

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2»**

<p align="center"><b>Рассмотрено на заседании МО протокол № _____ заседания МО от «__» _____ 2012г руководитель МО _____ Ларина О.И</b></p>	<p align="center"><b>Согласовано Зам. директора по УВР _____ Яровая Е.В.  От «__» _____ 2012г.</b></p>	<p align="center"><b>«Утверждаю» директор МБОУ «СОШ» № 2 . _____ Иванова Р.Ш. приказ № _____ от «__» _____ 2012г.</b></p>
---	--	---

**Рабочая программа**  
по технологии для 6-8 класса  
на 2015-2016 учебный год

Составила: учитель технологии Трухачева О.О.

г.Елизово ,2015-2016г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе примерной программы для общеобразовательных школ «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко. Москва «Просвещение» 2007г. в полном соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне. Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды с учетом интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий.

При составлении программы учитывались нормативные документы:

- Закон РФ «Об образовании» от 01.12.2007 № 309-ФЗ;
- Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 19.05.98 №1276);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- Базисный учебный план для образовательных учреждений, реализующих программы общего образования
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- Письмо Министерства образования РФ от 17.06.1997 г. №760/14-12 «Об особенностях обучения по программам образовательной области «Технология»;

- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (утверждено постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. №196)
- Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования РФ от 09.03.2004г. №1312;

### **Цели предмета:**

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

- **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также 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.

### **Задачи предмета:**

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.
3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.

6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательностью изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. В рабочей программе предусматривается изучение материала по следующим направлениям:

- 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 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Технологии ведения дома», «Рукоделие. Художественные ремесла.» .

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок для учащихся 5-7 классов, 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. Для учащихся 8 классов предусмотрен 1 час в неделю.

Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Практическим работам, как наиболее эффективной форме обучения в программе уделяется большое количество времени, около 70%.

Организация практических работ предусматривает четко спланированные задания для малых групп и индивидуальных заданий. При этом определяются временные отрезки урока, на которых показываются трудовые приемы, выполняются обходы учителя для оказания помощи учащимся, подводятся итоги и осуществляется рефлексия всех участников образовательного процесса. Подобная организация позволяет учителю получать обратную связь, корректировать свою деятельность и деятельность учащихся, диагностировать уровень технологической грамотности обучаемых, поддерживать и направлять их по правильному пути.

Самостоятельные работы по изготовлению объектов швейных изделий обуславливают развитие у учащихся способности к творчеству, анализу сделанного, изготовление подобных работ на дому.

Программа предусматривает знакомство с рядом профессий ткацкого, швейного производства и профессий служб быта, с целью дальнейшего самоопределения учащихся и выбору будущей профессии.

Содержание данного учебного предмета позволяет учащимся интегрировать в практической деятельности знания, полученные в других образовательных областях. В процессе обучения технологии осуществляются межпредметные связи с изобразительным искусством, биологией, физикой и другими предметами естественнонаучного цикла.

Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. Это и технология обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, 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 могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. как в учебное, так и во внеучебное время. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Так же уделяется внимание требованиям экологическим и эргономическим, одновременно рассматриваются вопросы, связанные с рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов. Ряд заданий (изготовление декоративных композиций, панно, макетов) направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих

способностей, инициативы. Девочки приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты.

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов. На уроках проводятся физминутки - гимнастика для глаз, упражнения для концентрации внимания или релаксации, упражнения для расслабления кистей рук.

В программу внесены следующие изменения:

Изменена очередность разделов для изучения. Раздел «Кулинария» будет изучаться после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», с целью изготовления спецодежды для кулинарных работ в 5 классе. Кроме того, несмотря на специфические особенности, изучение материала по каждой теме раздела «Кулинария» в методическом плане представляется сравнительно несложным для обучения, т.к. сыграет свою положительную роль значительный бытовой опыт, имеющийся почти у каждой девочки, во-вторых, изучение материала неизменно вызывает большой интерес учащихся.

Раздел «Электротехника» в 6, 7 классах; разделы «Ремонт помещений», «Санитарно-технические работы» - в 8 классе - не проводятся, так как отсутствует материально-техническая база для проведения занятий. Появившийся резерв времени добавлен в разделы: «Материаловедение» в 6 кл.(2 часа), 7 кл. (2 часа); «Технология изготовления плечевых изделий» в 8 кл.(6 часов)

В 5, 6 классах увеличено количество часов на раздел «Конструирование и моделирование одежды» (на 2ч.), «Машиноведение» (на 4ч.), т.к. эти разделы очень важны для усвоения. Часы увеличены за счет уменьшения часов по разделу «Кулинария», так как этот раздел ближе и понятней учащимся.

Во всех классах увеличено количество часов на изготовление швейных изделий за счет времени, отведенного на проектные работы, что не повлияет на их выполнение, так как учебный творческий проект будет выполняться в рамках раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

В 7 классе в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» рассматриваются два вида рукоделия – вязание крючком и изготовление цветов из капрона – поэтому увеличено количество часов (на 4 часа)

Раздел «Эстетика и экология жилища» по базисному учебному плану в 6 классе отсутствует, а в 7 классе дано 4 часа. В данной рабочей программе эти часы распределены равномерно: 2 часа – в 6 классе, 2 часа – в 7 классе.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» не изучается в 8 классе, так как в 9 классе его дублирует курс «Выбор профессии. Профессиональное самоопределение».

