вареники -чебуреки -манты	Набор продуктов. Набор продуктов	Особенности лепки пельменей по сибирски, татарски,	ПР	§6. Конспект

					готового изделия.			грузински.		
11-12	Песочное тесто. Практическая работа № 6.	2		КУ	Виды песочного теста. Технология приготовления. Требования к качеству готового изделия.	Приготовление печенья. Песочное печенье сахарной посыпкой. Печенье Рулетки.	Набор продуктов.		ПР	§6 Стр. 24-25
13-14	НРК. Дрожжевое тесто. Практическая работа № 7.	2		КУ	Виды дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления и разделка теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Способы оформления изделий. Требования к качеству готового изделия. Блюда русской национальной кухни.	Приготовление пирожков. Оладьи из дрожжевого теста с изюмом. Пирожки с начинкой. Открытый пирог с решеткой из теста	Набор продуктов.	Хлебок омбинаты Челябинска и области	ПР	Конспект

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов).

Тема: Материаловедение (2 часа).

15-16	Материаловедение. Химические волокна. Лабораторно-практическая работа № 8(1).	2		ЛПР	Виды химических волокон. Технология производства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Смесовые ткани. Влияние смесовых волокон на качественный состав тканей и их свойства.	Определение волокнистого состава тканей. Искусственные волокна. Синтетические волокна.	Образцы тканей. Инструменты и приспособления.		ПР ЛР	§12, 13, 14, 15
-------	---	---	--	-----	---	--	---	--	----------	-----------------

Тема: Машиноведение (2 часа).

17-18	Машиноведение. Практическая работа № 9.	2		КУ	Устройство качающегося челнока. Принцип образования двухниточного машинного	Разборка и сборка челнока швейной машины.	Швейная машина. Инструменты и		ПР	§16, 18
-------	---	---	--	----	---	---	-------------------------------	--	----	---------

					стежка. Назначение и принцип получения зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделия. Наладка швейной машины. Правила безопасного труда.	Выполнение образцов.	приспособления.			
Тема: Конструирование и моделирование (8 часов).										
19-20	Конструирование и моделирование плечевых изделий. Практическая работа № 10.	2		РТЗ	Силуэт и стиль в одежде. Современное направление моды. Виды и характеристика плечевых изделий. Требования, предъявляемые к одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Профессия – модельер - конструктор.	Снятие мерок.	Инструменты и приспособления.	ПС.	ПР	§19, 20
21-22	Построение чертежа основы плечевого изделия. Практическая работа № 11.	2		РТЗ	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроёным рукавом. Профессия – конструктор.	Построение чертежа в М 1:1	Инструменты и приспособления.	ПС.	ПР	§21
23-24	Построение чертежей воротников. Практическая работа № 12.	2		РТЗ	Виды воротников. Роль воротника в одежде. Мерки необходимые для построения чертежа воротника. Разработка и построение чертежей воротников. Элементы моделирования	Построение чертежей воротников. Воротник-стойка, отстающий от шеи. Воротник-стойка,	Чертежные инструменты.		ПР	Конспект

						прилегающий к шее. Отложной воротник с цельнокроеной стойкой.				
25-26	Моделирование плечевого изделия. Практическая работа № 13.	2		РТЗ	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование своего изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия-модельер.	Моделирование своего изделия.	Эскиз, чертёж плечевого изделия, выкройка.	ПС.	ПР	§22
Тема: Технология изготовления плечевого изделия (16 часов).										
27-28	Раскрой изделия. Практическая работа № 14.	2		КУ	Подготовка ткани к раскрою Варианты раскладки выкройки. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Рациональная раскладка выкройки на ткани. Правила безопасного труда. Профессия-закройщик.	Раскрой изделия.	Ткань, выкройка, инструменты.	ПС.	ПР	§24
29-30	Подготовка изделия к примерке. Практическая работа № 15.	2		КУ	Перенос контурных линий и контрольных точек. Подготовка изделия к I примерке.	Подготовка изделия к примерке.	Изделие, инструменты и приспособления.		ПР	§26
31-32	Первая примерка и устранение дефектов. Практическая работа № 16.	2		КУ	Правила проведения I примерки. Выявление и устранение дефектов.	Проведение I примерки	Изделие, инструменты и приспособления.		ПР	§27 Табл . 14
33-34	Обработка изделия. Стачивание деталей.	2		ПР	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Прокладочные дублирующие материалы. Правила безопасного труда.	Обработка срезов изделия.	Инструменты и приспособления		ПР	§28, 31

	Практическая работа № 17.									
35-36	Способы обработки горловины. Практическая работа № 18.	2		КУ	Способы обработки горловины изделия: окантовочным швом, косой бейкой, обтачкой. Выкраивание подкройной обтачки и её дублирование.	Изготовление подкройной обтачки.	Материалы, инструменты и приспособления		ПР	§29
37-38	Обработка горловины изделия обтачкой. Практическая работа № 19.	2		ПР	Технология обработки горловины изделия подкройной обтачкой.	Обработка горловины. II примерка.	Изделие. Инструменты и приспособления.		ПР	§29
39-40	Обработка застежки. Способы обработки низа рукава. Практическая работа № 20.	2		КУ	Виды застёжек. Технология обработки застежки цельнокроёной и подкроенной планкой. Способы обработки низа рукава изделия. Технология обработки. Проведение II примерки.	Обработка застежки и низа рукава. Цельнокроеная планка. Подкройная планка.	Изделие. Инструменты и приспособления		ПР	§28
41-42	Обработка низа изделия. ВТО. Практическая работа № 21.	2		КУ	Способы обработки низа изделия. Выполнение отделочных работ. ВТО. Контроль качества готового изделия. Профессия-гладильщик – утюжильщик.	Окончательная отделка изделия.	Изделие. Инструменты и приспособления	ПС.	ПР	§33
Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов).										
43-44	НРК. Счетная вышивка. Практическая работа № 22.	2		КУ	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества народов, проживающих на территории Южного Урала. Виды счетных швов. Технология выполнения счетных швов: роспись, крест, набор.	Выполнение образцов счетной вышивки. Шов простой крест. Шов «Роспись». Счетная гладь.	Материалы, инструменты и приспособления.	Краткие сведения о счетной вышивке в России	ПР	Конспект

