

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Остроленская средняя общеобразовательная школа»**

**Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология» (предметная область «Технология»)
основное общего образования
7-9 класс**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана на основе **примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»** (Письмо Департамента государственной политики в образовании Минобрнауки России от 07.07.2005г. №03-1263) и рассчитана на 2 часа в неделю (70 часов в год). Выбор данной программы обусловлен наличием учебно – методического, кадрового, материально – технического и информационного обеспечения.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе основного общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей**:

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

При **планировании** учебно – методической работы, разработке данной рабочей программы и составлении календарно – тематических планов было использовано следующее нормативно – правовое и инструктивно – методическое обеспечение:

Нормативно - правовое обеспечение предмета

- **Приказ по МО РФ от 05.03.2004г. №1089** «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»
- **Приказ МО РФ от 09.03.2004 г. №1312** «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
- **Письмо Департамента государственной политики в образовании МО РФ от 07.06.2005 г. № 03 – 1263** « О Примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»
- **Примерные программы** основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (*Официальный сайт Минобрнауки России <http://www.mon.gov.ru>*)
- **Приказ МО и Науки РФ от 09.12.2008 г. № 379** «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на 2009 - 2010 учебный год»
- **Приказ МО и Н Челябинской области от 05.05.2009 г. № 04-387** «О формировании учебных планов общеобразовательных учреждений Челябинской области на 2008-2009 учебный год»
- **Приказ МО и Науки Челябинской области от 06. 05. 2009 г. № 01-269** «О формировании учебных планов общеобразовательных учреждений Челябинской области на 2009-2010 учебный год»
- **Приложение № 20 к письму Министерство образования и науки Челябинской области от 03 августа 2009 г. № 103/3431** «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Челябинской области в 2009 - 2010 учебном году»
- **Письмо МО и Науки Челябинской области от 31.07.2009г. №103/3404** «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в образовательных учреждениях»

Базовым для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих, проектных работ. Кроме того, содержанием программы предусмотрено изучение материала по следующим **сквозным образовательным линиям**:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Поэтому, **основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся: лабораторно-практические (*выполняются по темам, связанным с изучением материалов, машин и механизмов*) и учебно-практические работы, которые включены в каждое занятие и составляют около **70 % учебного времени**.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России и своего региона (**10% учебного времени** отведено на **изучение регионального компонента**, что составляет 7 учебных часов), экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов. Кроме того, программой предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе можно сформулировать 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;
- умениями 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.

Содержание программы учебного курса

7класс

Сельскохозяйственный труд (осень)4ч.

Уборка урожая. Очистка территории сада от мусора. Закладка компостной кучи. Севооборот. Особенности обработки осенней почвы. Плодоводство, удобрения, обработка почвы, полив ягодных кустарников.

Кулинария 12ч.

Вводный урок

Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса

Физиология питания. Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. Технология приготовления пищи
Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт начинок

Технология приготовления пельменей и вареников

Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепт сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)

Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом. Заготовка продуктов.

Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения

Элементы материаловедения10ч.

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

Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель

Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком

Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей

Элементы машиноведения 2ч.

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

Правила регулировки и наладки швейной машины

Конструирование и моделирование изделий 8ч.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия

Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий

Технология изготовления плечевого изделия 14ч.

Правила подготовки выкройки к раскрою. Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани. Правила сметывания деталей кроя. Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки.

Технология обработки выреза горловины обтачной. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения

Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски

Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества

Технология ведения дома 4ч.

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации.

Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере. Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере

Электротехнические работы 2ч.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами

Творческие проекты 8ч.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)

Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

Сельскохозяйственный труд (весна) 6ч.

Весенняя обработка почвы. Обработка почвы с внесением удобрений. Подготовка семян. Посев и посадка. Приемы ухода за растениями. Посадка овощей

8класс

Сельскохозяйственный труд (осень) 4ч.

Уборка урожая. Очистка территории сада от мусора. Закладка компостной кучи. Осенняя обработка почвы. Размножение плодовых и ягодных растений. Посадка плодовых и ягодных растений.

Кулинария 10ч.

Вводный урок

Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году. Блюда из птицы.

Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Сервировка стола

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола

Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.

Заготовка продуктов

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях

Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 6ч.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей

Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах

Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами

Элементы материаловедения 2ч.

Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях
Конструирование и моделирование поясного изделия 4ч.

Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме

Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк

Последовательность построения основы чертежа брюк

Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою

Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку

Технология изготовления поясного изделия 8ч.

Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок. Виды карманов и способы их обработки. Способы перевода линий и точек. Причины дефектов и способы их устранения

Технология обработки застежки тесьмой «молния». Технология обработки шлевок и пояса. Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей

Технология ведения дома 18ч.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы

Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Экологическая безопасность материалов и работ. Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. Значение комнатных растений в жизни людей. Уход за комнатными растениями. Размножение цветов черенками, прививками, делением куста. Посуда для цветов. Разновидности растений. Требования к их размещению. Комнатные растения в интерьере: одиночные растения, композиции, садик, террариум. Размещение комнатных растений: на стене, на полу, на подоконнике, подвешенными к потолку.

Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг. Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи

Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок

Электротехнические работы 4ч.

Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии.

Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека

Современное производство и профессиональное образование 6ч.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессиональное деление работников предприятия. Профессиональное самоопределение

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура

Профессиональные качества личности и их диагностика

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности

Творческое проектирование 8ч.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

Сельскохозяйственный труд (весна) 4ч.

Весенняя обработка почвы. Обработка почвы с внесением удобрений. Подготовка семян. Посев и посадка. Приемы ухода за растениями.

9класс

Сельскохозяйственный труд (осень) 4ч.

