

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Керчи  
Республики Крым «Школа №10»

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО  
учителей естественно-  
математического цикла  
МБОУ «Школа №10»  
от «30» 08 2017 г.

Руководитель МО

 Г.Ф.Абдуллаева

СОГЛАСОВАНО


зам. директора по УВР

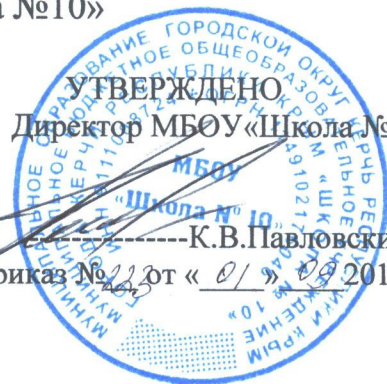
«31» 08 2017 г.

 И.В. Курилова

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Школа №10»

 К.В.Павловский  
приказ № 223 от «01» 09 2017г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии. Обслуживающий труд

5-8 классы

Основное общее образование

Составители:

Рева Светлана Акимовна  
Попова Светлана Викторовна

Составлена в соответствии с авторской программой О.А.Кожиной.  
Программа для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-9  
классы/ В.М.Казакевич, О.А.Кожина, Г.В.Пичугина, А.К. Бешенков.  
М-:Дрофа, 2014

Керчь  
2017г.

Количество недельных часов: 5-7 классы по 2 часа, 8 класс – 1 час  
Количество часов в год: 5-7 классы – по 68 часов, 8 класс – 34 часа  
Тип программы: типовая

**Нормативные документы, определяющие содержание программы:**

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2015 №734 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями).
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 02-600 (Зарегистрирован Минюстом России 03.03.2011 № 23290) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85.
- Программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-9 классы / В.М.Казакевич, О.А.Кожина, Г.В.Пичугина, А.К. Бешенков.-М: Дрофа, 2011
- Синица Н.В., Самородский П.С. Технология: программа 5-8 (9) классы. - М.: Вентана-Граф, 2014  
Учебники. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.  
Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 287, (1) с.: ил.

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 204, (2) с.: ил.

Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. 253. – 204, (2) с.: ил.

- Учебный план Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Керчи Республики Крым «Школа №10».
- Основная образовательная программа основного общего образования (5-9 классы ФГОС) МБОУ г. Керчи РК «Школа №10»

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) для 5-8 классов составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией.

#### **Выпускник научится:**

##### **Кулинария**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

##### **Выпускник научится:**

- выполнять на швейной машине простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе использованием традиций народного костюма;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

#### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

##### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Изучение технологии обеспечивает достижение следующих результатов:**

##### **Личностные универсальные учебные действия**

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях, знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровые сберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках **ценностного и эмоционального компонентов** будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- уважение к личности и её достоинствам, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

В рамках **деятельностного(поведенческого) компонента** будут сформированы **(выпускник научится)**:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- устойчивый познавательный интерес и становление смысла образующей функции познавательного мотива;
- готовность к выбору профильного образования.

**Выпускник получит возможность для формирования:**

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;
- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Регулятивные универсальные учебные действия**

**Выпускник научится:**

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы исполнения, как в конце действия, так и по ходу его реализации;
- основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

**Коммуникативные универсальные учебные действия****Выпускник научится:**

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;

- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

### **Познавательные универсальные учебные действия**

#### **Выпускник научится:**

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
- обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;
- работать с метафорами — понимать переносный смысл выражений, понимать
- употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

### **Содержание учебного предмета**

#### **5 класс**

В связи с неоснащённой материально – технической базой раздел «Кулинария», «Технология изготовления изделия» и раздел «Электротехнические



работы» в программе сокращены и добавлены в раздел «Рукоделие». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

### **Кулинария.(8 ч.)**

*Основные теоретические сведения.*

Санитарные требования к помещению кухни. Минеральные соли, микро и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока и химический состав. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Расчет количества и состава продуктов для похода. Правила санитарии и гигиены. Разведение костра, соблюдение мер противопожарной безопасности. Первая помощь при отравлениях.

*Практические работы.*

Правила пользования столовыми приборами. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

### **Элементы материаловедения (2ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей. Виды ткацких переплетений. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей. Выполнение образцов различных переплетений в ткани, определение вида раппорта, прочности ниток из различных материалов.

### **Технология ведения дома(6ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.

Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы:*

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

### **Электротехнические работы(4ч.)**

*Основные теоретические сведения*

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.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

### **Рукоделие(36ч.)**

*Основные теоретические сведения*

**Нитяная графика.** Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Краткие сведения из истории создания. Возможности нитяной графики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Материалы, инструменты, приспособления. Изготовление эскиза изделия в технике нитяная графика. Подбор нитей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Подготовка картона или плотной бумаги для выполнения элементов орнамента. Организация рабочего места для ручного шитья.

**Аппликация из резаных ниток.** История появления техники. Подготовка ниток к работе. Особенности построения композиции аппликации из резаных ниток. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов.

**Свободная роспись по ткани.** Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением красок. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка.

*Практические работы*

Выполнение основных элементов орнаментавтехникенитяная графика.

Приемы выполнения свободной росписи.

Выполнение несложного образца в аппликации.

### **Проектная деятельность(12ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерный перечень проектов*

Декоративно-прикладное искусство края. Изготовление изделий для украшения интерьера. Изготовление сувениров.