					Счетная гладь. Материалы для выполнения счетной вышивки, инструменты и приспособления. Правила безопасного труда.			и на Урале		
45-46	НРК. Отработка приемов счетной вышивки. Практическая работа № 23.	2		ПР	Мотивы русской народной вышивки. Отработка приемов счетной вышивки.	Выполнение образца счетной вышивки. Шов простой крест. Шов «Роспись». Счетная гладь.	Материалы, инструменты и приспособления.		ПР	
47-48	НРК. Вязание крючком. Практическая работа № 24.	2		КУ	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ассортимент изделий. Старинные узоры для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения. Рапорт. Инструменты и материалы для вязания крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Основные виды петель: воздушная петля, цепочка, виды столбиков. Правила безопасного труда.	Работа с журналами. Выполнение воздушных петель и столбиков без накида.	Материалы и инструменты. Журналы.	Старинные узоры. Современные схемы узоров. Использование ручного вязания в современном костюме	ПР	§37-38
49-50	Вязание полотна. Практическая работа № 25.	2		ПР	Вязание рядами. Плотность вязания. Закрепление. Вязание круга, квадрата. Образцы старинных узоров. Работа с журналами.	П/р-25. Изготовление образца. Столбики без накида и с накидом. «Пышные»	Материалы и инструменты.		ПР	§39-40

						столбики. Ажурное вязание.				
Раздел 3. Технология ведения дома (4 часа).										
51-52	Эстетика и экология жилища. Микроклимат в доме.	2		ТУ	Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в доме. Возгорания, пожары в жилищах и общественных зданиях.	---	----		опрос	Конспект
53-54	Интерьер прихожей и детской комнаты. Практическая работа № 26.	2		КУ	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.	Выполнение эскиза интерьера а) детской комнаты; б) прихожей; в) декоративного панно	Материалы и инструменты. Эскиз.		ПР	§41, 42, 43, 44
Тема: Творческие проектные работы (10 часов).										
55-56	Проект. Практическая работа № 27.	2		КУ	Требования к написанию проекта. Подбор и изучение литературы. Составление плана проекта. Художественное моделирование изделия: разработка вариантов	Составление плана проекта.	Журналы и др. доп. литература.		ПР	Стр. 163-170

					изделия, описание модели.					
57-58	Разработка конструкции изделия. Практическая работа № 28.	2		РТЗ	Подбор материалов, фурнитуры, отделки. Выбор способов технологической обработки, видов оборудования. Выполнение расчетов. Разработка чертежей, конструкций и схем проектируемого изделия.	Работа по проекту.	Проектное изделие		ПР	Задание по проекту.
59-60	Урок консультация. Практическая работа № 29.	2		РТЗ	Индивидуальная работа по проекту. Организация рабочего места. Правила безопасного труда.	Работа по проекту	Проектное изделие		ПР	Задание по проекту
61-62	Урок консультация. Практическая работа № 30.	2		РТЗ	Индивидуальная работа по проекту. Правила безопасного труда.	Работа по проекту	Проектное изделие		ПР	Задание по проекту
63-64	Защита проекта	2		КПУ	Индивидуальная работа по проекту. Защита проекта	Защита проекта	Проект.			
Раздел 5: Электротехнические работы (4 часа)										
65-66	Электромонтажные работы. Практическая работа № 31. ОБЖ.	2		КУ	Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Виды проводов. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	Выполнение механического оконцевания и соединения проводов.	Провода, инструменты.		ПР	

67-68	Электроосветительные и нагревательные приборы. Практическая работа № 32.	2		КУ	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока. Электродвигатели постоянного и переменного тока их устройство и области применения.	Изучение технических условий электроприборов (паспорт).	Паспорта электроприборов.		ПР	Конспект
	Итого	68								

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) 8 класс.

№ п/п	Наименование разделов тем	Кол час	Сроки	Форма организ	Теоретические сведения	Практическая работа	НРК ПС	Инстру	Д/З
-------	---------------------------	---------	-------	---------------	------------------------	---------------------	--------	--------	-----

п			про веде ния	ации учебно й деятель ности		Содержание	Объект труда		мен тар ий оцен ива ния	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Кулинария (14 часов)										
1-2	Правила санитарии, гигиены. Сложные электрические приборы – холодильник. Практическая работа № 1.	2		КУ	Содержание и задачи курса. Правила санитарии, гигиены, техника безопасности при работе с электроплитой, пищевыми продуктами, кухонными инструментами и приспособлениями.	Заполнение бланка на оплату электроэнергии.			ПР	§25
3-4	НРК. Физиология питания. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа № 2.	2		КУ	Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность белков, жиров и углеводов. Значение рационального питания для человека. Принцип составления суточного меню. Суточный расход энергии человеком в зависимости от физической нагрузки, вида работы, возраста в условиях Уральского региона. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.	Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню. Приготовление сельди под шубой.	Рыба и нерыбные продукты моря.	Рыбоперерабатывающее предприятие и хладокомбинаты города и области.	ПР	§22-24, стр. 132 (уч . 6 кл)
5-6	НРК. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа № 3.	2		КУ	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры. Условия и сроки хранения, шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Приготовление блюд из вареной и	Приготовление жареной рыбы, котлет рыбных. Салат рыбный «Мимоза».	Рыба и нерыбные продукты моря.	Рыбоперерабатывающее предприятие и хладокомбинаты города и	ПР	§22-24, стр. 132 (уч . 6 кл)