Уборка урожая. Очистка территории сада от мусора. Закладка компостной кучи. Осенняя обработка почвы. Размножение плодовых и ягодных растений. Посадка плодовых и ягодных растений.

Кулинария 6ч.

Вводный урок. Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 12ч.

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером, блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой и др. Съёмная аппликация. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на

трикотаже, на сетке, на канве. Художественное оформление швейного изделия. Съёмная аппликация. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Художественное оформление швейного изделия. Выполнение изделий по готовым схемам, разработка схем. Особенности филейного вязания. Элементы филейного вязания. Схемы для филейного вязания. Способы декоративной отделки трикотажных изделий. Приемы изготовления кружев, прошив, кистей, бахромы, помпонов, вязанных пуговиц, шнуров.

Электротехнические работы 4ч.

История развития радиоэлектроники. Радиоэлектроника и сферы ее применения. Особенности распространения радиоволн разной длины. Виды антенн.

Виды бытовых радиоэлектронных приборов, принцип их работы. Правила эксплуатации. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных материалов 18ч.

Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для сорочки. Способы моделирования сорочки. Виды художественного оформления изделия. Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою. Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок. Причины дефектов и способы их устранения. Обтачка, окантовка, с отделочными деталями. Обработка низа швом вподгибку с закрытым срезом, разметка петель.

Современное производство и профессиональное образование 12ч.

Сущность концепции «я». Самооценка и её роль в профессиональном самоопределении личности.

Сущность понятий «Профессиональный интерес» и «склонности». Выявление и оценка профессиональных интересов с помощью методик. Сущность понятий «мотивы», «ценностные ориентации». Условия их формирования. Классификация мотивов. Значение мотивов деятельности и ценностных ориентаций в профессиональной деятельности и служебной карьере. Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера. Профессиональная пригодность. Сущность понятий: профессия, специальность, должность. Профессиограммы. Сущность понятия Профессиональная проба, её роль в профессиональном самоопределении учащихся.

Творческие проекты 8ч.

Выбор темы проектного задания. Дизайнерская проработка изделия. Сбор и обработка необходимой информации. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей. Требования, предъявляемые к качеству готового изделия.

Реклама изделия, оригинальная упаковка, композиционная завершенность.

Сельскохозяйственный труд (весна) 4ч.

Весенняя обработка почвы. Обработка почвы с внесением удобрений. Подготовка семян. Посев и посадка. Приемы ухода

за растениями.

Учебно- тематический план

7класс	Кулинария	12
	Элементы материаловедения Рукоделие. Вязание крючком	10
	Элементы машиноведения	2
	Конструирование и моделирование плечевого изделия	8
	Технология изготовления плечевого изделия	14
	Технология ведения дома	4
	Электротехнические работы	2
	Творческие проекты	8
	Сельскохозяйственный труд	10
8класс	Итого	70 час.
	Кулинария	10
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	6
	Элементы материаловедения	2
	Конструирование и моделирование	4
	Технология поясного изделия	8
	Технология ведения дома	18
	Современное производство и профессиональное образование	6
	Творческие проектные работы	8
	Сельскохозяйственный труд	8
	Итого	70 час.
9класс	Кулинария	6
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	12
	Электротехнические работы	4
	Создание изделий из текстильных материалов	18
	Современное производство и профессиональное образование	12

	Творческие проектные работы	8
	Сельскохозяйственный труд	8
	Итого	68 час.

Требования к уровню подготовки учащихся по итогам изучения предмета

7 классов

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- о применении источников питания бытовой аппаратуры;
- 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 медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного 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, 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 и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы;
- единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, 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 мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

8 классов

Должны знать:

- 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 медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- домашнюю экономику, доходы и расходы семьи, цены на товары и услуги, качество товаров и услуг, их влияние на спрос и цены;
- приготовление песочного теста и изделий из него, способы определения готовности;
- значение кислотности плодов для консервирования, способы консервирования, их преимущества и недостатки, условия сохранения витаминов, сроки и условия хранения заготовок;
- способы приготовления песочного теста;
- приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов, холодных напитков;
- правила поведения за столом и приёма гостей;
- способы получения синтетических волокон, их свойства, режимы ВТО изделий из синтетических тканей;
- правила использования бытовой электронной аппаратуры;
- ассортимент вязаных изделий, правила подбора спиц по толщине, технику вязания на спицах, способы начала вязания, способы вывязывания орнамента;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа прямой юбки, особенности моделирования прямой юбки;
- правила обработки застёжки тесьмой «молния»;
- классификацию специальных швейных машин;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения накладных швов и складок, технологическая последовательность обработки прямой юбки,

- экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Должны уметь:

- рационально рассчитывать бюджет семьи, рассчитывать стоимость минимальной потребительской корзины;
- приготавливать песочное тесто и блюда из него, определять готовность;
- консервировать фрукты и ягоды, готовить холодные напитки;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в кабинете;
- различать синтетические волокна;
- подбирать спицы по толщине, владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах, вязать по схеме;
- выбрать модель прямой юбки с учётом особенностей фигуры, снимать мерки для построения чертежа прямой юбки, применять способы моделирования и отделки изделия; использовать правила подготовки к раскрою;
- применять правила раскладки выкройки, выполнять обработку вытачек, кокеток, складок, переводить линии и точки на ткани, скалывать и смётывать детали, исправлять дефекты, обрабатывать застёжку тесьмой «молния», выполнять обработку шлевок и пояса, выполнять потайной подшивочный стежок;
- выполнять раскрой ткани с симметричными и асимметричными полосами;
- работать с журналами мод.

