

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 103

**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология. Обслуживающий труд»  
для 6 - 9 классов**

Составитель: Кадочникова Н.В.,  
учитель первой категории  
МБОУ СОШ № 103  
Металлургического района

2015

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основании нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

1. Приказа Министерства образования Российской Федерации № 1089 от 05.03.2004г. «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 (Зарегистрировано в Минюсте России 01.10.2013 г. № 30067) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014г. № 253 «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 2014/2015 учебный год»;
4. Приказа Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014г. № 253».
5. Методического письма Департамента государственной политики в области образования Министерства образования и науки РФ от 07.07.2005г. № 03-1263 «О примерных программах по учебным предметам Федерального базисного плана».
6. Сборника нормативных документов. **Технология** / сост. Э.Д.Днепров, А.Г.Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006
7. Приказа Министерства образования и науки Челябинской области № 01/1839 от 30.05.2014г. «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования»;
8. Приказа Министерства образования и науки Челябинской области от 28.03.2013 г. № 03/961 «Об утверждении Концепции региональной системы оценки качества образования Челябинской области»;
9. Инструктивно-методического письма Министерства образования и науки Челябинской области № 03-02/4938 от 16.06.2015г. «Об особенностях преподавания обязательных учебных предметов образовательных программ начального, основного и среднего общего образования в 2015/2016 учебном году»;
10. Инструктивно-методического письма МОиН Челябинской области от 31.07.2009г. № 103-3404 «О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях»;
11. Письма Управления по делам образования города Челябинска № 16-02/2825 от

09.07.2014г. «О формировании учебных планов на 2014/2015 учебный год для общеобразовательных учреждений города Челябинска, реализующих программы основного общего и среднего общего образования».

12. Учебного плана МБОУ СОШ № 103 на 2015/2016 учебный год.

13. Положения МБОУ СОШ № 103 «О рабочей программе учебного предмета».

В рабочей программе нашли отражение цели и задачи изучения технологии на ступени среднего образования.

**Основной целью** курса является – формирование культуры труда школьника, развитие системы технологических знаний и трудовых умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, уточнение профессиональных и жизненных планов в современных условиях рынка труда.

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

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

-**развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**В процессе преподавания предмета «Технология. Обслуживающий труд» решаются следующие задачи:**

-- формирование политехнических знаний и экологической культуры;

-- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

-- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

--развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

-- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

-- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

-- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

-- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения южно-уральских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРЭО проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

В соответствии с ОБУП на изучение курса «Технология» в 5-9 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю), на изучение тем НРЭО отводится 7 часов в каждом классе.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается 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;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для рабочей программы «Технология. Обслуживающий труд» 5-9 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- Выбор и использование средств представления информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта, и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.**

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

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, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно.

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. Это и технология обработки продуктов и швейных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, а так же с приемами оформления интерьера, приемы художественной отделки этих изделий.

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде, а так же ожидаемые результаты обучения в рабочей программе представлены по каждому году обучения

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Особенностью рабочей программы является то, что в ней пересмотрено распределение часов по разделам и темам в соответствии с потребностями учащихся, а также материально-технической базой учреждения и национально-регионального компонента. Выделено дополнительное время на выполнение творческих проектов.

### **Место предмета в учебном плане**

Технология относится к учебным предметам, которые в Федеральном компоненте государственного стандарта определены как обязательные для изучения в основной школе

. Согласно Федеральному базисному учебному плану, Примерной программе по технологии и Учебному плану школы предусмотрено 280 учебных часов на изучение технологии в 6-9 классах.