					жареной рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила подачи блюд из рыбы. Сервировка стола к ужину.			области.		
7-8	НРК. Мясо. Способы разделки мяса. Технология приготовления блюд из вареного мяса. Практическая работа № 4.	2		КУ	Значение и место мясных блюд в питании человека. Способы определения качества мяса. Сроки хранения. Первичная обработка мяса. Приготовление блюд из вареного мяса. Правила варки мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.	Говядина отварная с гарниром. Салат мясной.	Мясо.	Мясоперерабатывающие предприятия : Ариант, Калинка, Ромкор, Вюрст Экопро и тд.	ПР	§2-3, стр.8-10 (уч. 7 кл)
9-10	НРК. Блюда из жареного мяса. Способы жарения мяса и мясных полуфабрикатов. Практическая работа № 5.	2		КУ	Правила оттаивания мороженого мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Время жарения и способы определения готовности блюда.	Бефстроганов. Котлеты рубленые с рисом. Свинина, говядина, жаренная с гарниром и др.	Мясо.	Предприятия общественного питания: кафе, столовые, рестораны. Мясоперерабатывающие предприятия : Ариант, Калинка, Ромкор, Вюрст Экопро и тд.	ПР	§2-3, стр.8-10 (уч. 7 кл)

11-12	НРК. Мясо птицы. Блюда из домашней птицы. Уральские птицефабрики. Практическая работа № 6.	2		КУ	Виды домашней птицы. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы. Время приготовления блюд. Способы разделки птицы на части. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Птицефабрики нашего региона.	Вареные цыплята, курица под различными соусами, курица с картофелем.	Мясо птицы.	Птицефабрики нашего региона. Домашняя птица.	ПР	Конспект.
13-14	Семейный стол в будни и праздники. Проект «Воскресный обед семьи». Практическая работа № 7.	2		КУ	Составление меню. Сервировка стола. Приготовление закусок, салатов, десерта, прохладительных напитков. Оформление стола цветами. Правила этикета.	Расчет себестоимости и расхода продуктов. Сервировка стола.			ПР Контрольная работа по теме	Конспект.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 часов)										
Тема: Элементы материаловедения (2 часа)										
15-16	Новые ткани. Нетканые материалы. Синтетические волокна. Практическая работа № 8.	2		КУ	Информация о новых тканях. Нетканые материалы. Синтетические волокна, их производство и свойства. Ткани из смесовых волокон, их эксплуатационные свойства. Ассортимент тканей из смесовых волокон на современном рынке. Сведения о новых отделочных материалах. Синтетические волокна, технология их производства, свойства.	Сравнительная характеристика тканей из натуральных и смесовых волокон.	Коллекция новых тканей. Образцы синтетических волокон.		ПР	§14, стр.52 (уч. 7 кл)
Тема: Техника. Элементы машиноведения (2 часа)										
17-18	Специальные швейные машины. Краеобметочные машины. Зигзагообразная строчка.	2		КУ	Общие сведения о специальных швейных машинах, их назначение и классификация. Общее устройство и принцип работы. Назначение и принцип зигзагообразной строчки.	Обработка края детали с помощью краеобметочной машины или зигзагообразн	Специальные швейные машины.		ПР	§16-18, стр.59-67 (уч. 7 кл)

	Практическая работа № 9.					ой строчкой.				
Тема: Конструирование и моделирование плечевого изделия (16 часов)										
19-20	НРК. Стиль в одежде. Направления современной моды. Практическая работа № 10.	2		КУ	Стиль в одежде. Направления современной моды. Особенности строения женской фигуры. Народный костюм, как источник творчества при конструировании современной одежды. Работа с журналами мод. Челябинский дом моделей. Профессия художник-модельер.	Разработка эскиза модели плечевого изделия.	Журналы мод, эскизы моделей.	ПС Народный костюм, как источник творчества при конструировании современной одежды.	ПР	§19, стр.77 (уч. 7 кл), конспект.
21-22	Снятие мерок. Расчет конструкции плечевого изделия. Практическая работа № 11.	2		КУ	Мерки, необходимые для построения чертежа выкройки плечевого изделия. Правила снятия мерок. Условные обозначения мерок. Прибавки.	Снятие мерок, запись результатов измерения.			ПР	§20, стр.82 (уч. 7 кл)
23-26	Построение чертежа плечевого изделия. Практическая работа № 12,13.	4		КУ	Построение чертежа плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа полочки, спинки в масштабе 1: 4. Профессия модельер-конструктор.	Построение чертежа основы полочки, спинки в масштабе 1: 4.	Чертеж основы плечевого изделия.	ПС	ПР	§21, стр.85 (уч. 7 кл)
27-28	Моделирование плечевого изделия. Практическая работа № 14.	2		КУ	Моделирование плечевого изделия. Способы переноса основной вытачки. Конструктивные, декоративные линии, кокетки, баски, подрезы.	Разработка эскиза модели плечевого изделия.	Чертеж плечевого изделия.		ПР	§22, стр.92 (уч. 7 кл)
29-30	Виды воротников.	2		КУ	Виды воротников: втачной воротник-стойка, рубашечный. Цельнокроенные	Построение чертежей	Чертежи выкроек		ПР	Конспект.