9 классов

Должны знать:

- правила санитарии и безопасной работы;
- определения понятий профессия, профессиональная деятельность, сфера, отрасль, значение здоровья при выборе профессии;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него, способы определения готовности;
- технологию приготовления мясных бульонов и супов, требования к качеству и оформлению блюд;
- признаки качественной птицы, правила её первичной обработки, технологию приготовления блюд из птицы, способы украшений блюд, правила подачи блюд, пользование столовыми приборами, сервировку стола к обеду, требования к качеству и оформлению блюд, правила поведения и приёма гостей;
- о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации, способы консервирования, их преимущества и недостатки, условия сохранения витаминов, сроки и условия хранения заготовок;
- новые ткани и нетканые материалы,
- приспособления малой механизации;
- правила использования бытовых микроволновых печей и холодильников, первая помощь человеку, поражённому электрическим током, получившему ожог;
- возможности вышивки бисером и блёстками, основные приёмы и материалы, применяемые в вышивке, требования к выполнению вышивки бисером и блёстками;
- назначение, конструкцию и технологию выполнения отделочных машинных швов;
- виды плечевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа плечевого изделия, особенности моделирования;
- технологическую последовательность обработки отдельных деталей плечевого изделия;
- экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- основные этапы выполнения творческого проекта, процедуру защиты выполненного проекта.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- соблюдать правила санитарии и безопасной работы;
- готовить пироги из безопасного дрожжевого теста и изделий из него, определять готовность изделия;
- готовить мясные бульоны и супы, определять их готовность, оформлять блюда, применять знания на практике;

- подавать блюда к столу, пользоваться столовыми приборами, соблюдать правила поведения за столом;
- готовить блюда национальной кухни;
- консервировать и мариновать овощи, салаты из овощей; владеть способами консервирования, их преимуществом и недостатками,
владеть условиями сохранения витаминов, сроками и условиями хранения заготовок;
- разбираться в новых тканях и нетканых материалах;
- применять в работе приспособления малой механизации;
- использовать бытовые микроволновые печи и холодильники, оказывать первую помощь человеку, поражённому электрическим током,
получившему ожог;
- вышивать бисером и блёстками, владеть основными приёмами, применяемыми в вышивке, владеть требованиями к выполнению вышивки бисером и блёстками;
- выполнять отделочные машинные швы;
- измерять фигуру человека, записывать результаты измерений, строить чертёж, моделировать плечевое изделие;
- обрабатывать отдельные детали плечевого изделия;
- экономно раскладывать выкройку на ткани, соблюдать технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- выбирать тему будущего проекта, проводить сбор и обработку требуемой информации, планировать и организовывать творческий проект, составлять план поэтапного выполнения творческого проекта; проводить самооценку собственной проектной деятельности и непосредственно самого проекта, подготовить защиту творческого проекта, представить (защитить) свой проект.

Реализация НРЭО

7 КЛАСС

№ п/п	№ урока в календарно- тематическом плане	Тема урока по календарно- тематическому плану	Темы НРЭО	Литература по НРЭО	
				Название источника	№ страницы
Кулинария					
1		Мучные изделия	Мучные изделия в кухне жителей Уральского региона. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	Ковалев В.М., Могильный Н.П. «Русская кухня: традиции и обряды», М.: Советская Россия, 1990	70-104
				Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006	15-26, 325-331
				Курганские башкиры: Историко – этнографические очерки. Уфа: Гилем, 2002	121-131
				Головкин Б.Н. По дедовским рецептам. – М.: Агропромиздат, 1990	50-58, 81-103
2		Пельмени и	Блюда пельменного типа в кухне жителей Уральского региона.	Курганские башкиры: Историко – этнографические очерки. Уфа: Гилем, 2002	121-131
				Башкирская юрта: Сборник научных трудов/ Сост. Р.А.Султангареева. – Уфа: ООО»ДизайнПолиграфСервис»,2004	24 – 25 199-209

		вареники	Особенности приготовления. Виды начинок	Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства.Все рецепты В.В. Похлёбкина. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006	283-284 351-352
				Ахметъзянов Ю.А. Татарские блюда. – Казань: Татарское Книжное издательство, 1969	6-9 114 - 116
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов					
3		Виды и характеристика плечевых изделий с цельнокроеным рукавом	Историческое развитие костюма. Рубаха в народной одежде. Виды и характеристика плечевых изделий с цельнокроеным рукавом	Короткова М.В. Культура повседневности. История костюма, М.: Владос, 2002.	59-63 65-79 80-88
				Народное искусство Южного Урала , каталог выставки. Челябинск, 1997.	73-77
				Диск №	
4		Моделирование	Национальный костюм жителей Южного Урала. Особенности кроя.	Пармон Ф.М. Композиция костюма, М.: Легпромбытиздат, 1985.	237-240
				Русский народный костюм. 19 век/комплект из 12 открыток. – М.: Советский художник,1966	
				Русский народный костюм. Комплект открыток/ Художник Н.Виноградова. М.:Изобразительное искусство, 1969	
				Папка №	
				Диск №	
5		Вязание крючком	Виды вязания, история и традиции. Раппорт узора, цветовые решения. Современные и старинные узоры и орнаменты, используемые жителями Урала.	Народное искусство Южного Урала , каталог выставки. Челябинск, 1997	21 67-69
				Богатеева З.А. Мотивы народных орнаментов в детских аппликациях, М.: Просвещение,1986.	27-37 50-54
				Диск №	

6		Плетение из волокнистых материалов	Ткачество поясов, тесьмы Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.	Соколовская М..М. Знакомьтесь с макраме, М.: Просвещение, 1986.	6-10
				Кузьмина М. Азбука плетения, М.: Легпромбытиздат, 1992.	6 Иллюстрации
7				Богуславская И..Я. Добрых рук мастерство, Ленинград, Искусство,1981.	166-181
				Диск №	