При составлении рабочей программы учитывалась материально - техническая база, учебно-методическое обеспечение, запросы на образовательные услуги учащихся и их родителей, возможности вариативности общего расписания.

**Используемые технологии:** классно- урочного обучения, здоровьесберегающего обучения, проектного обучения, информационно-коммуникационные технологии, обучение в сотрудничестве.

**Типы уроков:** урок изучения нового материала, урок обобщения и систематизации знаний, урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков, комбинированный урок

**Методы обучения:**

- 1.объяснительно-иллюстративный, сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины,, ,таблицы, модели, схемы, образцы и др.).
- 2.Частично-поисковый, основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей. Так же упражнения , практические работы.
- 3.Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы ( использование проектной деятельности)
4. Нестандартные: конкурсы, игры ролевые и деловые, презентация, творческие проекты

**Методы контроля:**

-тестирование, зачет, контрольная работа, текущий контроль, промежуточный, итоговый.

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

**Формы организации работы учащихся:** индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Виды деятельности учащихся:** устные сообщения, учебно - практическая деятельность, защита презентаций, защита проектов, рефлексия, самоконтроль, взаимоконтроль.

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.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

### **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)**

#### **Должны знать (понимать):**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- общие сведения из истории вышивки; правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- основные приемы работы; последовательность изготовления бискорню
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей шейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;



- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.
- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- этапы выполнения творческих проектов, критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия

#### **Должны уметь:**

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочный, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия,
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- выполнять творческие проекты.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса**

#### **Должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- способы украшения одежды атласными лентами. Инструменты, приспособления для вышивки лентами. Возможности применения в отделке современной одежды, основные приемы работы.
- понятие о композиции в интерьере, характерные особенности, требования к интерьеру.
- общие сведения о волосах, об уходе за волосами, элементах причёски, выборе причёски в зависимости от типа лица.
- основные свойства шерстяных и шелковых волокон и тканей из них, производство нитей, зависимость свойств тканей от переплетения ;раппорт переплетения, дефекты тканей
- обозначения на ярлыках одежды; способы ухода за одеждой из шерстяных и шелковых тканей; виды фурнитуры и способы пришивания.
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения соединительных швов, технологическую последовательность обработки застежки и верхнего среза юбки.

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях,
- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, правила приготовления рыбы для вторых блюд, способы жаренья, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питания человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, кулинарные блюда из молока и технологию их приготовления; приемы сервировки стола к ужину
- способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий, роль пищевых разрыхлителей, технологию приготовления, способы подачи к столу
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления компотов, киселей
- последовательность защиты творческих проектов, критерии оценивания

### **Должны уметь:**

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- вышивать атласными лентами; выполнять сборчатую и складчатую розы, объемные листья.
- применять знания о требованиях к интерьеру на практике; выполнять планировку гостиной кухни, детской, спальни
- осуществлять подбор средств по уходу за волосами разного типа, выбор причёски в зависимости от типа лица.
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны юбки;
- читать символы по уходу за тканями, ухаживать за тканями из шерстяных и шелковых волокон, пришивать фурнитуру к одежде
- выполнять соединительные машинные швы
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, обрабатывать застежку в юбке, верхний и нижний срезы в юбке, художественную отделку юбки в соответствии с моделью.
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, приготавливать полуфабрикаты из рыбы, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать блюда из молока, сервировать стол к ужину
- приготавливать тесто для блинов, блинчиков, оладий, выпекать; подавать к столу
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые компоты и кисели,
- проводить защиту творческих проектов

### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

#### **Должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования
- Способы изготовления цветов и листьев из капроновых лент, способы изготовления тычинок. материалы, инструменты для работы,
- Инструменты и материалы для вязания крючком, условные обозначения, применяемые при вязании крючком ,раппорт узора и его запись, основные приемы вязания крючком
- технологию производства и свойства искусственных и синтетических волокон, характеристику сложных переплетений нитей в тканях, зависимость свойств ткани от вида переплетения, уход за изделиями из искусственных волокон
- принцип образования двухниточного машинного стежка; об устранении неполадок в работе швейной машины; о применении приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка, применении зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликаций.
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- как чистить, стирать, утюжить изделия из натуральных и химических волокон; как подобрать стиральный порошок для стирки изделий из различных волокон; как подбирать крем для обуви.
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного с тесьмой), технологическую последовательность обработки горловины обтачкой

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия; последовательность изготовления плечевого изделия.
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- единство стиля костюма, прически, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.
- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов питания человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