	Построение чертежей воротников. Практическая работа № 15.				воротники: отложной, апаш. Разработка и построение чертежа воротников сложной конструкции. Элементы моделирования.	выкроек воротников сложной конструкции.	воротник ов.			
31-32	Копирование выкроек из журнала мод. Определение размера. Расчет количества ткани. Практическая работа № 16.	2		КУ	Способы копирования выкроек из журналов мод. Расчет количества ткани, необходимой для пошива плечевого изделия. Определение своего размера. Правила снятия выкройки из журнала мод.	Копирование выкройки из журнала в натуральную величину.	Журналы мод.		ПР	§23, стр.100 (уч. 7 кл)
33-34	Корректировка выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Практическая работа № 17.	2		КУ	Проверка основных размеров выкройки по своим меркам. Способы корректировки выкройки. Корректировка выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	Корректировка выкройки с учетом индивидуальных особенностей фигуры.	Выкройка, мерки.		ПР	Конспект.
Тема: Технология изготовления швейных изделий (8 часов)										
35-36	Виды застежек. Практическая работа № 18.	2		КУ	Виды застежек. Технология обработки застежек. Обработка застежки цельнокроеной и подкройной планкой.	Обработка застежки планкой.	Детали кроя.		ПР	Конспект.
37-38	Обработка втачных воротников. Практическая работа № 19.	2		КУ	Технология обработки воротников различной конструкции.	Изготовление образца втачного воротника.	Детали кроя.		ПР	Конспект.
39-40	Втачивание воротников в горловину. Практическая	2		КУ	Технология втачивания воротника в горловину.	Изготовление образца швейного узла –	Детали кроя.		ПР	§32, стр.127 (уч.

	работа № 20.					втачивания воротника в горловину.				7 кл), конс ект.
41-42	Обработка застежки подбортом. Практическая работа № 21.	2		КУ	Технология обработки застежки подбортом. Подкройной и цельнокроеный подборт. Однобортная и двубортная застежки. Виды петель: прорезные, обтачные.	Обработка застежки подбортом.	Детали кроя.		ПР	Конс ект.
Раздел 3. Творческие проектные работы (14 часов)										
43-44	Обоснова.ние выбора модели. Составление технологической последовательности изготовления проекта. Практическая работа № 22.	2		КУ	Технологическая последовательность изготовления плечевого изделия. Обоснование выбора модели.	Составление технологической последовательности изготовления проекта.	Проект.		ПР	§48, 49, стр.16 8-169. (уч. 8кл)
45-46	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Практическая работа № 23.	2		КУ	Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя изделия. Особенности раскроя изделий из ткани в полоску и клетку.	Раскрой изделия.	Ткань, выкройк а.		ПР	§24, стр.10 5 (уч. 7 кл)
47-48	Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа № 24.	2		КУ	Правила подготовки деталей кроя к обработке. Способы переноса намеченных линий. ВТО деталей кроя.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Детали кроя.		ПР	Конс ект.
49-50	Обработка боковых и плечевых швов изделия. Практическая работа № 25.	2		КУ	Последовательность обработки боковых и плечевых срезов изделия. Влажно-тепловая обработка боковых и плечевых срезов.	Стачивание боковых и плечевых швов изделия. Обработка срезов от осыпания.	Детали кроя.		ПР	§31, стр.12 6 (уч. 7 кл)

						ВТО швов.				
51-52	Обработка горловины изделия. Практическая работа № 26.	2		КУ	Способы обработки горловины.	Обработка горловины изделия.	Детали кроя.		ПР	§29 стр.120 (уч. 7 кл)
53-54	Обработка пройм изделия. Практическая работа № 27.	2		КУ	Способы обработки пройм изделия.	Обработка пройм изделия.	Детали кроя.		ПР	§30, стр.123 (уч. 7 кл)
55-56	Обработка низа изделия. ВТО. Защита проекта. Практическая работа № 28.	2		КУ	Способы обработки низа изделия.	Обработка низа изделия. ВТО.	Изделие.		ПР	§33, стр.129 (уч. 7 кл)
Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)										
57-58	НРК. Понятие композиции в интерьере.	2		КУ	Характерные особенности интерьера, жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни Уральского региона. Организация функциональных зон: для приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Жилая зона – спальня, детская игровая комната. Профессия архитектор, дизайнер.	Составление проекта оформления детской комнаты, спальни.	Проект.	ПС Характерные особенности интерьера, жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни Уральского региона.	проект	§29, стр.157 (уч. 6 кл)
59-60	НРК. Гигиена девушки.	2		КУ	Правила ухода за ногтями, волосами. Угри, их природа. Профилактика их	Приготовление масок для		Использование	ПР	Конспект.