8 КЛАСС

№ п/п	№ урока в календарно- тематическом плане	Тема урока по календарно- тематическому плану	Темы НРЭО	Литература по НРЭО	
				Название источника	№ страницы
Кулинария					
1		Сервировка стола	Сервировка стола.	Ковалев В.М., Могильный Н.П. «Русская кухня: традиции и обряды», М.: Советская Россия, 1990	3 – 8 44 – 62
			Традиции и обычаи русской трапезы	Башкирская юрта: Сборник научных трудов/ Сост. Р.А.Султангареева. – Уфа: ООО»ДизайнПолиграфСервис»,2004	209-213
			Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.	Пыляев М. И. Старое житеь /Репринтное воспроизведение издания 1897года/ оформление издательства Книга 1990	3-21
2		Заготовка продуктов	Способы	Головкин Б.Н. По дедовским рецептам. – М.: Агропромиздат, 1990	59-80

			консервирования фруктов и ягод.	Ахметъзянов Ю.А. Татарские блюда. – Казань: Татарское Книжное издательство, 1969	250 - 254
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов					
3		Вязание на спицах	Виды вязания, история и традиции. Раппорт узора, цветовые решения. Современные и старинные узоры и орнаменты, используемые жителями Урала.	Народное искусство Южного Урала , каталог выставки. Челябинск, 1997	21 67-69
				Богатеева З.А. Мотивы народных орнаментов в детских аппликациях, М.: Просвещение, 1986.	27-37 50-54
				Диск №	
4		Художественная роспись ткани	Техника росписи ткани «холодный батик». Выполнение эскиза росписи.	Соколова М.С. «Художественная роспись по дереву», М.: Владос, 2002.	246-258 72-83
				Виноградов Н. «Страницы древней истории Южного Урала», Челябинск: ЮУКИ, 1997	22
				Богатеева З.А. «Мотивы народных орнаментов в детских аппликациях», М.: Просвещение, 1986	27 -37
				Музей художественных тканей. 24 открытки. М.: Изобразительное искусство, 1982	Комплект открыток
				Константинова С.С. История декоративно-прикладного искусства. Конспект лекций. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004	159-167
5		Брюки в народном костюме	Брюки в народном костюме	Пармон Ф.М. Композиция костюма, М.: Легпромбытиздат, 1985	237-240
				Русский народный костюм. 19 век/комплект из 12 открыток. – М.: Советский художник, 1966	

			Брюки в народном костюме жителей Южного Урала	Русский народный костюм. Комплект открыток/ Художник Н.Виноградова. М.:Изобразительное искусство, 1969	
				Папка №	
				Диск №	
Современное производство и профессиональное образование					
6		Сферы и отрасли современного производства.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения	Экскурсия на предприятия Уральского региона. Экскурсия в швейное ателье	
7		<u>Практическая работа</u> Экскурсия	производственного предприятия. Разделение труда.		

9 КЛАСС

№ п/п	№ урока в календарно- тематическом плане	Тема урока по календарно- тематическому плану	Темы НРЭО	Литература по НРЭО	
				Название источника	№ страницы
Кулинария					
1		<u>Практическая работа</u> Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов	Традиционные способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов,	Курганские башкиры: Историко – этнографические очерки. Уфа: Гилем, 2002	121-125
				Башкирская юрта: Сборник научных трудов/ Сост. Р.А.Султангареева. – Уфа: ООО»ДизайнПолиграфСервис»,2004	24 199-203

			субпродуктов жителей Южного Урала	Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006	283-293 309
2		Блюда национальной кухни	Традиционные блюда национальной кухни жителей Южного Урала	Похлёбкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлёбкина. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006	294-339
3		<u>Практическая работа</u> Приготовление национального блюда (по выбору)		Ахметъзянов Ю.А. Татарские блюда. – Казань: Татарское Книжное издательство, 1969	рецептура
				Сафин Н. М. Башкирские блюда – Уфа: Башкирское книжное издательство, 1976	рецептура
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов					
4		Аппликация	Аппликация как вид декоративно- прикладного творчества	Народное искусство Южного Урала, каталог выставки. Челябинск, 1997	
5		<u>Практическая работа</u> Зарисовка образцов аппликации и выбор материалов.	Значение аппликации в старинной народной вышивке.	Богатеева З.А. Мотивы народных орнаментов в детских аппликациях, М.: Просвещение, 1986.	
				Виноградов Н. «Страницы древней истории Южного Урала», Челябинск: ЮУКИ, 1997	
				Диск №	
Современное производство и профессиональное образование					
7		Выбор объекта или услуги для предпринимательской деятельности	Наиболее популярные потребительские товары и услуги Челябинска и Челябинской области	Справочники, каталоги, интернет	

Календарно - тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1-4	Сельскохозяйственный труд	Уборка урожая. Очистка территории сада от мусора. Закладка компостной кучи.	4	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование" и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения.		Контроль за действиями		
5-7	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе	Опрос		
7-8	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Знать: — о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; — источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: — о средствах профилактики инфекций и отравлений; — первой помощи при них	Опрос	Признаки доброкачественности продуктов	

9-10	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (6 часов)	Изделия из дрожжево-го, песочного, биск-витного и слоеного теста	2	Комбиниро-ванный	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста	Иметь представление: — о видах теста и разрыхлителей; — технологии приготовления теста и изделий из него; — видах начинок и украшений для изделий из теста	Опрос		
------	--	--	---	------------------	--	---	-------	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11-12	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (6 часов)	Изделия из пресного теста. Технология при-готовления пельменей и вареников Изготовление пресного теста и начинки для ва-реников с творогом	2	Комбиниро-ванный Практическая работа	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок Технология приготовления пельменей и ва-реников	Знать: - состав теста и способ его приготовления; - правила первичной обработки муки; - рецептуру начинок Уметь применять знания на деле	Тестиро-вание Контроль качества	Традиции при-готовления и подачи на стол	