<b>Класс</b>	<b>Кол-во часов в год</b>	<b>Кол-во часов в неделю</b>
6	70	2
7	70	2
8	70	2
9	70	2
<b>Всего:</b>	<b>280</b>	

**Сводное тематическое планирование (распределение учебного материала)  
основного общего образования 6-9 класс**

Разделы и темы	6		7		8		9	
	прим	РП	прим	РП	прим	РП	прим	РП
<b>Вводное занятие. Т/Б. введение в проектирование.</b>		2		2		2		2
<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8(2)</b>	<b>10</b>	<b>(8)</b>	<b>8</b>
Санитария и гигиена								
Физиология питания	2	2	2	2				
Технология приготовления пищи	10	10	10	8	4	6	(4)	4
Блюда национальной кухни							(2)	2
Сервировка стола				2	2	2		
Заготовка продуктов	2	2	2	2	2(2)	2	(2)	2
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>7(11)</b>	<b>30</b>	<b>(8)</b>	<b>22</b>
Рукоделие. Художественные ремёсла	10	10	8	12	7	8	(8)	22
Элементы материаловедения	2	4	2	4	(2)	4		
Элементы машиноведения	4	6	4	4		2		
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	10	6	12	(4)	6		
Технология изготовления швейных изделий	12	10	12	8	(5)	10		
<b>Технология ведения дома</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8(4)</b>	<b>8</b>	<b>(6)</b>	<b>6</b>
Эстетика и экология жилища			4	2				
Уход за одеждой и обувью	2	2						
Ремонт помещений					2(2)	2		
Санитарно технические работы					2(2)	2		
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов					4	4		
Введение в предпринимательскую деятельность							(6)	6
<b>Электротехнические работы</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4(2)</b>	<b>2</b>	<b>(6)</b>	<b>3</b>
Электромонтажные работы	2	2						
Электроосветительные приборы. Электроприводы			2	2				
Электротехнические устройства					4(2)	2		
Простые электронные устройства							(6)	
<b>Черчение и графика</b>							<b>(34)</b>	
Техника выполнения чертежей и правила их оформления							(4)	1
Геометрия построения							(2)	
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем							(10)	
Сечения и разрезы							(4)	
Сборочные чертежи							(10)	
Прикладная графика							(4)	
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>					<b>4(4)</b>	<b>8</b>		
Сферы производства и разделения труда					2(2)	4		
Пути получения профессионального образования					2(2)	4		12
<b>Творческие, проектные работы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0(8)</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
<b>Резерв учебного времени</b>	<b>8</b>		<b>8</b>		<b>4(4)</b>		<b>(8)</b>	
<b>Итого:</b>	<b>70</b>		<b>70</b>		<b>70</b>		<b>70</b>	

**Содержание тем учебного курса  
«Технология. Обслуживающий труд»  
6 класс  
Кулинария**

**Физиология питания**

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

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

**Практические работы**

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

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

**Практические работы**

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

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

**Практические работы**

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

**Практические работы**

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

**Приготовление обеда в походных условиях**

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

**Практическая работа:**

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

**Заготовка продуктов**

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



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

### **Практические работы**

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

### **Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

### **Практические работы**

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### **Свободная роспись по ткани**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### **Практические работы**

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

### **Элементы материаловедения**

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

### **Практические работы**

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

### **Элементы машиноведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### **Практические работы**

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

### **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции

юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

### **Технология изготовления поясных швейных изделий**

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

### **Практические работы**

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома**

#### **Уход за одеждой и обувью**

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

### **Практические работы:**

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

### **Электротехнические работы.**

#### **Электромонтажные работы**

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

### **Практические работы.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

### **Творческие, проектные работы**

#### **Примерные темы**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

### 7 класс

## Кулинария. Физиология питания

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

### Практические работы

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

### Технология приготовления пищи

#### Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### Практические работы

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

#### Пельмени и вареники

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### Сладкие блюда и десерт

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

#### Заготовка продуктов

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

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

### Практические работы

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

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### **Вязание крючком**

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

#### **Практические работы**

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

#### ***Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков***

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

#### **Практические работы**

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

#### **Элементы материаловедения**

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

#### **Практические работы:**

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

#### **Элементы машиноведения**

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

#### **Практические работы**

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

#### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### **Технология изготовления плечевого изделия**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

## **Практические работы**

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома**

#### **Эстетика и экология жилища**

*Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.*

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

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

#### **Практические работы**

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

### **Электротехнические работы**

#### **Электроосветительные и электронагревательные приборы**

##### **Электроприводы**

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

#### **Практические работы.**

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### **Творческие, проектные работы**

#### **Примерные темы**

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

## **8 класс**

### **Кулинария. Технология приготовления пищи**

#### **Блюда из птицы**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### **Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