#### **Должны уметь:**

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- изготавливать цветы, листья из капрона, делать тычинки для цветов различными способами.
- выбирать крючок в зависимости от схемы и узора, выполнять основные приемы вязания крючком; читать схемы, вязать полотно по кругу.
- подбирать образцы ткани к данной модели, определять свойства тканей из химических волокон, способы ухода за изделиями из данных тканей, ухаживать за изделиями из химических волокон, определять раппорт в сложных переплетениях
- устранять неполадки в работе швейной машины; использовать зигзагообразную строчку для обработки края изделий и изготовления аппликаций

- обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны ночной сорочки;
- чистить, стирать, утюжить изделия из натуральных и химических волокон; подбирать стиральный порошок для стирки изделий из различных волокон; подбирать крем для обуви.
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать подкройные обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низ платья;
- выращивать комнатные растения и размещать их в интерьере;
- пользоваться повседневной и праздничной косметикой
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

### **Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса**

#### **Должны знать:**

- Виды и свойства нетканых материалов
- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес - планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятия профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;

- правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения соединительных швов, технологическую последовательность обработки застежки и верхнего среза юбки.
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведение первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- технологическую последовательность изготовления прямой юбки
- основные виды художественной обработки материалов.

#### **Должны уметь:**

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.
- читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать юбки;
- выполнять соединительные машинные швы
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, обрабатывать застежку в юбке, верхний и нижний срезы в юбке, художественную отделку юбки в соответствии с моделью.

#### **Должны владеть компетенциями:**

- учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- информационно-коммуникативные (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение

презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- - вести экологически здоровый образ жизни;
- - использовать ПЭВМ как источник информации;
- - планировать и оформлять интерьер комнаты;
- - проводить уборку квартиры;
- - ухаживать за одеждой ;
- - соблюдать гигиену;
- - выражать уважение и заботу к членам семьи;
- - принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- - проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

### **ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ПРОГРАММЫ**

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

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

##### ***Знать/понимать***

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

##### ***Уметь***

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи



простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

### ***Кулинария.***

#### ***Знать/понимать:***

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

#### ***Уметь***

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

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## *Технологии ведения дома*

### **Знать/понимать:**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

### **Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств, применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

### **Учебно-тематический план**

Разделы и темы	Количество часов			
	5	6	7	8
класс	5	6	7	8
Санитария и гигиена	2	2	2	1
<b>КУЛИНАРИЯ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>44</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>25</b>
Элементы материаловедения	4	4	4	1
Элементы машиноведения	8	4	4	
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	8	6	4
Технология изготовления швейных изделий	16	20	20	12
Рукоделие. Художественные ремесла	8	10	14	8
<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
Эстетика и экология жилища	2	2	2	

Уход за одеждой и обувью		2	2	
Экономика				4
Гигиена девушки	2	2	2	
<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

**5 класс, Всего 68 часов, УМК В.Д. Симоненко**

№ п/п, дата	К-во часов	Разделы, тема урока	Тип урока	Практическая работа
1-2	<b>2</b>	Предмет «Технология» Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.	Урок изучения нового и первичного закрепления знаний	<b>Пр. раб:</b> Оказание первой медицинской помощи
3-4	<b>2</b>	Ручные стежки и строчки. Инструменты и приспособления для ручных работ. Терминология, применяемая при выполнении ручных работ.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление образцов ручных стежков.
5-6	<b>2</b>	Вышивка - как один из видов декоративно-прикладного искусства. Бискорню.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение контура бискорню.
7-8	<b>2</b>	Изготовление бискорню. Орнамент. Счетная гладь.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение орнамента в технике «счетная гладь»

9-10	2	Сборка бискорню. Отделочные работы.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение сборки деталей бискорню. Отделочные работы.
11-12	2	Интерьер кухни, столовой. Оформление кухонного окна.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Оформление кухонного окна
13-14	2	Уход за кожей, волосами, ногтями.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб :</b> Определение типа кожи. Подбор гигиенических средств для ухода за кожей, волосами, ногтями.
15-16	2	Классификация текстильных волокон. Ткани из натуральных растительных волокон.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение долевой нити в ткани.
17-18	2	Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изучение свойств тканей растительного происхождения. Деловая игра.
19-20	2	Устройство швейной машины. Безопасные приёмы работы	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.
21-22	2	Заправка швейной машины. Работа на швейной машине. Выполнение машинных строчек.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. <b>Пр. раб:</b> Намотка нитки на шпульку.

				Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
23-24	2	Машинные швы.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение стачных швов - взаутюжку и вразутюжку, шва вподгибку - с открытым и закрытым срезами
25-26	2	Упражнения в шитье. Отработка навыков	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков	<b>Пр. раб:</b> Выполнение машинных строчек - по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки .Выполнение машинных швов.
27-28	2	Творческий проект. Основные этапы. Требования к выполнению.	Урок изучения нового и первичного закрепления знаний	<b>Пр. раб:</b> Определение потребностей. Краткая формулировка задачи. Проведение интервью.
29-30	2	Технологический этап выполнения творческого проекта	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Составление звездочки обдумывания. Проведение дизайн – анализа изделия.
31-32	2	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение рекламы изделия.
33-	2	Рабочая одежда, её характеристики.	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b>