13-14		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Комбинированный Практическая работа	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепттура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.) Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом	Иметь представление: - о желирующих веществах и ароматизаторах; - роли сахара в питании человека; - видах сладких блюд и десертов Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом	Опрос Контроль за действиями		
15-16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа)	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: - особенности приготовления сладких заготовок; - способы определения готовности; - условия и сроки хранения	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17-18	<p>РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ</p> <p>(10 часов)</p>	<p>Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы</p> <p>Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком</p>	2	Комбинированный	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.</p> <p>Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы</p> <p>Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком</p>	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> — об истории рукоделия; - применении его в современной моде. <p>Знать, что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы</p> <p>Знать правила подготовки материалов и подбора крючка.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — использовать эти правила в работе; — набирать петли крючком 	Орос и проверка схем		
19-20		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца		
21-22		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать схемы; - выполнять различные петли 	Качество образца		
23-24		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Качество образца		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
25-26		Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: - о технологии производства и свойствах искусственных волокон; - областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос		
27-28	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Правила регулировки и наладки швейной машины	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; - принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки Уметь регулировать швейную машину	Опрос Контроль за действиями		
29-30		Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Опрос, эскиз	Силуэт, стиль	
1	2	3		5	6	7	8	9	10

31-32	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями		
33-34		Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль за действиями		
35-36		Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества		
37-38	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями		
39-40		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
41-42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества		
43-44		Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества		
45-46		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями		
47-48		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества		
49-50		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	Знать: — особенности ВТО различных тканей; — правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями		
51-52	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 часа)	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: — об основных элементах систем обеспечения; — правилах их эксплуатации; — оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
53-54	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 часа)	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Проверка эскиза		
55-56	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Опрос		
57-58	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)	Уметь: - выбирать посильную и необходимую работу; - аргументированно защищать свой выбор; - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
59-60	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование" и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: '- пользоваться необходимой литературой; - подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения		
61-62		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения		
63-64		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта		
65-70	Сельскохозяйственный труд 6ч. (весна)	Посадка овощей	6	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ		Контроль выполнения		

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1-4	Сельскохозяйственный труд 4ч. (осень)	Уборка урожая	4	Комбинированный			Контроль качества		
5-6	ВВОДНЫЙ УРОК (2 час)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	2	Объяснение нового материала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике. Иметь представление о предстоящей работе	Опрос	Варианты тем творческих проектов	
7-8	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 часа)	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы пловой обработки домашней птицы	2	Комбинированный Изучение нового материала	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд	Знать: - признаки качественной птицы; - правила ее первичной обработки. Иметь представление о видах домашней птицы Знать: - виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы; способы определения готовности блюд	Опрос		
9-10		Блюда из домашней птицы и украшение готовых блюд при подаче к столу	2	Комбинированный практическая работа	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений	Иметь представление о технологии приготовления блюд из птицы Иметь представление о способах украшений блюд. Знать знания на практике	Контроль качества		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11-12	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами Правила поведения за столом и приема гостей	2	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита	Иметь представление: - о правилах подачи блюд, пользования столовыми приборами, сервировки стола; - требованиях к качеству и оформлению блюд Знать правила поведения за столом и приема гостей	Опрос		
13-14	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования	2	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования	Знать: - о значении кислотности плодов для консервирования и время стерилизации; - способы консервирования; - их преимущества и недостатки Знать: - условия сохранения витаминов; - сроки и условия хранения заготовок	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

15-16	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОЛУТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (6 часов)	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	2	Комбинированный Практическая работа	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей Правила подбора спиц в зависимости от толщины нити и качества вязки	Знать: - ассортимент вязаных изделий; - материалы и инструменты и правила их подготовки к работе Знать и уметь использовать правила подбора спиц по толщине. Владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах	Опрос Контроль за действиями		
17-18		Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания Убавление, прибавление и закрытие петель	2	Комбинированный	Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах	Знать и уметь использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы Знать и уметь использовать способы убавления, прибавления и закрытия петель	Контроль качества		
19-20		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	2	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме	Иметь представление о вязании нитками разных цветов и толщины. Уметь вязать по схеме	Контроль качества		