#### **Сервировка стола**

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### **Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

#### **Заготовка продуктов**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

### **Практические работы**

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

##### **Рукоделие. Художественные ремесла**

###### **Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### **Практические работы**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрытие петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

###### **Художественная роспись ткани**

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

### **Практические работы**

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

###### **Элементы материаловедения**

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

### **Практические работы**

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

#### **Конструирование и моделирование поясного изделия**

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

### **Практические работы**

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **Технология изготовления поясного изделия**

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

### **Практические работы**

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Технологии ведения дома и**

##### **Ремонт помещений**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### **Практические работы**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

#### **Санитарно-технические работы**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

### **Практические работы.**

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

#### ***Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов***

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### **Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

#### **Электротехнические работы Электротехнические устройства**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.* Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

## **Современное производство и профессиональное образование**

### **Сферы производства и разделение труда**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### **Практические работы**

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

#### **Пути получения профессионального образования.**

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.



## **Практические работы**

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

## **Творческие, проектные работы**

### **Примерные темы**

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

## **9 класс**

### **Кулинария**

#### **Технология приготовления пищи**

##### **Блюда из мяса, субпродуктов**

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.

### **Практические работы**

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

#### **Заготовка продуктов**

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

### **Практические работы**

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### **Аппликация**

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.

### **Практические работы**

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

#### **Ручное ткачество**

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в

художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

#### **Практическая работа:**

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

### **Технологии ведения дома**

#### **Введение в предпринимательскую деятельность**

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

#### **Практические работы**

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

#### **Электротехнические работы.**

##### **Простые электронные устройства**

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

#### **Практические работы:**

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

#### **Черчение и графика**

##### **Техника выполнения чертежей и правила их оформления**

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий. Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ).

**Содержание  
национальных, региональных и этнокультурных особенностей (НРЭО)  
6 класс**

№ п/п	№ урока	Тема урока	Содержание НРЭО
1	(7-8)	Блюда из молока и молочных продуктов	Знакомство с молочной продукцией предприятий Челябинской области.
2	(9-10)	Блюда из кисло-молочных продуктов.	Блюда национальной кухни. Масленица. Пасха.
3	(11-12)	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Предприятия Южного Урала, вырабатывающие крупы, бобовые и макаронные изделия.
4	(13-14)	Блюда из рыбы и морепродуктов	Виды промысловых рыб водного бассейна Южного Урала
5	(19-20)	Волокна животного происхождения	История развития ткацкого производства шерстяных тканей на Южном Урале
6	(23-24)	История ковроткачества	Использование плетеных гобеленов в оформлении жилища
7	(27-28)	Вышивка. Виды мережек	Применение вышивки в оформлении одежды и предметов быта у народов Южного Урала
8	(43-44)	Конструирование юбок	Юбка как элемент национального костюма

**7 класс**

№ п/п	№ урока	Тема урока	Содержание НРЭО
1	(7—8)	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	Мучные изделия на столах Южноуральцев
2	(11-12)	Технология приготовления бисквитного и слоеного теста	Особенности национальной кухни
3	(13-14)	Заготовка продуктов, сладкие блюда и десерт	Особенности национальной кухни Южного Урала
4	(57-58)	Макраме: плетение узоров. Материалы	Промыслы, распространенные в Уральском регионе
5	(61-62)	Технология ткачества	Использование макраме в оформлении интерьера
6	(63-64)	Вязание крючком. Инструменты и материалы	История старинного рукоделия
7	(65-66)	Выполнение различных петель	Использование изделий, связанных крючком, в современной моде

**8 класс**

№ п/п	№ урока	Тема урока	Содержание НРЭО
1	(5-6)	Виды домашней птицы их кулинарное использование	Развитие животноводства на территории Южного Урала. Объединение "Уралбройлер"
2	(9-10)	Разновидности куриных субпродуктов	Особенности национальной кухни
3	(27-28)	Вязание на спицах.	Художественное ремесло: вязание. Особенности уральского орнамента
4	(31-32)	Художественная роспись ткани	Применение художественной росписи на ткани в уральском регионе
5	(35-36)	Виды брюк. Конструктивные особенности. Мерки	Брюки в народном костюме. Виды художественного оформления изделия. История возникновения брюк
6	(69-70)	Экскурсия на предприятие современного производства	Экскурсия на предприятие современного производства «Мечел»