	Практическая работа № 29.				появления. Роль питания, правила применения масок. Методы народной медицины. Профессия косметолог.	лица (витаминовая, ягодная). Приготовление огуречной воды.		лечебных трав и овощей в приготовлении средств по уходу за кожей лица и рук		
Раздел 5. Электротехника (2 часа)										
61-62	Источники питания бытовой аппаратуры. Потребители энергии. Практическая работа № 30.	2		КУ	Гальванические источники питания. Источники питания бытовой аппаратуры. Условные графические изображения, чтение и составление графических схем. Электроизмерительные приборы. Потребители энергии. Способы преобразования электрического тока. Полупроводники, их роль в современной технике. Гальванические источники питания, их сравнительные характеристики и область применения.	Проверка и замена гальванических элементов питания в переносной радиоаппаратуре, швейных приспособлениях.	Гальванические элементы, радиоаппаратура.		ПР	§30, стр.81 (уч. 8 кл)
Тема: Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов)										
63-64	НРК. Декоративно-прикладное искусство. Вязание на спицах.	2		КУ	Ассортимент изделий. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Особенности погодных условий Урала.	Вязание образцов	Пряжа, спицы.		ПР	§10, стр.33 (уч. 8 кл), конспект.

	Практическая работа № 31.									
65-66	Вязание на спицах. Практическая работа № 32.	2		КУ	Правила подбора спиц. Соответствие толщины спиц толщине нитей. Правила начала вязания на двух и пяти спицах.	Вязание носков.	Пряжа, спицы.		ПР	Конспект
67-68	Вязание на спицах. Практическая работа № 33.	2		КУ	Условные обозначения при чтении схем вязания. Последовательность вязания носков и варежек.	Вязание варежек.	Пряжа, спицы.		ПР	Конспект
	ИТОГО	68								

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

• Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

Должны знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология» (Обслуживающий труд) 9 класс.

№ п/п	Наименование разделов тем	Кол час	Сроки проведения	Форма организации учебной деятельности	Теоретические сведения	Практическая работа		НРК ПС	Инструментарий оценивания	Д/З
						Содержание	Объект труда			
1	2	3	4		6	7	8	9	10	11
Раздел 1. Кулинария (16 часов)										
1-2	Вводное занятие. Правила санитарии, ТБ. Физиология питания. Практическая работа № 1.	2		КУ	Цели и задачи курса в учебном году. Значение соблюдения санитарных правил. Правила безопасной работы с электроплитой. Сведения о вреде курения и употребления алкоголя для молодого организма и организма будущей матери. История сахара, его роль в питании человека. Виды крахмала. Техника безопасности и правила пользования миксером, кухонным комбайном. Технология приготовления желе, помадки, глазури, крема. Виды начинок и украшение кондитерских изделий.	Приготовление желе, помадки, крема.	Рецепты приготовления			§1, стр. 5 (уч. 7 кл)
3-4	НРК Виды теста. Бисквитное тесто. Практическая работа № 2.	2		КУ	Виды теста, основные и дополнительные продукты. Первичная обработка муки. Разрыхлители теста. Ассортимент и сортность муки в Уральском регионе. Технология приготовления бисквитного теста. Выпечка. Подача блюд к столу. Профессия кулинар-кондитер.	Приготовление шарлотки с яблоками. Рулет с повидлом или кремом. Кулич с изюмом, творожная	Бисквитное тесто.	ПС Мукомольные комбинаты Челябинска Макфа. Пищепром Мирель. Приготовление куличей и творожной	ПР	§ 6, стр. 23 (уч. 7 кл).

						пасха		пасхи. Праздник Пасхи.		
5-6	НРК Дрожжевое тесто. Практическая работа № 3.	2		КУ	Виды дрожжевого теста (безопарное, на опаре). Технология приготовления дрожжевого теста, условия брожения. Соотношение компонентов теста. Разделка теста. Приготовление пирогов из дрожжевого теста. Способы защипывания пирогов. Смазка и выпечка изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Фигурные изделия из теста. Подача выпечки к столу. Уральская кухня.	Приготовление пирожков с капустой, мясом, повидлом. Открытый пирог.	Дрожжевое тесто.	Хлебозаводы №1,2, 3 г. Челябинска, Магнитогорска и др.	ПР	Стр. 145-147 Ермакова В.И. (8-11 кл).
7-8	Заварное тесто. Практическая работа № 4.	2		КУ	Технология приготовления заварного теста, его особенности. Ассортимент изделий из заварного теста. Требования к качеству изделий из заварного теста.	Приготовление эклеров.	Заварное тесто.		ПР	Стр.151 Ермакова В.И. 8-11 кл.
9-10	Песочное тесто. Практическая работа № 5.	2		КУ	Виды песочного теста и его применение. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Фруктовые начинки для тортов и пирожных, их оформление. Выпечка тортов и пирожных, температура выпечки, определение готовности. Профессии в пищевой промышленности.	Приготовление песочных пирожных, торт «Крошка», «Муравейник».	Песочное тесто.	ПС	ПР	§ 6 (уч. 7 кл.)
11-12	НРК Блины, блинчики, оладьи. Национальная кухня (рецепты по-уральски). Практическая работа № 6.	2		КУ	Способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Роль разрыхлителей теста в кулинарии. Технология приготовления блинов на опаре, скороспелых. Начинки для фаршированных блинчиков. Подача к столу. Уральская кухня.	Приготовление скороспелых блинов с творогом Оладьи с яблоками.	Блины, блинчики, оладьи. Табл.№ 37,38	Празднование Масленицы Рецепты по-уральски.	ПР	§ 26 (уч. 6 кл.)
13-14	Слоеное тесто. Практическая работа № 7.	2		КУ	Технология приготовления слоеного теста. Особенности выпекания изделий из слоеного теста (температура, определение готовности). Виды начинок, кремов.	Приготовление язычков. Пирог с	Слоеное тесто.		ПР	Стр.151 Ермакова В.И. 8-11 кл.