21-22	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях Определения синтети- ческих и искусственных волокон в тканях	2	Комби- ниро- ванный Практи- ческая работа	Синтетические волокна, технология их про- изводства и эксплуата- ционные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях Сравнительная харак- теристика синтетических и искусственных волокон	Иметь представление о технологии производства синтетических волокон, сложных переплетений нитей в тканях. Знать свойства химических волокон Уметь различать синтетические и искусственные волокна	Опрос Проверка работы	Искус- ствен- ные волокон а, свойст ва и произв одство	
23-24	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа)	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по меркам	2	Комби- ниро- ванный	Брюки в народном кост- юме. Основные на- правления современной моды. Зрительные ил- люзии в одежде. Выбор модели с учетом осо- бенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк Последовательность построения основы чертежа брюк	Иметь представление об истории и современных направлениях в моде для брюк. Уметь выбрать модель с учетом особенностей фи- гуры. Снимать мерки для построения чертежа брюк Уметь строить чертеж по описанию	Контроль действий Контроль качества		
25-26		Способы моделирования брюк и виды отделок Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	2	Комби- ниро- ванный Практи- ческая работа	Способы моделирования брюк. Виды худо- жественного оформления изделия Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	Знать и уметь применять способы моделирования и отделки изделия Знать и уметь использовать правила подготовки к раскрою	Контроль действий Контроль качества		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 часов)	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	1	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку	Иметь представление об особенностях раскладки выкройки на ворсовых тканях, тканях в полоску и клетку. Уметь применять правила раскладки выкройки	Контроль действий		
28		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок	1	Комбинированный	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок	Иметь представление о способах обработки кокеток и технологии обработки вытачек. Уметь выполнять обработку кокеток и вытачек	Контроль действий		
29		Обработка карманов	1	Комбинированный	Виды карманов и способы их обработки	Иметь представление о видах карманов и способах их обработки	Контроль действий		
30		Скалывание и сметывание деталей кроя	1	Практическая работа	Способы перевода линий и точек	Уметь переводить линии и точки на ткани, скалывать и сметывать детали	Контроль качества		
31		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов	1	Практическая работа	Причины дефектов и способы их устранения	Иметь представление о причинах дефектов. Уметь их исправлять	Контроль действий		
32		Обработка застежки тесьмой «молния»	1	Практическая работа	Технология обработки застежки тесьмой «молния»	Знать правила обработки застежки тесьмой «молния». Уметь применять эти правила	Контроль качества		
33		Обработка шлевок и пояса	1	Практическая работа	Технология обработки шлевок и пояса	Знать и уметь выполнять обработку шлевок и пояса	Контроль качества		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
34		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	1	Комбинированный	Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей	Уметь выполнять потайной подшивочный стежок. Знать режимы ВТО изделий из синтетических тканей	Контроль качества		
36	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 часа)	Характеристика пространственных технологий ремонта и отделки жилых помещений	1	Комбинированный	Характеристика пространственных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы	Знать способы ремонта и отделки помещений, инструменты и материалы для их выполнения	Опрос		
36		Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах	1	Комбинированный	Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены	Знать правила ТБ этих работ, средства защиты и гигиены при этом			
37		Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами	1	Комбинированный	Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ	Знать профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами	Опрос		
38		Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни)	1	Комбинированный	Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям	Уметь выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению	Проверка эскизов		
39-40	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Комнатные растения, уход, разновидности.	2	Комбинированный.	Значение комнатных растений в жизни людей. Уход за комнатными растениями. Размножение цветов черенками, прививками, делением куста. Посуда для цветов. Разнообразие растений. Требования к их размещению.	Уметь ухаживать за растениями. Иметь представление о способах размножения комнатных растений.	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
41-42	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ЧАСА)	Комнатные растения в интерьере квартиры.	2	Комбинированный	Комнатные растения в интерьере: одиночные растения, композиции, садик, террариум. Размещение комнатных растений: на стене, на полу, на подоконнике, повешенными к потолку.	Уметь размещать комнатные растения в интерьере.	Опрос		
43-44	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 часов)	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	2	Комбинированный	Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг Особенности ценообразования. Цены на рынке товаров и услуг, возможности минимализировать расходы семьи Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок	Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги Иметь представление о ценообразовании и ценах на рынке товаров и услуг и возможностях уменьшить расходы семьи Иметь представление о качестве товаров и услуг, их влиянии на спрос и цены. Уметь рассчитать стоимость минимальной потребительской корзины	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
45-46	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 часов)	Права потребителей и их защита нес. Виды семейной деятельности ожного объекта или услуги для предпринимательской деятельности	2	Комбинированный	Права потребителей и организации, призванные их защищать. Что такое штрих-код? Реклама и потребитель са и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством и населения и рынка в товарах и услугах	Знать права потребителей и организации, их защищающие. Иметь представление о свойствах рекламы Иметь представление еса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством вировать потребности рынка и свои возможности	Опрос		
47-48	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 часов)	Средства защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии электропроводка (8 кл, § 18, с. 89), способы определения положения е бытовых приемников и счетчиков электроэнергии	2	Комбинированный	Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Пути экономии электроэнергии ирной электропроводки и способы нахождения ее местоположения е бытовых приемников и счетчиков электроэнергии	Знать принципы работы и использования средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах. Уметь найти скрытую электропроводку бы определения местоположения электропроводки почать бытовые электроприборы	Опрос		
49-50		Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	2	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	Знать о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования		Комбинированный	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования	Знать профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электрооборудования	Опрос		
51	СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 часа)	Разделение труда в современном производстве	1	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда	Иметь представление о структуре современного производства	Опрос		
52		Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда	1	Комбинированный	Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой промышленности. Их влияние на виды и содержание труда	Иметь представление о направлениях развития техники и технологии	Опрос		
53		Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда	1	Комбинированный	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда	Иметь представление о значении понятий <i>профессия, специальность, квалификация</i> и факторах, влияющих на зарплату	Опрос		
54		Анализ профессионального деления работников предприятия	1	Комбинированный	Профессиональное деление работников предприятия	Уметь анализировать профессии	Опрос		
55-56		Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура	2	Комбинированный	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура	Иметь представление о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его конъюнктуре	Опрос		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (2 часа)	Профессиональные качества личности и их диагностика Источники получения информации о про- фессиях и путях про- фессионального образования			Профессиональные ка- чества личности и их диагностика Источники получения информации о профессиях и путях профессио- нального образования. Возможности построения карьеры в профессио- нальной деятельности	Иметь представление: о профессиональных качествах личности и их диаг- ностике. Знать об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования возможностях построения карьеры	Беседа		
57- 58	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Органи- зационно-подготови- тельный этап выпол- нения творческого проекта	2	Комбиниро- ванный	Тематика творческих проектов и этапы их вы- полнения. Организа- ционно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь: выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения		
59- 60		Выбор оборудования, инструментов и при- способлений, состав- ление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбиниро- ванный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последова- тельности выполнения. Поиск сведений в лите- ратуре	Уметь: пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения		