### 9 класс

№ п/п	№ урока	Тема урока	Содержание НРЭО
1	(3-4)	Мясо. Технология приготовления и санитарные условия.	Развитие животноводства на территории Южного Урала. Объединение "Уралбройлер"
2	(7—8)	Проект. Блюда национальной кухни	Особенности национальной кухни
3	(20)	Техника выполнения чертежей и правила их оформления	Различие и особенности строения фигуры и построения графических эскизов национальной одежды народов Урала
4	(26-27)	Ручное ткачество. Традиции ручного ковроткачества в России.	Челябинский краеведческий музей
5	(41-42)	Ремонт и уход за трикотажем	ЧТТиЛП (техникум текстильной и лёгкой промышленности) и Челябинская трикотажная фабрика

### Литература для реализации национально – регионального компонента и проектной деятельности учащихся

- 1.Тарасов В.М, Аменд А.Ф, Кеспиков В.Н. Челябинск. История моего города. Учебник для учащихся общеобразовательных школ, гимназий, лицеев. – Челябинск, Издательство ЧГПУ, 2002
- 2.Филиппов Э.В. Кулинарный Челябинск.- Челябинск: изд-во Марины Волковой,2006
- 3.Дида Н.А. стильный Челябинск.- Челябинск: Издательство Марины Волковой, 2006
- 4.Мария Семенова. Мы – славяне. Популярная энциклопедия. – Санкт-перербург «Азбука», 1998
- 5.В. Зорин. Кулинария для детей. – М. «Махагон»,1999
- 6.И.С. Федюшкина. Вышивка. От простого шва к сложному узору. – М. Профиздат, 1996

7.И.Ю. Костюкова Школа лоскутной техники.- М. Культура и традиции

8.М. Максимова, М. Кузьмина. Лоскутики.- М. «Эксмо-Пресс», 1998

9.Как научиться вязать? Учебник по ручному вязанию, -М: «Арт-Бизнес-Центр»,1993

10.Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства /ЗАО Центрполиграф,2006 г.

### Характеристика учебно - методического комплекса

Рабочая программа по технологии в 6-9 классах ориентирована на использование предметной линии учебников Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Учебники этих предметных линий созданы с учётом современных требований к знаниям и умениям ученика, соответствуют Государственному стандарту общего образования.

Класс	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя
6	<p>Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г.Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Тищенко А.Т. Технология: программа : 5 – 8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М. : Вента-Граф, 2014. – 144с.</p>	<p>1.Технология. Технологии ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. :Вента-Граф, 2014. – 192с. : ил.</p> <p>2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница. – М. : Вента-Граф, 2014. – 96 с. : ил.</p>	<p>-Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана- Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p>- Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : бкласс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана- Граф, 2010.</p> <p>-Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p>

Класс	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя
7	<p>Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова. <b>Технология.</b> Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p>	<p>Технология: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций (вариант для девочек), Сеница Н.В. – М. : Вента-Граф, 2014. – 96 с. : ил.</p>	<p>-Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова Технология. Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2004.</p> <p>- Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : 7 класс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана- Граф, 2010.</p> <p>-Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005</p>

Класс	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя
8	<p>Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова.</p> <p>Технология. Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана- Граф, 2009.</p>	<p>1.Технология:8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., пераб. / Под ред. В.Д. Симоненко – М. : Вентана-Граф, 2013.</p> <p>2.Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ В.И. Ермакова.- М. :Просвещение, 2002.</p>	<p>-Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова Технология. Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p> <p>Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2004.</p> <p>- Крупская Ю.В. Технология. Обслуживающий труд : 8 класс : методические рекомендации / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко.- М. : Вентана-Граф, 2010.</p> <p>-Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005</p>