						яблоками				
15-16	Проект «Десертный стол». Практическая работа № 8.	2		КУ	Составление меню. Расчет количества продуктов, их стоимости, времени приготовления. Правила сервировки стола, пользования столовыми приборами. Профессия официант.	Приготовление торта Рыжик, Медовик.	Проект.			Конспект.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)										
Тема: Элементы материаловедения(2 часа)										
17-18	НРК. Ткани сложных структур. Лабораторно-практическая работа № 1.	2		КУ	Ткани сложных структур и способы их обработки. Трикотажное полотно, его виды и свойства, особенности обработки. Использование трикотажного полотна для изготовления швейных изделий.	Изучение физических, технологических, эксплуатационных свойств трикотажного полотна.	Ткани сложных структур, трикотаж.	Трикотажные и чулочно-носочные предприятия области	ЛР	Конспект.
Тема: Элементы машиноведения(2 часа)										
19-20	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Практическая работа № 9.	2		КУ	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Порядок разборки и сборки челнока. Кинематические схемы передач вращательного движения. Работа с электрической швейной машиной.	Разборка и сборка челнока. Изготовление прорезных петель	Швейная машина		ПР	Конспект.
Тема: Конструирование, моделирование плечевого изделия(4 часа)										
21-22	Плечевые изделия с втачным рукавом. Практическая	2		КУ	Плечевые изделия с втачным рукавом. Снятие мерок. Построение чертежа основы втачного одношовного рукава в масштабе 1:4. Виды рукавов: одношовные и двухшовные.	Построение чертежа основы втачного одношовн	Чертеж выкройки рукава.		ПР	Конспект.

	работа № 10.					ого рукава в М 1:4				
23-24	Моделирование рукава. Практическая работа № 11.	2		КУ	Способы моделирования рукава. Зависимость моделирования рукава от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов.	Моделирование рукава.	Чертеж выкройки рукава.		ПР	Конспект.
Тема: Пуговица(10 часов)										
25-26	Обработка карманов. Практическая работа № 12.	2		КУ	Обработка карманов в швах изделия. Технология обработки. Обработка карманов с отрезным бочком.	Обработка карманов в швах изделия. Обработка карманов с отрезным бочком.	Образцы пуговицой обработки.		ПР	Конспект.
27-28	Обработка карманов. Практическая работа № 13.	2		КУ	Технология обработки кармана с листочкой.	Обработка кармана с листочкой	Образцы пуговицой обработки.		ПР	Конспект.
29-30	Обработка низа рукава притачной манжетой. Практическая работа № 14.	2		КУ	Технология обработки низа рукава притачной манжетой с застежкой.	Обработка низа рукава притачной манжетой с застежкой.	Образцы пуговицой обработки.		ПР	Конспект.
31-32	Втачивание рукава с посадкой в пройму. Практическая работа № 15.	2		КУ	Технология втачивания рукава с посадкой в пройму.	Втачивание рукава с посадкой в пройму.	Обработка шлицы.		ПР	Конспект.

33-34	Обработка шлицы. Практическая работа № 16.	2		КУ	Технология обработки шлицы с открытым срезом и со скрытой складкой.	Обработка шлицы.	Обработка шлицы.		ПР	Конспект.
Раздел 3. Творческие, проектные работы(16 часов)										
35-36	Выбор модели. Составление технологической последовательности изготовления швейного изделия. Практическая работа № 17.	2		КУ	Краткие сведения о композиции одежды. Цвет, стиль. Конструктивные, декоративные линии. Композиция костюма, силуэт, пропорции. Виды цветов: ахроматические, теплые, холодные. Разновидность стилей в современной одежде. Выбор модели. Составление технологической последовательности изготовления швейного изделия.	Выбор модели план выполнения проекта	Журналы мод		ПР	Конспект.
37-38	Подготовка выкройки к раскрою Практическая работа № 18.	2		КУ	Копирование выкройки из журналов мод в соответствии со своими размерами	Изготовление выкройки	Проект.		ПР	Конспект.
39-40	Раскрой изделия Практическая работа № 19.	2		КУ	Подготовка ткани к раскрою. Подготовка выкройки. Правила раскладки выкройки на ткани раскроя изделия.	Раскрой изделия.	Ткань, выкройка, журналы мод.		ПР	§24, стр. 105 (уч. 7 кл)
41-42	Практическая реализация проекта. Практическая работа № 20.	2		КУ	Подбор необходимых материалов, инструментов, приспособлений и оборудования в соответствии с возможностями и имеющимися ресурсами.	Изготовление швейного изделия.	Проект.		ПР	Конспект.
43-44	Практическая реализация проекта. Практическая работа № 21.	2		КУ	Внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.	Изготовление швейного изделия.	Проект.		ПР	Конспект.
45-	Практическая	2		КУ	Текущий контроль качества выполнения	Изготовление	Проект.		ПР	Конспект