34		Снятие мерок для построения чертежа фартука.	урок	Выполнение эскиза фартука. Снятие мерок и запись результатов измерений.
35-36	2	Понятие о чертеже. Типы линий. Масштаб. Построение чертежа фартука в М1:4	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Построение чертежа фартука в М 1:4
37-38	2	Построение чертежа фартука в М1:1 на индивидуальную фигуру.	Урок совершенствования знаний, умений, навыков.	<b>Пр. раб:</b> Построение чертежа фартука в масштабе 1:1 по своим меркам.
39-40	2	Моделирование фартука. Расчет количества ткани на его изготовление.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани.
41-42	2	Подготовка ткани к раскрою Раскрой фартука.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Раскрой ткани.
43-44	2	Подготовка деталей кроя к обработке. Способы переноса контрольных и контурных линий.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Прокладывание контрольных и контурных линий.
45-46	2	Технология выполнения краевых швов. Обработка деталей кроя .	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.
47-48	2	Обработка бретелей и пояса.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка бретелей и пояса

49-50	2	Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука накладным швом	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.
51-52	2	Технология соединения деталей изделия.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Соединение деталей изделия машинными швами.
53-54	2	Выполнение отделочных работ деталей кроя фартука.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Отделка изделия в соответствии с выбранной моделью.
55-56	2	Проведение ВТО. Проверка качества изделия. Защита проекта.	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков	<b>Пр. раб:</b> Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

### Кулинария (12 часов)

57-58	2	Физиология питания. Рациональное питание.	Урок изучения нового и первичного закрепления знаний	<b>Пр. раб:</b> Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
59-60	2	Овощи. Приготовление блюд из свежих овощей.	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из свежих овощей.

61-62	2	Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из варёных овощей.	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление салатов.
63-64	2	Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку.	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b> Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. <b>Пр. раб:</b> Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами
65-66	2	Блюда из яиц	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b> Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. <b>Пр. раб:</b> Приготовление блюда из яиц.
67-68	2	Заготовка продуктов	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков	<b>Пр. раб:</b> Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. <b>Пр. раб:</b> Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Вводное занятие (2 часа)

Предмет «технология». Содержание и задачи курса в 5 классе. Организация теоретической и практической частей урока.  
Правила внутреннего распорядка, техники безопасности и санитарно-гигиенические требования  
Практические работы. Оказание первой помощи.



### Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Организация рабочего места для выполнения ручных работ, Терминология ручных работ. Требования, предъявляемые к ручным работам. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Прямые стежки, копировальные стежки. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Цвет в вышивке. Инструменты, материалы, приспособления. Разметка рисунка и способы перевода на ткань. Заправка изделия в пяльцы. Способы безузловое закрепления нити. Бискорню. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора. Технология выполнения простейших вышивальных швов. Способы соединения различных видов «кривуллек». Приемы отделки. Практические работы. Изготовление образцов ручных стежков. Выполнение контура бискорню. Выполнение орнамента в технике «счетная гладь». Выполнение сборки деталей бискорню. Отделочные работы.

### Интерьер жилого дома (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Декоративное украшение кухни. Оформление окон.

Практические работы. Оформление кухонного окна

### Гигиена девушки, косметика (2 часа)

Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные сведения по уходу за кожей. Средства ухода за кожей, волосами. Уход за ногтями. Знакомство с профессией врача-косметолога

Практические работы. Определение типа кожи. Подбор гигиенических средств для ухода за кожей, волосами, ногтями.

### Элементы материаловедения (4 часа)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Профессии текстильной промышленности.

Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей растительного происхождения. Деловая игра.

### Машиноведение (8 часов)

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Организация рабочего места

для выполнения машинных работ. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Регулировка длины стежка. Выполнение закрепки на ткани. Машинные швы, ТУ, применение, последовательность выполнения. Формирование навыков работы на швейной машине.

Практические работы. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Выполнение стачных швов - взаутюжку и вразутюжку, шва вподгибку - с открытым и закрытым срезами.

Выполнение машинных строчек - по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки.

Выполнение машинных швов.

#### Творческие проектные работы (6 часов)

Понятие о творчестве, творческом проекте. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Определение потребностей в изделиях. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка задачи. Открытая и закрытая формулировка задачи. Дизайн - анализ изделия как способ исследования изделия. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Способ поиска информации. Набор первоначальных идей. Метод «мозгового штурма». Способы изображения проекта: эскиз, рабочий чертеж, модели. Проработка выбранной идеи. Планирование процесса изготовления изделия, технологическая карта. Оценка изделия пользователем и самооценка. Способы презентации проекта.

Практические работы. Определение потребностей. Проведение интервью. Проведение дизайн – анализа изделия. Краткая формулировка задачи. Проведение интервью. Составление звездочки обдумывания. Проведение дизайн – анализа изделия. Выполнение рекламы изделия.

#### Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 часов)

Виды рабочей одежды. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука. Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже. Последовательность построения чертежа фартука. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Моделирование. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Расчет количества ткани.

Практические работы. Выполнение эскиза фартука. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в М 1:4. Построение чертежа фартука в масштабе 1:1 по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани.