Класс	Учебная программа	Учебники и учебные пособия для учащихся	Методические пособия для учителя
9	<p>Примерная программа по технологии. Сборник нормативных документов. технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2008. Рекомендована МО РФ.</p> <p>Примерная программа основного общего образования по технологии. Направление «Обслуживающий труд» // Авторы –составители: Т.Б. Васильева, И.Н. Иванова. Технология. Содержание образования : сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. -М. :Вентана-Граф, 2009.</p>	<p>1.Технология:9 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред. В.Д. Симоненко.– М. : Вентана-Граф, 2011.</p> <p>2.Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. Для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений/ В.И. Ермакова.- М. :Просвещение, 2002.</p> <p>3. Павлова А.А. Технология. Черчение и графика. 8-9 классы :учеб. Для общеобразоват. учреждений / А.А. Павлова, Е.И. Корзинова. -3-е изд., стер. – М.: Мнемозина, 2011.</p>	<p>1. Технология. Методика обучения технологии. 5-9кл.: Метод. Пособие/ А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2004.</p> <p>2. Настольная книга учителя технологии. Справочно-методическое пособие. – М.: АСТ-Астрель, 2005.</p> <p>3. Зуева Ф.А. Основы профессионального самоопределения. Образовательная область «Технология». Рабочая тетрадь для учащихся 9-11 классов. -Челябинск: Издательский центр «Взгляд», 2002.</p>

*При выборе данных предметных линий и УМК учитывались следующие факторы:*

1. Завершённость учебных линий;
2. Соответствие УМК целям и задачам обучения по предмету;
3. Соответствие УМК возрастным и психологическим особенностям учащихся;
4. Обеспеченность школы УМК

### **Контрольно-измерительные материалы**

Повышению качества обучения учащихся в значительной степени способствует правильная организация проверки, учета и контроля знаний учащихся. По предмету «Технология» предусмотрена текущая аттестация (в процессе изучения темы), промежуточная аттестация (после изучения темы), а также итоговая аттестация (в конце учебного года).

*Текущий контроль* выполнения задач обучения фактически проводится на каждом занятии (проверка понимания изученного материала и т. п.).

*Промежуточный контроль* проводится после изучения раздела. Он может носить тестовый характер и проводиться в форме заданий со свободно конструируемым ответом.

*Итоговый контроль* осуществляется в конце каждого учебного года.



### Формы текущей аттестации

- Фронтальный опрос
- Индивидуальный опрос
- Практическая работа
- Тестирование
- Самостоятельная работа

### Формы промежуточной и итоговой аттестации

- Тематическая контрольная работа (тест);
- Практическая контрольная работа;
- Итоговое тестирование;
- Зачетные практические работы
- Индивидуальные работы учащихся (доклады, рефераты, проекты).

### Темы практических работ 6 класс

№ урока	№	Название практической работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
3-4	1	Определение суточной потребности в микроэлементах	+
5-6	2	Квашение капусты.	+
7-8	3	Приготовление молочной каши.	+
9-10	4	Приготовление сырников.	+
11-12	5	Приготовление гарнира	+
13-14	6	Составление последовательности обработки рыбы	+
15-16	7	Составление меню и расчет продуктов	+
17-18	8	Оказание первой помощи при поражении электрическим током	+
21-22	9	Выполнение макета саржевого и сатинового переплетения	+
23-24	10	Подготовка материалов для гобелена.	+
25-26	11	Плетение гобелена.	+
27-28	12	Подготовка материалов для выполнения мережек	+
29-30 31-32	13	Выполнение мережки на столовых салфетках, В.Т.О.	+
33	14	Изучение обозначений на ярлыках изделий из шерсти и шелка.	+
34	15	Замена фурнитуры. Ремонт швов.	+
35	16	Замена иглы в швейной машине.	+
36	17	Чистка и смазка швейной машины.	+
37-38	18	Регулировка качества строчки.	+
39-40	19	Выявление и устранение дефекта строчки.	+
41-42	20	Выполнение соединительных швов.	+
43-44	21	Снятие мерок.	+