46	реализация проекта. Практическая работа № 22.				изделия, операций.	ние швейного изделия.				т.
47-48	Практическая реализация проекта. Практическая работа №-23.	2		КУ	Текущий контроль качества выполнения изделия, операций.	Изготовление швейного изделия.	Проект.		ПР	Конспект.
49-50	Защита проекта.	2		КПУ	Оценка качества реализации проекта. Анализ результатов выполнения темы проекта .Изучение возможностей использования результатов проектной деятельности, реального спроса на рынке товаров, участие в выставке проектов.	Защита проекта.	Проект.		Критерии оценки проекта	
Раздел 4. Профессиональное самоопределение(6 часов)										
51-52	Основы профессионального самоопределения школьника. Практическая работа № 24.	2		КУ	Пути освоения профессии. Ситуации выбора профессии. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Правила выбора профессии.	Анкетирование учащихся по определению их проф. наклонностей.	Анкеты. Составление формулы своей будущей профессии	ПС	ПР	§ 35 Стр.201-207 Заполнение табл.№ 19,20
53-54	Классификация профессий, профессиональная пригодность. Практическая работа № 25.	2		КУ	Формула профессии. Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма. Профессиональные интересы, склонности, способности. Профпригодность.	Анкетирование мотивов выбора профессии	Заполнение анкеты мотивов выбора профессии	ПС	ПР	§ 37-42 стр. 240
55-56	Здоровье и выбор профессии. Профессиональн	2		КУ	Значение состояния здоровья при выборе профессии. Примеры медицинских противопоказаний. Профессиональные заболевания. Роль профессиональной	Опрос профессиональной готовности	Заполнение листа ОПГ	ПС	ПР	§ 43-44 табл. ОПГ стр. 246

	ая проба. Практическая работа № 26.				пробы в выборе профессии.	и.				
Раздел 5. Основы предпринимательства(6 часов)										
57-58	Бюджет семьи. Практическая работа № 27.	2		КУ	Бюджет семьи. Доход, расход. Культура экономических отношений в процессе производства.	Деловая игра «Составление бюджета семьи»	Составление бюджета семьи		ПП	§ 3,4 из учебника 8 кл.
59-60	Производительность и оплата труда.	2		Урок-лекция	Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг. Ценообразование. Понятие оптовой и розничной цены. Виды налогов.			ПО		
61-62	Маркетинг и менеджмент.	2		Урок-лекция	Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Возможности реализации товара.			ПО		
Раздел 6. Рукоделие. Художественные ремесла(6 ч)										
63-64	НРК. Аппликация. Практическая работа № 28.	2		КУ	Основные теоретические сведения. Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.	Зарисовка аппликации из журналов мод.	Эскиз художественного оформления швейного изделия	Украшение современных интерьеров и предметов одежды	ПП	Конспект.
65-66	НРК. Аппликация. Практическая работа № 29.	2		КУ	Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др.	Выполнение аппликации из различных материалов	Диванная подушка.	Выставки прикладного творчества народов Урала.	ПП	Конспект.
67-68	Аппликация. Практическая работа № 30.	2		КУ	Съёмная аппликация.	Особенности обработки	Художественная		ПП	

						края рисунка у осыпающи хся и неосыпаю щихся тканей.	заплата.			
	ИТОГО	68								

**Учебно-методический комплекс
Образовательной области «Технология» (обслуживающий труд)
2011-2012 учебный год**

№ п/п	Класс	Программа (автор, название программы, источник)	Учебник (автор, название, издательство, год издания)	Учебная дополнительная литература для учащихся	Учебно-методическая литература для учителя	Инструментарий Для проверки знаний учащихся (автор, название, издательство, год издания)
1	5	Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007	Крупская Ю.В., Лебедева Н.И., Литикова Л.В. и др./ Под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. –4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2011	Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011 Еременко Т.И. Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки. – М.: Просвещение, 2000 Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / В.Н. Чернякова. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2002	Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: методические рекомендации/Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2010 Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией Симоненко В.Д. /автор – составитель Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2007. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса: Технология обработки ткани. Книга для учителя. 5-9 кл. М.: Просвещение,2003. Барылкина Л П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс, - М.: 5 за знания,2006. Планирование. Конспекты уроков. Творческие проекты.	Маркуцкая С.Э. Тесты по технологии Обслуживающий труд 5-7 кл. М.: Экзамен, 2006 Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. М.: Экзамен, 2008. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002 Тесты, инструкционные карты, карты пооперационного контроля

2	6	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».</p> <p>Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007</p>	<p>Крупская Ю.В., Кожина О.А., Сеница Н.В. и др./ Под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2010</p>	<p>Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Ю.В. Крупская Н.И. Лебедева; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011</p> <p>Еременко Т.И. Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки. – М.: Просвещение, 2000</p> <p>Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: учеб. для 6 кл. общеобразоват. учреждений / В.Н. Чернякова. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2001</p>	<p>Сеница Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: методические рекомендации/Н.В. Сеница; под ред. В.Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2010</p> <p>Технология 6 класс: поурочные планы по учебнику под ред. Симоненко В.Д./ автор сост. О.В. Павлова, Г.П. Попова. – Волгоград: Учитель, 2007</p> <p>Чернякова В.Н. Методика преподавания курса: Технология обработки ткани. Книга для учителя. 5-9 кл. М.: Просвещение, 2003.</p> <p>Технология. 6 кл. Барылкина Л П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс, - М.: 5 за знания, 2006.</p> <p>Планирование. Конспекты уроков. Творческие проекты.</p>	<p>Маркуцкая С.Э. Тесты по технологии Обслуживающий труд 5-7 кл. М.: Экзамен, 2006</p> <p>Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. М.: Экзамен, 2008</p> <p>Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002</p> <p>Тесты, инструкционные карты, карты пооперационного контроля</p>
3	7	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».</p> <p>Сборник нормативных</p>	<p>Сеница Н.В, Табурчак О.В, Кожина А.В. и др., под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий</p>	<p>Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. – М.:</p>	<p>Сеница Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: методические рекомендации. -М.: Вентана-Граф, 2008</p>	<p>Маркуцкая С.Э. Тесты по технологии Обслуживающий труд 5-7 кл. М.: Экзамен, 2006</p> <p>Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах,</p>