**6 класс**

### **Раздел 1. Кулинария (16ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Санитарные требования к помещению кухни. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока и химический состав. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Расчет количества и состава продуктов для похода. Правила санитарии и гигиены. Разведение костра, соблюдение мер противопожарной безопасности. Первая помощь при отравлениях.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол».

Правила этикета.

**Практическая работа**

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (38ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из

натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюг.

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.

Контроль качества готового изделия.

### **Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла (10ч.)**

Лоскутное шитье.

#### **Основные теоретические сведения**

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. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани

#### **Основные теоретические сведения**

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

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

#### **Практическая работа**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.  
Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.  
Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.  
Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.  
Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

#### **Раздел 4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2ч.)**

*Уход за одеждой и обувью (2 ч)*

##### Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

##### Практическая работа

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

#### **Раздел 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч.)**

*Бытовые электроприборы (2 ч)*

##### Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

##### Практическая работа

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.

#### **Раздел 6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (10ч)**

##### Проект «Наряд для семейного обеда»

##### Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

##### Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.

Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда»

**7 класс**

#### **Раздел 1. Кулинария (12ч).**

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.

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

Сахар, его роль в питании человека. Технология приготовления желе. Особенности приготовления воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (плечевое изделие с цельнокроеным рукавом). (40ч).**

Химические волокна. Свойства искусственных волокон. Свойства тканей.

Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Виды соединений деталей. Наладка и уход за шв. машиной.

Принцип образования машинного стежка. Зигзагообразная строчка и применение ее для художественного оформления изделий.

Разборка и сборка челнока.

Устранение неполадок в работе шв. машины.

Виды женского легкого платья. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования.

Подготовка выкройки.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Крой изделия.

Обработка плечевых срезов. Выкраивание потайной обтачки. Обработка горловины обтачкой или косой бейкой. Обработка проймы. Выявление дефектов при проведении примерки. Обработка боковых швов и низа изделия. ВТО, контроль качества.

### **Тема. Рукоделие. (18ч)**

***Владение крючком.*** Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель.

Набор петель крючком. Вязание по кругу. Изготовление образцов.

***Макраме.*** Виды узлов. Способы плетения. Технология ткачества поясов. Отделка пояса кистями, бисером и т.д.

### **Раздел 3. Технологии ведения дома. (2ч)**

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

#### **Раздел 4.Творческие проекты. (10ч).**

Изготовление изделий декоративно - прикладного искусства для украшения интерьера.  
Макраме

**8 класс**

#### **Раздел 1. Кулинария (6ч.)**

Понятия об обмене веществ. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.

Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка. Виды тепловой обработки. Время приготовления и способы определения готовности. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Требования к оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление салфетками. Правила поведения за столом.

#### **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16ч.)**

Брюки в народном костюме. Правила снятия мерок.

Построение основы чертежа брюк (1:4) и в натуральную величину.

Виды художественного оформления. Выбор модели с учетом особенности фигуры.

Подготовка выкройки.

Технология обработки вытачек, карманов, поясов, застежки тесьмой «молния».

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки.

Отделка изделия, ВТО. Контроль качества.

#### **Тема. Рукоделие. (6ч).**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания.

Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила

подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных

изделий. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по

лицевой и изнаночной сторонам.

#### **Раздел 3. Технология ведения дома. (6ч).**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно– отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

#### **Раздел 4.Творческие проекты. (6ч).**

Изготовление сувениров; оформление кабинета техникой – декупаж.

**Тематический план  
5 класс**

№	Разделы	Кол-во часов		В том числе		
		АП	РП	контроль ные	практичес кие	проект ные
	Введение	2	2			
1	Кулинария	14	6	1	3	
2	Создание изделий из текстильных материалов	44	48	1	24	1
3	Проектная деятельность	8	12		12	1
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>2</b>	<b>39</b>	<b>2</b>

**6 класс**

№	Разделы	Кол-во часов		В том числе		
		АП	РП	контроль ные	практичес кие	проект ные
1	<b>Кулинария</b>	16	16	1	8	1
2	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	38	38	1	20	1
3	<b>Рукоделие. Художественные ремесла</b>	(10)	(10)			1
4	<b>Технология ведения дома</b>	2	2		1	
5	<b>Электротехнические работы</b>	2	2		1	
6	<b>Творческие проекты</b>	10	10		10	1
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>4</b>

**7 класс**

№	Разделы	Кол-во часов		В том числе		
		АП	РП	контроль ные	практичес кие	проект ные
1	<b>Кулинария</b>	16	12	1	8	1
2	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	38	44	1	20	1
3	<b>Рукоделие. Художественные ремесла</b>	(10)	(18)			1
4	<b>Технология ведения дома</b>	2	2		1	
5	<b>Творческие проекты</b>	10	10		10	1
	<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>2</b>	<b>40</b>	<b>4</b>

**8 класс**

№	Разделы	Кол-во часов		В том числе		
		АП	РП	контроль ные	практичес кие	проект ные
<b>1</b>	<b>Кулинария</b>	6	6	1	4	
<b>2</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	16	16	1	10	1
<b>3</b>	<b>Рукоделие. Художественные ремесла</b>	(6)	(6)			
<b>4</b>	<b>Технология ведения дома</b>	6	6		4	
<b>5</b>	<b>Творческие проекты</b>	6	6		8	1
	<b>Всего</b>	34	34	2	26	2