45-46	22	Построение чертежа основы прямой юбки в М 1:4	+
47-48	23	Построение чертежей юбок в М 1 : 4 .	+
49-50	24	Моделирование юбок.	+
51-52	25	Построение чертежа в М 1:1	+
53-54	26	Раскладка выкроек на ткани.	+
55-56	27	Изготовление образца обработки вытачки и низа юбки.	+
57-58	28	Изготовление образца обработки притачного пояса.	+
59-60	29	Выполнение образца застежки.	+
61-62	30	Работа с информационным источником.	+
63-64	31	Составление технологической последовательности	+
65-66	32	Изготовление проектного изделия.	+
67-68	33	Оформление отчета. Окончательная отделка.	+
69-70	34	Оценка качества изделия.	+

### Лабораторные работы

№	№ урока	Название работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
1	19-20	Распознавание ткани по волокнистому составу.	+

### Темы практических работ 7 класс

№ урока	№	Название практической работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
5-6	1	Приготовления теста и вареников.	+
7-8	2	Приготовление изделий из дрожжевого теста	+
9-10	3	Приготовление песочного теста, печенья.	+
11-12	4	Приготовление «слоёных язычков»	+
13-14	5	Приготовление фруктового желе	+
15-16	6	Организация и проведение праздника в классе	+
17-18	7	Выполнение эскиза детской комнаты. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	+
21-22	8	Составление коллекции тканей.	+
23-24	9	Устранение неполадок в работе швейной машины.	+
25-26	10	Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	+
27-28	11	Выполнение образцов бельевых швов	+
29-30	12	Выполнение образцов окантовочных швов	+

31-32	13	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	+
33-34	14	Обработка воротника. Притачивание кулиски.	+
35-36	15	Снятие мерок с фигуры и запись результатов.	+
37-38	16	Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом в М 1:4	+
39-40	17	Эскизная разработка модели	+
41-42	18	Построение чертежа основы М1:1	+
43-44	19	Раскладка и раскрой ткани	+
45-46	20	Обработка деталей кроя, примерка	+
47-48	21	Работа с информационными источниками.	+
49-50	22	Построение чертежа в М 1:1. Моделирование.	+
51-52	23	Раскрой изделия.	+
53-54	24	Пошив изделия.	+
55-56	25	Защита проекта. Оценка качества	+
57-58	26	Подбор инструментов и материала	+
59-60	27	Изготовление пояса (шнура)	+
61-62	28	Изготовление пояса на дощечке (бердышке).	+
63-64	29	Зарисовка узоров и петель	+
65-66	30	Выполнение различных петель	+
67-68	31	Изготовление образцов вязания	+
69-70	32	Подбор бытовых электроосветительных приборов	+

### Лабораторные работы

№	№ урока	Название работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
1	(3-4)	Определение доброкачественности продуктов для приготовления мучных изделий	+
2	19-20	Изучение свойств тканей из искусственных волокон	+
3	21-22	Определение раппорта в сложных переплетениях.	+

### Темы практических работ 8 класс

№ урока	№	Название практической работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
3-4	1	Приготовление компота	+

5-6	2	Приготовление блюд из мяса птицы: салат	+
7-8	3	Приготовление блюд из мяса птицы: запеканка.	+
9-10	4	Приготовление суп-лапши из потрошков.	+
11	5	Аранжировка стола.	+
12	6	Составление меню обеда.	+
13-14	7	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	+
15-16	8	Составление рекламы семейного бизнеса	+
17-18	9	Эскиз жилого помещения с использованием современных отделочных материалов	+
19-20	10	Ознакомление с системой теплоснабжения и водоснабжения в школе	+
21-22	11	Изготовление "стёжки" с применением спец.лапки	+
25-26	12	Составление коллекции	+
27-28 29-30	13	Освоение начала вязания на 2-х и 5-ти спицах	+
31-32	14	Выполнение эскиза росписи, подбор материала	+
33-34	15	Изготовление новогоднего сувенира	+
35-36	16	Снятие мерок с фигуры	+
37-38	17	Построение чертежа брюк в М 1:4	+
39-40	18	Построение чертежа брюк в натуральную величину	+
41-42	19	Обработка кармана в боковом шве	+
43-44	20	Обработка кокетки	+
45-46	21	Обработка деталей кроя	+
47-48	22	Стачивание деталей и отделочные работы	+
49-50	23	Обработка низа. В.Т.О.	+
51	24	Определение расхода и стоимости электрической энергии	+
52	25	Изучение схемы квартирной электропроводки	+
53-54	26	Обоснование выбора проекта	+
55-56	27	Построение брюк в М 1:1. Моделирование	+