#### Технология изготовления рабочей одежды фартука (16часов)

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Технологическая последовательность изготовления бретелей. Методы обработки карманов.

Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжительных работ. Методы обработки нижней части фартука в зависимости от модели. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Раскрой ткани. Прокладывание контрольных и контурных линий. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей и пояса. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка изделия в соответствии с выбранной моделью. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

#### Кулинария (12часов)

Физиология питания. Рациональное питание. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Овощи. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из варёных овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление салатов. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Составление меню на завтрак. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования

перепелиных яиц. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Приготовление блюд из свежих овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление салатов из овощей. Приготовление блюда из яиц. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс. Всего 68 часов, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	К-во часов	Раздел, тема	Тип урока	Практическая работа
1-2	2	Содержание курса технологии. Инструктаж по технике безопасности. Правила санитарии и гигиены труда	Урок совершенствования знаний, умений, навыков.	<b>Пр. раб:</b> Оказание первой медицинской помощи
3-4	2	Вышивка атласными лентами. Приемы работ.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Заправка изделия в пяльцы. Закрепление ленты в игле. Способы закрепления ленты на ткани. Последовательность выполнения основных стежков для вышивки атласными лентами.

5-6	2	Вышивка атласными лентами. Изготовление вышивки по рисунку.	Урок совершенствования знаний, умений и навыков.	<b>Пр. раб:</b> Выполнение различных стежков и строчек по контуру работы по выбору учащихся.
7-8	2	Изготовление панно. Вышивка цветов и листьев. Изготовление рамки – паспарту.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение различных видов цветов и листьев из атласных лент.
9-10	2	Изготовление объемных цветов из атласных лент (сборчатая роза) Изготовление объемных листьев.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление объемных цветов из атласных лент (сборчатая роза). Изготовление объемных листьев.
11-12	2	Изготовление объемных цветов из атласных лент (складчатая роза). Изготовление объемных листьев	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление объемных цветов из атласных лент (складчатая роза). Изготовление объемных листьев. Сборка изделия. Оформление композиции (коллективная работа) Презентация работы группы.
13-14	2	Требования к интерьеру жилого дома.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> выполнение планировки интерьера гостиной, детской, спальни.
15-16	2	Уход за волосами. Подбор причёски с учётом типа лица.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> выбор причёски в зависимости от типа лица.

17-18	2	Натуральные волокна животного происхождения Свойства тканей из натуральных волокон животного	Комбинированный урок		<b>Пр. раб:</b> Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.
19-20	2	Ткацкие переплетения, дефекты ткани.	Комбинированный урок	Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	<b>Пр. раб:</b> Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.
<b>Машиноведение(4 часа)</b>					
21-22	2	Виды регуляторов швейной машины.	Комбинированный урок	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. ТБ.	<b>Пр. раб:</b> Регулировка качества машинной строчки для различных видов

					тканей.
23-24	2	Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы.	Комбинированный урок	Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой	<b>Пр. раб:</b> Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка
<b>Конструирование и моделирование(8 часов)</b>					
25-26	2	Назначение, виды и модели поясных изделий. Снятие мерок для построения чертежа юбки	Комбинированный урок	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, клиневой юбок.	<b>Пр. раб:</b> Снятие мерок и запись результатов измерений. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
27-28	2	Построение основы чертежа конической юбки.	Комбинированный урок	Прибавки к меркам на свободу облегания Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения основы чертежа конической юбки в масштабе 1:4	<b>Пр. раб:</b> Построение основы чертежа конической юбки в масштабе 1:4, расчет конструкции на индивидуальную фигуру.
29-30	2	Построение основы чертежа клиневой	Комбинированный урок	Последовательность построения основы чертежа клиневой	<b>Пр. раб:</b> Построение основы

		юбки.		юбки в масштабе 1:4	чертежа клиньевой юбки в масштабе 1:4; расчет конструкции на индивидуальную фигуру. Построение чертежа юбки в М1:1 по выбору.
31-32	2	Моделирование конической и клиньевой юбки.	Комбинированный урок	Способы моделирования конических, клинневых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.	<b>Пр. раб:</b> Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою
<b>Уход за одеждой (2 часа)</b>					
33-34	2	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Условные обозначения на ярлыках одежды. Ремонт одежды.	Комбинированный урок	Символы по уходу за одеждой. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Виды фурнитуры. Исторические сведения. Приемы пришивания пуговиц.	<b>Пр. раб:</b> Расшифровка символов на одежде и определение способов ухода за этой одеждой. Декоративное пришивание пуговиц. Презентация работы.
<b>Технология изготовления поясных швейных изделий (20 часов)</b>					
35-36	2	Соединительные машинные швы. Назначение соединительных швов.	Комбинированный урок	Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	<b>Пр. раб:</b> Выполнение соединительных швов.