		<p>документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007</p>	<p>труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана - Граф, 2011</p>	<p>Вентана-Граф, 2011 Еременко Т.И. Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки. – М.: Просвещение, 2000</p> <p>Синица Н.В. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений / В.Н. Чернякова. – 5-е изд. доп. – М.: Просвещение, 2002</p>	<p>Технология. 7 класс. Поурочные планы по учебнику под ред. Симоненко В.Д. /автор – составитель О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007</p> <p>Барылкина Л П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс, - М.: 5 за знания,2006.</p> <p>Чернякова В.Н. Методика преподавания курса: Технология обработки ткани. Книга для учителя. 5-9 кл. М.: Просвещение,2003.</p> <p>Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла. Челябинск. ЗАО «Цицеро», 2012.</p> <p>Планирование Конспекты уроков. Творческие проекты.</p>	<p>рисунках. 5-9 кл. М.: Экзамен, 2008</p> <p>Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002</p> <p>Тесты, инструкционные карты, карты пооперационного контроля</p>
4	8	<p>Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Сборник нормативных</p>	<p>Гончаров Б.А, Елисева Е.В, Электов А.А. и др. под ред. Симоненко В.Д. Технология: 8 класс: учебник для</p>	<p>Еременко Т.И. Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов: Технология ручной вышивки. – М.: Просвещение, 2000</p>	<p>Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие/В.Д. Симоненко, Н.В. Синица, А.А. Карачев, Е.В. Елисева. - М.: Вентана-Граф, 2010</p>	<p>Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. М.: Экзамен, 2008</p> <p>Оценка качества подготовки выпускников средней (полной)</p>

		документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007	учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана - Граф, 2011	Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений / В.Н. Чернякова. – 5-е изд. доп. – М.: Просвещение, 2002	Чернякова В.Н. Методика преподавания курса: Технология обработки ткани. Книга для учителя. 5-9 кл. М.: Просвещение, 2003. Барылкина Л П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс, - М.: 5 за знания, 2006. Планирование. Конспекты уроков. Творческие проекты.	школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002 Тесты, инструкционные карты, карты пооперационного контроля
5	9	Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007	Богатырев А.Н., Очинин О.П., Самородский П.С. и др./ Под ред. Симоненко В.Д. Технология: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2011	Зуева Ф.А. Предпрофильная подготовка. Основы профессионального самоопределения. Учебное пособие для уч-ся 9 классов. Ч.: Взгляд, 2006 Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений / В.Н. Чернякова. – 5-е изд. доп. – М.: Просвещение, 2002	Симоненко В.Д., Матяш Н.В. Методика предпрофильной технологической подготовки учащихся 9 класса: методическое пособие.-М.: Вентана-Граф, 2007 Барылкина Л П., Соколова С.Е. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс, - М.: 5 за знания, 2006. Зуева Ф.А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла. Челябинск. ЗАО «Цицеро», 2012. Чернякова В.Н. Методика преподавания	Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 кл. М.: Экзамен, 2008 Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002 Тесты, инструкционные карты, карты пооперационного контроля

					курса: Технология обработки ткани. Книга для учителя. 5-9 кл. М.: Просвещение, 2003	
					Планирование. Конспекты уроков. Творческие проекты.	

Дополнительная литература:

- Боровых В.П. Уроки технологии с применением ИКТ. 5-6 классы. Методическое пособие с электронным приложением. – М.: Планета, 2011.
- Настольная книга учителя технологии /Составитель Марченко А.В. М.: АСТ: Астрель, 2005г.
- Основы предпринимательской деятельности: книга для учителя/ А.В. Бударина. – М.: Просвещение, 1998
- Вышивка Л. Сычева. – Челябинск: Металлургия, 1992
- Лекарственные растения в каждом доме. Меньшикова И.Б., Попова В.Б., Рецензент Фурсов С.К. – М.: Адонис, 1993
- Рукоделие. Популярная энциклопедия. Редакционный коллектив: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А. Загребнева, Н.П. Кондратьева. - М.: Советская энциклопедия, 1991
- О.И. Нагель Художественное лоскутное шитье. Учебно-методическое пособие для учителя. Издание 2-е доработанное. - М.: Школьная пресса, 2004
- Селия Эдди Лоскутное шитье. Энциклопедия. М.: АРТ-РОДНИК, 2003
- Редакционно-издательская группа «Уральская энциклопедия» под руководством В. Михайлова. «Кухня народов России». Путешествия по Уралу. – СП.: Квадрат, 1992
- Рукоделие. Еременко Т.И.: М.: Легпромбытиздат, 2000
- Еременко Т.И. Кружок вязания крючком: пособие для учителя. – М.: Просвещение, 1984
- Суворова О.В. Материаловедение швейного производства. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов и/ Д: Феникс, 2001
- Изделия народных художественных промыслов и сувениры. Бардина Р.А. – М.: Высшая школа, 1986
- Русские обряды и суеверия. Панкеев И.А. – М.: Яуза, 1998
- Интернет-ресурсы, ЦОРы.
- Справочник «Все учебные заведения Челябинска»
- Журналы Burda mode
- Интернет-ресурсы, ЦОРы, презентации. DRA.RU – стандарты PowerPoint http://www.dra.ru/ppt/content/ppt_standart.php
- <http://tehnologia.narod.ru>
- <http://trudovik.narod.ru>
- <http://school-collection.edu.ru>
- <http://www.artrussian.com/>

- www.esalon.ru/esalon
- <http://www.remeslennik.ru>
- www.cookine.ru