57-58	28	Составление технологической последовательности	+
59-60	29	Оформление проекта, расчет себестоимости изделия	+
61-62	30	Оценка качества готового изделия	+
63-64	31	Анализ структуры предприятия	+
65-66	32	Диагностика склонностей и личностных качеств	+
67-68	33	Составление профессиограммы	+
69-70	34	Изучение производства	+

№	№ урока	Название работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
1	(23-24)	<b>Лабораторные работы</b> Определение вида химического волокна в тканях	

### Темы практических работ 9 класс

№ урока	№	Название практической работы	Примечание (оценочная / без оценочная)
3-4	1	Составление последовательности заготовок полуфабрикатов	+
5-6	2	Приготовление супа с мясными шариками.	+
7-8	3	Приготовление пельменей	+
9-10	4	Консервирование овощей	+
13-14	5	Выбор предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей рынка	+
15-16	6	Составление бизнес плана	+
18-19	7	Чтение простых электронных схем	+
20-21	8	Выполнение эскиза художественного оформления швейного изделия	+
22-23	9	Оформление диванной подушки	+
24-25	10	Изготовление художественной заплата	+

29-30	11	Отработка приёмов вязания крючком	+
31-32	12	Изготовление образцов полотен	+
33-34	13	Изготовление образцов в технике «филе».	+
35-36	14	Изготовление образцов кружев	+
37-38	15	Изготовление образцов аксессуаров	+
39-40	16	Изготовление образцов	+
41-42	17	Разработка эскиза обновления одежды, выполнение штопки	+
43-44	18	Разработка эскиза, подбор материала и инструментов	+
45-46	19	Построение выкройки основы для изготовления трикотажной одежды	+
57-58	20	Составление алгоритма последовательности	+
49-50	21	Изготовление образцов деталей изделия	+
51-52	22	Изготовление деталей изделия	+
53-54	23	Сборка деталей изделия	+
55-56	24	Изготовление декоративных украшений	+
57-58	25	Защита творческого проекта	+
59-60	26	Определение профессионального типа личности	+
61-62	27	Диагностика коммуникативных и организаторских способностей	+
63-64	28	Выявление ведущих мотивов деятельности	+
65-66	29	Выявление готовности к выбору профессии	+
67-68	30	Будь готов: «профессиональные роли»	+

### **Критерии оценивания деятельности учащихся**

Практические работы, которые занимают 70% учебного времени, оцениваются по разработанному критерию на все виды практической деятельности. Практическое задание выполняется по инструкционной карте, в которой дана последовательность выполнения объекта труда. Каждая операция оценивается баллом, соответствующим сложности и значимости операции. Сумма баллов качественно выполненных операций дает объективную оценку выполненной работы. По этим критериям учащиеся могут самостоятельно оценить уровень выполненной ими работы, что позволяет учителю

объективно выставить итоговую оценку.

### Оценка устного ответа

**«5» ставится**, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«4» ставится**, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

**«3» ставится**, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«2» ставится**, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### Оценка практической работы

#### Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

#### Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы выполнялись неверно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечаний учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено с учетом установленных требований (ГОСТ, ТУ)

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от установленных требований, или с исправлениями, которые не привели к ухудшению внешнего вида изделия.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований, которые привели к ухудшению внешнего вида изделия.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований, что привело к браку.

## **Творческий проект**

Для итогового контроля используется выполнение учащимися творческих проектов и их защита.

Творческий проект – это итоговая самостоятельная работа, в процессе которой учащиеся на практике применяют знания, умения и навыки, полученные на уроках технологии, т.к они представляют проект и готовое изделие. Оценивается сам проект и изделие.