61 - 62	Сельскохозяйственный труд весна 6ч. (весна)	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели, моделирование. Изготовление изделия	Уметь: конструировать и моделировать; выполнять намеченные работы	Контроль выполнения		
63 - 64		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта		
65 - 70		Посадка овощных культур	6	Комбинированный			Контроль выполнения		

9класс

№ уроков	Дата проведения	Наименование разделов, тем	Теоретические сведения	Практическая работа	Д/З
Сельскохозяйственный труд (осень)4ч.					
1-4		Уборка урожая. Очистка территории сада от мусора. Закладка компостной кучи.		Уборка урожая	Рабочая форма
		Осенняя обработка почвы. Размножение плодовых и ягодных растений. Посадка плодовых и ягодных растений.		Посадка плодовых и ягодных растений.	Рабочая форма
КУЛИНАРИЯ - 6ч					
Технология приготовления пищи – 4 ч.					
5-6		Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.	Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.		
7-8		Санитарные условия первичной	Санитарные условия	Определение качества мяса	

		обработки мяса, субпродуктов. <u>Практическая работа</u> . Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов субпродуктов.	первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.	органолептическим методом. Способы тепловой обработки мяса, мясных п/ф, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Тех.карта.	Продукты
Заготовка продуктов – 2 часа					
9-10		Заготовка продуктов. Консервирование и маринование овощей. <u>Практическая работа</u> . Составление технологической карты приготовления «Ассорти» из овощей.	Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Условия и сроки хранения консервированных овощей.	Правила безопасной работы с уксусом. Время стерилизации (или пастеризации). Составление тех.карты приготовления «Ассорти» из овощей»	Продукты
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ - 12ч					
Рукоделие. Художественные ремёсла – 12ч					
11-12		Виды отделки. Аппликация. <u>Практическая работа</u> . Зарисовка образцов аппликации и выбор материалов.	Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером, блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой и др	Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выбор аппликации материалов и способа выполнения.	Ткань

13-14		Съёмная аппликация. <u>Практическая работа</u> . Выполнение аппликаций из различных материалов.	Съёмная аппликация. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Художественное оформление швейного изделия.	Выполнение образцов различных аппликаций. (Художественная заплата)	
15-16		Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком. <u>Практическая работа</u> . Организация рабочего места, подготовка инструмента и материала. Изготовление изделий.	Аксессуары: назначение, правила подбора. Ассортимент аксессуаров, выполненных в технике вязания крючком.	Организация рабочего места. Выбор материала. Изготовление изделий.	
17-18		Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком. <u>Практическая работа</u> . Изготовление различных аксессуаров в технике вязания крючком.	Выполнение изделий по готовым схемам, разработка схем.	Изготовление различных аксессуаров в технике вязания крючком.	Крючок, нитки
19-20		Техника филейного вязания. <u>Практическая работа</u> . Составление схемы филейного вязания. Изготовление образцов.	Особенности филейного вязания .Элементы филейного вязания. Схемы для филейного вязания.	Составление схемы филейного вязания. Изготовление образцов.	
21-22		Декоративная отделка трикотажных изделий. <u>Практическая работа</u> . Изготовление деталей для декоративной отделки.	Способы декоративной отделки трикотажных изделий. Приемы изготовления кружев, прошив, кистей, бахромы, помпонов, вязанных пуговиц, шнуров.	Изготовление деталей для декоративной отделки: кружева, кисти, бахрому, помпоны, вязанные пуговицы. Украшать трикотажные изделия тканью, кожей, тесьмой, лентами.	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ - 4ч					

Простые электронные устройства – 4ч

23-24		Радиоэлектроника и сферы ее применения. Передача информации с помощью радиоволн. <u>Практическая работа.</u> Чтение простых электронных схем.	История развития радиоэлектроники. Радиоэлектроника и сферы ее применения. Особенности распространения радиоволн разной длины. Виды антенн.	Чтение схем простых электронных устройств с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, мультивибратор, однокаскадный усилитель).	
25-26		Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила пользования ими. <u>Практическая работа.</u> Защита рефератов.	Виды бытовых радиоэлектронных приборов, принцип их работы. Правила эксплуатации. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и Электронных устройств. Защита рефератов	

Создание изделий из текстильных материалов 18ч.

Конструирование плечевой одежды -2ч.

27-28		История и мода. Мерки для построения чертежа сорочки Построение основы чертежа сорочки в масштабе 1 : 4 по меркам <u>Практическая работа.</u>	Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для сорочки. Последовательность построения основы чертежа сорочки	Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Построение основы чертежа	
Моделирование плечевой одежды-2ч.					
29-30		Способы моделирования сорочки и виды отделок Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою <u>Практическая работа.</u>	Способы моделирования сорочки. Виды художественного оформления изделия Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою	
Раскрой и технология изготовления плечевой одежды-14ч.					
31-32		Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой <u>Практическая работа.</u>	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку	Раскладка выкройки	
33		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок <u>Практическая работа.</u>	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок	Технология обработки вытачек и складок	
34		Скалывание и сметывание деталей кроя <u>Практическая работа.</u>	Способы перевода линий и точек	Скалывание и сметывание деталей кроя	

35-36		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов <u>Практическая работа.</u>	Причины дефектов и способы их устранения	Примерка	
37-38		Обработка вытачек <u>Практическая работа.</u>	Стачать, заутюжить.	Самоконтроль	
39-40		Обработка боковых, плечевых срезов <u>Практическая работа.</u>	Стачать, заутюжить.	Самоконтроль	
41-42		Обработка горловины <u>Практическая работа.</u>	Обтачка, окантовка, с отделочными деталями.	Изготовление обтачки	
43-44		Обработка низа, окончательная отделка <u>Практическая работа.</u>	Обработка низа швом вподгибку с закрытым срезом, разметка петель.	Обработка петель	
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ 12ч					
45-46		Внутренний мир человека и система представлений. <u>Практическая работа.</u> Самооценка личности.	Сущность концепции «я». Самооценка и её роль в профессиональном самоопределении личности.	Методика самооценки личности. Методика «Кто я такой?»	
47-48		Профессиональные интересы и склонности. <u>Практическая работа.</u> Выявление профессиональных интересов.	Сущность понятий «Профессиональный интерес» и «склонности».Выявление и оценка профессиональных интересов с помощью методик.	Дифференциально диагностический опросник коммуникативных,	