37-38	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани.	Комбинированный урок	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу.	<b>Пр. раб:</b> Раскладка выкройки и раскрой ткани
39-40	2	Подготовка деталей кроя к обработке.	Комбинированный урок	Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.	<b>Пр. раб:</b> Скалывание и сметывание деталей кроя. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя.
41-42	2	Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки.	Комбинированный урок	Правила подготовки юбки к примерке и проведение примерки. Возможные недочеты. Порядок исправления дефектов	<b>Пр. раб:</b> Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.
43-44	2	Стачивание швов юбки.	Комбинированный урок	Технология обработки швов в юбке	<b>Пр. раб:</b> Стачивание деталей юбки, удаление ниток сметывания
45-46	2	Обработка застежки	Комбинированный урок	Способы обработки застежки в юбке	<b>Пр. раб:</b> Обработка застежки в юбке
47-48	2	Обработка верхнего среза юбки	Комбинированный урок	Технологическая последовательность обработки верхнего среза юбки	<b>Пр. раб:</b> Обработка верхнего среза юбки
49-50	2	Обработка нижнего среза юбки	Комбинированный урок	Способы обработки нижнего среза юбки	<b>Пр. раб:</b> Обработка нижнего среза юбки

51-52	2	Художественная отделка юбки	Комбинированный урок	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.	<b>Пр. раб:</b> Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.
53-54	2	Окончательная отделка и ВТО юбки. Проведение ВТО	Урок контроля и коррекции знаний, умений, навыков.	Способы окончательной обработки изделия, критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного изделия.	<b>Пр. раб:</b> Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
<b>Кулинария(12 часов)</b>					
55-56	2	Физиология питания. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сервировка стола к ужину.	Комбинированный урок	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.	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
57-58-	2	Блины, блинчики, оладьи.	Комбинированный урок	Первичная обработка муки. Способы приготовления теста. Роль пищевых разрыхлителей. Подача блюд к столу	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блинов.
59-60	2	Блюда из рыбы и продуктов моря	Комбинированный урок	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из рыбы.

				использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.	
61-62	2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Комбинированный урок	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	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
63-64	2	Заготовка продуктов	Комбинированный урок	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.	<b>.Пр. раб:</b> Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.
65-	2	Сладкие блюда и	Урок контроля и	Технология приготовления	<b>Пр. раб:</b>

66		напитки.	коррекции знаний, умений и навыков.	компотов и киселей, десертов и муссов. Расчет количества, состава и стоимости продуктов	Приготовление киселя, компота.
<b>Творческие, проектные работы (2 часа)</b>					
67-68	2	Защита творческих проектов	Комбинированный урок	Критерии оценивания проектов	Защита проектов

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Вводное занятие.(2 часа)

Содержание курса технологии за 6 класс. Первичный инструктаж на рабочем месте.

Практические работы: Оказание первой медицинской помощи.

### Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)

Вышивка лентами как один из видов декоративно прикладного искусства. Исторические сведения. Возможности применения в отделке современной одежды. Материалы, инструменты, принадлежности. Основные приемы работы. ТБ. Закрепление навыков в выполнении различных стежков и строчек, применяемых в вышивке атласными лентами. Способы выполнения различных видов цветов и листьев. Изготовление паспарту. Приемы изготовления сборчатой розы из атласных лент, объемных листьев. Приемы изготовления складчатой розы из атласных лент, объемных листьев.

Практические работы: Заправка изделия в пяльцы. Закрепление ленты в игле. Способы закрепления ленты на ткани.

Последовательность выполнения основных стежков для вышивки атласными лентами. Выполнение различных стежков и строчек по контуру работы по выбору учащихся. Выполнение различных видов цветов и листьев из атласных лент.

Изготовление объемных цветов из атласных лент (сборчатая роза). Изготовление объемных листьев.

Изготовление объемных цветов из атласных лент (складчатая роза). Изготовление объемных листьев.

Сборка изделия. Оформление композиции (коллективная работа). Презентация работы группы.

### Интерьер жилого дома (2 часа)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности, требования к интерьеру. Организация функциональных зон : для приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.

Практические работы: Выполнение планировки интерьера гостиной, детской, спальни.

#### Гигиена девушки, косметика(2 часа)

Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Элементы причёски. Средства и инструменты по уходу за волосами. Требования к причёске школьницы. Подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос. Знакомство с профессией парикмахера.

Практические работы: Выбор причёски в зависимости от типа лица.

#### Элементы материаловедения (4 часа)

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.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

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

Практические работы: Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

#### Машиноведение (4 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. ТБ.

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 (8 часов)

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, клинковой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения основы чертежа конической юбки в масштабе 1:4.

Последовательность построения основы чертежа клинковой юбки в масштабе 1:4. Способы моделирования конических, клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Построение основы чертежа конической юбки в масштабе 1:4, расчет конструкции на индивидуальную фигуру. Построение основы чертежа клиневой юбки в масштабе 1:4; расчет конструкции на индивидуальную фигуру. Построение чертежа юбки в М1:1 по выбору. Построение основы чертежа клиневой юбки в масштабе 1:4; расчет конструкции на индивидуальную фигуру. Построение чертежа юбки в М1:1 по выбору. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

#### Уход за одеждой (2 часа)

Символы по уходу за одеждой. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Виды фурнитуры. Исторические сведения. Приемы пришивания пуговиц.