Творческий проект-это самостоятельная творческая работа, требующая больших затрат. Творческая деятельность учащихся в процессе выполнения проектов содержит определение потребностей и возможностей, формирования проблемы, сбор необходимой информации, выдвижение идей и их анализ, обоснованный выбор наилучшего варианта, организации и выполнения работ с точки зрения дизайнера и потребительской ценности, защиту проекта. Проект оценивается в баллах.

### **Критерии оценивания проекта**

№, фамилия школьников и тема проекта	Ф.И	Ф.И	Ф.И



<b>Оценка пояснительной записки проекта (до 10 баллов)</b>				
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 изделия.			
11	Экономическая и экологическая оценка готового изделия.			
12	Реклама изделия.			
<b>Оценка изделия (до 25 баллов)</b>				
1	Оригинальность конструкции			
2	Качество изделия			
3	Соответствие изделия проекту			
4	Практическая значимость			
<b>Оценка защиты проекта (до 15 баллов)</b>				
1	Формулировка проблемы и темы проекта			
2	Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи			
3	Описание технологии изготовления изделия			
4	Четкость и ясность изложения			
5	Глубина знаний и эрудиция			
6	Время изложения			
7	Самооценка			
8	Ответы на вопросы			
<b>Итоги (50 баллов)</b>				

Отметке «5» соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу, чертежу,
- по технологии.

-качество на уровне требований.

**Отметке «4»** соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу, чертежу,
- по технологии принципиальные отклонения,
- качество ниже требуемого.

**Отметке «3»** соответствует изделие, выполненное:

- по эскизу и чертежу с небольшими отклонениями,
- по технологии отклонения,
- качество удовлетворит

**Отметке «2»** соответствует изделие, выполненное;

- с отклонениями от эскиза и чертежа,
- грубыми нарушениями технологии,
- изделие испорчено и переделке не подлежит.

### **Требования к уровню подготовки выпускника**

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:***

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

знать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы
- раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
  
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;

- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий.

### Кулинария

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- 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, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;
- уметь
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов 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, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

### Электротехнические работы

знать

- смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность;
- основные виды электробытовых приборов;
- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
- правила безопасной эксплуатации бытовой техники;

- влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- пути экономии электрической энергии в быту;
- профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;
- уметь
- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
- применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ;
- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;
- применять средства индивидуальной защиты и выполнять правила безопасного труда при выполнении электротехнических работ;
- включать в электрическую цепь с напряжением до 42В маломощный двигатель;
- собирать изделия с использованием электротехнических устройств;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- выполнять правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
- выполнять мелкий ремонт электробытовых приборов;
- оценивать возможность подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и нагрузку сети при их одновременном использовании;
- осуществлять сборку электрических цепей простых электротехнических устройств по их схемам;
- соблюдать требования электробезопасности.

### Технология ведения дома

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;
- уметь соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

### Современное производство и профессиональное образование

знать

- сферы современного производства;
- разделение труда на производстве;
- понятие о профессии, специальности и квалификации работника

- факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
  - пути получения профессионального образования;
  - требования 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:
  - получать информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры.

### Черчение и графика

знать

- смысл технологических понятий: чертёж, эскиз, технический рисунок, схема, виды графической документации, технологическая карта, стандартизация;
- профессии, связанные с созданием и тиражированием графической документации;
- уметь
- выбирать способы графического отображения объекта или процесса, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки;
- составлять учебные технологические карты;
- определять виды соединений деталей в изделии по технологической документации;
- соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;
- применять приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- использовать инструменты, приспособления и компьютерную технику для выполнения графических работ;
- графические и художественные средства;
- читать и выполнять чертежи, эскизы, схемы, технические рисунки деталей и изделий;
- проставлять размеры деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся VI класса**

#### **Учащиеся должны знать:**

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

#### **Учащиеся должны уметь:**

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

## **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся VII класса**

### **Учащиеся должны знать:**

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки халата;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.

### **Учащиеся должны уметь:**

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру.



## **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся VIII класса**

### **Учащиеся должны знать:**

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, 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 приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

### **Учащиеся должны уметь:**

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные

карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся IX класса**

#### **Учащиеся 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, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

#### **Учащиеся должны уметь:**

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:***

**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;

**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 труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.