				организаторских склонностей. Методика «Карта интересов».	
49-50		Мотивы, ценностные Ориентации и их роль в профессиональном самоопределение. <u>Практическая работа.</u> Определение ценностных ориентаций и мотивов выбора профессии.	Сущность понятий «мотивы», «ценностные ориентации». Условия их формирования. Классификация мотивов. Значение мотивов деятельности и ценностных ориентаций в профессиональной деятельности и служебной карьере.	Методика определения типа ценностных ориентаций Анкета мотивов выбора профессии.	
51-52		Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. <u>Практическая работа.</u> Определение типа личности.	Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера. Профессиональная пригодность.	Составление личного профессионального плана. Определение типа личности и профессии по опроснику Холланда.	
53-54		Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности. <u>Практическая работа.</u> Профориентационная игра «Угадай профессию».	Сущность понятий: профессия, специальность, должность. Профессиограммы.	Анализ профессий во время игры «Угадай профессию».	
55-56		Профессиональная проба. <u>Практическая работа.</u> Работа по ОПГ.	Сущность понятия Профессиональная проба, её роль в профессиональном самоопределении учащихся.	Уточнение профессиональных интересов с помощью опросника профессиональной	

				готовности (ОПГ).	
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ - 8ч					
57-58		Работа над проектом. <u>Практическая работа.</u> Формулировка проблемы. Сбор и анализ информации о планируемом изделии.	Выбор темы проектного задания. Дизайнерская проработка изделия. Сбор и обработка необходимой информации.	Выполнение эскизов изделия. Обоснование выбора изделия.	Работа с Интернетом
59-60		Работа над проектом. <u>Практическая работа.</u> Составление технологических карт и выполнения проектного изделия.	Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей. Требования, предъявляемые к качеству готового изделия.	Выполнение чертежей, составление технологических карт, работа над изготовлением проектного изделия.	
61-62		Работа над проектом. <u>Практическая работа.</u> Разработка вариантов рекламы изделия и выполнение проектного изделия.	Реклама изделия, оригинальная упаковка, композиционная завершённость.	Разработать целесообразный вид рекламы, экономический анализ изделия, работа над пояснительной запиской и проектным изделием.	
63-64		Работа над проектом. <u>Практическая работа.</u> Защита проекта.		Самооценка и внешняя экспертная оценка.	
		Сельскохозяйственный труд (весна) 4ч.			
65-66		Весенняя обработка почвы. Обработка почвы с внесением удобрений.		Внесением удобрений.	Рабочая форма
67-68		Подготовка семян. Посев и посадка. Приемы ухода за растениями.		Приемы ухода за растениями.	Рабочая форма

Перечень компонентов учебно-методического комплекса, обеспечивающего реализацию программы

7-9класс

Примерная Программа основного общего образования по технологии 5-11класс Направление «Обслуживающий труд» Москва «Просвещение» 2010

Сборник нормативно - правовых документов и методических материалов. - М.: Вентана - Граф, 2007

Под ред. В.Д. Симоненко Технология 7 класс (обслуживающий труд), М.:Вентана- Граф, 2011

Под ред. В.Д.Симоненко Рабочая тетрадь 7 класс (вариант для девочек), - М.: Вентана-Граф, 2011

Под ред. В.Д. Симоненко Технология 8 класс М.: Вентана- Граф, 2011

Под ред. В.Д. Симоненко Технология 9 класс М.: Вентана-Граф,2011

Ф.А.Зуева, Основы профессионального самоопределения (рабочая тетрадь)9-11 классы, Челябинск

Преображенская Н.Г., Кучукова Т.В., Беляева И.А. Черчение. Рабочие тетради № 1 – 9. – М.: Вентана – Граф, 2004

Синица Н.В. Уроки технологии 7класс. Методическое пособие М.: Вентана – Граф, 2011

Технология. Проектная деятельность 5-11класс. Волгоград.

Технология. Предметные недели в школе 5-11класс. Волгоград, 2008

Н.В.Синица. Технология ведения дома 5-7класс М.: Вентана-Граф, 2010

Технология с использованием ИКТ.5-9класс. Волгоград, 2009

Технология. Деловые и ролевые игры на уроке. 5-8класс. Волгоград, 2011

М.А.Давыдова Поурочные разработки по технологии 7класс Москва «ВАКО»2011

С.Э. Маркутская. Технология в таблицах, схемах, рисунках 5-9класс. М: Экзамен,2009

Самородский П.С., Н.В.Синица и др. Уроки технологии 8 класс: методическое пособие – М.: Вентана – Граф, 2011

Тематическое планирование. Технология 5-11класс по программе В.Д.Симоненко.

Э. Маркуцкая, Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7

классы. — М: Экзамен,2006

Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты/ авт.-сост. Г.А.Гордиенко.- Волгоград: Учитель, 2010

Школа и производство. Научно – методический журнал, № 6/2005, №6/2006, №6/2007, №6/2008, №6/2009

А.В. Марченко и др. Материалы для подготовки и проведения экзамена. Технология. 9 класс, М.: Просвещение, 2002

Школа и производство. Научно - методический журнал. №6 /2005, №6/ 2006, №6/2007, №6/2008, №6/2009

«Библиотека электронных наглядных пособий» Учебное электронное издание «Технология» (5-9)