Практические работы: Расшифровка символов на одежде и определение способов ухода за этой одеждой. Декоративное пришивание пуговиц. Презентация работы.

#### Технология изготовления поясных швейных изделий (20 часов)

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. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Правила подготовки юбки к примерке и проведение примерки. Возможные недочеты. Порядок исправления дефектов. Технология обработки швов в юбке. Способы обработки застежки в юбке. Технологическая последовательность обработки верхнего среза юбки. Способы обработки нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Способы окончательной обработки изделия, критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного изделия.

Практические работы: Выполнение соединительных швов. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Скалывание и сметывание деталей кроя. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки, удаление ниток сметывания. Обработка застежки в юбке. Обработка верхнего среза юбки. Обработка нижнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

#### Кулинария(12 часов)

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.

Первичная обработка муки. Способы приготовления теста. Роль пищевых разрыхлителей. Подача блюд к столу

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

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

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.

Технология приготовления компотов и киселей, десертов и муссов.

Расчет количества, состава и стоимости продуктов

Практические работы: Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Приготовление блинов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. Приготовление киселя, компота.

Творческие, проектные работы (2 часа)

Разработка технологической документации. Критерии оценивания проектов

Практические работы: Защита проекта

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс. Всего 68 часов, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	К-во часов	Тема урока	Тип урока	Практическая работа
1-2	2	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.	Первичного усвоения и закрепления знаний	<b>Пр. раб:</b> Оказание первой медицинской помощи.
3-4	2	Цветы из капрона.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб :</b> Изготовление заготовок для цветов

5-6	2	Цветы из капрона.	Урок совершенствования знаний, умений и навыков.	<b>Пр. раб :</b> Изготовление заготовок для цветов и листьев
7-8	2	Цветы из капрона. Изготовление тычинок. Сборка цветов.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб :</b> Изготовление цветов из капрона. Художественная отделка.
9-10	2	Вязание крючком. Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Выполнение воздушной цепочки.
11-12	2	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выполнение основных приемов работы - воздушная цепочка, столбик без накида, полустолбик, столбик с накидом
13-14	2	Вязание крючком по кругу. Схемы. Условные обозначения. Изготовление цветка.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Чтение схемы узора. Выполнение образца по заданной схеме. Изготовление цветка.
15-16	2	Вязание крючком по схеме. Изготовление образцов.	Урок совершенствования знаний, умений и навыков	<b>Пр. раб:</b> Выполнение образца по заданной схеме.
17-18	2	Ткани из искусственных и синтетических волокон. Технология производства. Свойства тканей из химических волокон.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изучение свойств тканей из химических волокон. Подбор образцов ткани к данной модели, изучение свойств тканей из химических волокон, определение



				способов ухода за изделиями из данных тканей
19-20	2	Ассортимент тканей из химических волокон.	Урок совершенствования знаний, умений и навыков	<b>Пр. раб:</b> Выполнение аппликации, используя разнообразный ассортимент тканей из химических волокон
21-22	2	Принцип образования двухниточного машинного стежка.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Применение приспособлений к швейной машине-обметывание петель.
23-24	2	Применение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
25-26	2	Требования к женскому платью. Виды женского платья. Измерение размерных признаков фигуры человека и запись результатов	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Снятие мерок и запись результатов измерений.
27-28	2	Построения чертежа конструкции ночной сорочки в М1:4 и М 1:1.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
29-30	2	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеными рукавами. Подготовка выкройки к раскрою.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
31-32	2	Уход за одеждой и обувью.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Подбор стирального порошка для стирки изделий из различных волокон.

33-34	2	Машинные швы: стачные и краевые швы. Конструкция швов, их условия и графическое обозначение.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление образцов швов.
35-36	2	Раскрой ночной сорочки	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Раскладка выкройки, раскрой ткани.
37-42	6	Обработка горловины изделия	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выкраивание подкройной обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой
43-44	2	Подготовка изделия к первой примерке.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Сметывание изделия.
45-46	2	Проведение первой примерки. Внесение уточнений после примерки.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка деталей
47-48	2	Обработка боковых швов.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание, стачивание деталей кроя.
49-50	2	Обработка срезов рукавов и низа	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ
51-52	2	Окончательная отделка изделия.	Урок контроля и коррекции знаний, умений, навыков.	<b>Пр. раб:</b> Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

53-54	2	Комнатные растения в интерьере.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Оформление интерьера комнатными растениями.
55-56	2	Повседневная и праздничная косметика. Правила нанесения и снятия макияжа.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выбор косметики в соответствии со своим стилем.
57-58	2	Физиология питания Блюда из кисломолочных продуктов.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из творога.
59-60	2	Изделия из пресного теста	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выпечка и оформление изделий из пресного теста.
61-62	2	Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. Блюда из жареного мяса	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Приготовление блюд из варёного или жареного мяса. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
63-64	2	Заготовка продуктов.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок.
65-66	2	Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> приготовление и украшение десерта. Подача десерта
67-68	2	Защита проекта	Комбинированный урок	Защита проектов

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

Вводное занятие (2 часа)

Первичный инструктаж на рабочем месте. Содержание курса технологии за 7 класс.

Практические работы: Оказание первой медицинской помощи.

### Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов)

Изготовление цветов из капрона. Материалы, инструменты, принадлежности.

Изготовление заготовок для цветов и листьев. Изготовление тычинок различными способами. Последовательность сборки цветка.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.

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

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Техника выполнения различных петель и узоров крючком по схеме. Техника выполнения различных петель и узоров крючком по схеме.

Практические работы: Изготовление заготовок для цветов. Изготовление заготовок для цветов и листьев. Изготовление цветов из капрона. Художественная отделка.

Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Выполнение воздушной цепочки. Выполнение основных приемов работы - воздушная цепочка, столбик без накида, полустолбик, столбик с накидом. Чтение схемы узора. Выполнение образца по заданной схеме. Изготовление цветка. Выполнение образца по заданной схеме.

### Элементы материаловедения (4 часа)

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

Вводный инструктаж. Приемы работы.

Практические работы: Изучение свойств тканей из химических волокон.

Подбор образцов ткани к данной модели, изучение свойств тканей из химических волокон, определение способов ухода за изделиями из данных тканей. Выполнение аппликации, используя разнообразный ассортимент тканей из химических волокон.

### Машиноведение (4 часа)

Принцип образования двухниточного машинного стежка. Устранение неполадок в работе швейной машины. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка.

Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликаций. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Практические работы: Применение приспособлений к швейной машине-обметывание петель.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 часов)

Виды женского легкого платья. Требования к легкому женскому платью. Снятие мерок, прибавки на свободу прилегания.

Последовательность построения чертежа. Особенности моделирования плечевых изделий.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Уход за одеждой (2 часа)

Чистка, стирка, влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Подбор стирального порошка для стирки изделий из различных волокон. Подбор крема для обуви.

Практические работы: Подбор стирального порошка для стирки изделий из различных волокон.

Технология изготовления плечевого изделия (20 часов)

Назначение швов. Конструкция швов, их условия и графическое обозначение. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Раскладка выкройки. Раскрой ткани.

Выкраивание обтачки. Способы обработки горловины. Последовательность обработки изделия подкройной обтачкой.

Изучение последовательности подготовки изделия к первой примерке.

Последовательность проведения первой примерки. Способы обработки боковых швов в ночной сорочке. Способы обработки низа изделия. Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.

Практические работы: Изготовление образцов швов. Раскладка выкройки, раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки.

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.

Сметывание изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка деталей. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание, стачивание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Интерьер жилого дома (2 часа)

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Знакомство с профессией фитодизайнера.

Практические работы: Оформление интерьера комнатными растениями.

Гигиена девушки, косметика (2 часа)

Повседневная и праздничная косметика. Гигиенические и косметические средства. Основные правила их применения.

Знакомство с профессией визажиста.

Практические работы: Выбор косметики в соответствии со своим стилем.

### Кулинария (10 часов)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. Условия и сроки хранения продуктов. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Значение мясных блюд в питании человека, способы определения качества и хранения мяса. Нарезка мяса. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила варки. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жарки и способы определения готовности блюда.

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). Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.

Подача десерта к столу

Практические работы: Приготовление блюд из творога. Выпечка и оформление изделий из пресного теста. Приготовление блюд из варёного или жареного мяса. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок. Приготовление и украшение десерта. подача десерта.

### Творческие, проектные работы (2 часа)

Экономическое, экологическое обоснование, реклама. Критерии оценивания проектов.

Практические работы: Защита проектов

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс. Всего 34 часа, УМК В.Д. Симоненко

№ п/п	К-во час.	Тема урока	Тип урока	Практическая работа
-------	-----------	------------	-----------	---------------------

1	1	Содержание курса. Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования.	Урок первичного усвоения и закрепления знаний	<b>Пр. раб:</b> Оказание первой медицинской помощи.
2	1	Куклы Тильды. Мини-проект.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Выбор куклы. Изготовление выкроек.
3	1	Куклы Тильды. Раскрой деталей.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Раскрой деталей
4	1	Куклы Тильды. Обработка и соединение деталей	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Обработка и соединение деталей
5	1	Куклы Тильды. Соединение деталей между собой	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Соединение деталей между собой
6	1	Куклы Тильды. Оформление туловища куклы.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Оформление туловища куклы
7	1	Куклы Тильды. Изготовление одежды для куклы	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление одежды для куклы
8	1	Куклы Тильды	Урок совершенствования ЗУН	<b>Пр. раб:</b> Изготовление одежды для куклы
9	1	Куклы Тильды	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Окончательное оформление изделия.
10	1	Нетканые материалы. Их производство и свойства.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изучение свойств прокладочных и утепляющих материалов.
11	1	Экономное ведение домашнего хозяйства	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников.
12	1	Культура экономических отношений	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Составление рекламы товару или услуге.

13	1	Бюджет семьи - доходы и расходы	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Расчёт бюджет семьи или расчет затрат на приобретение необходимых для 8-классника вещей.
14	1	Потребности семьи	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Составление списка потребностей семьи
15	1	Прямая юбка. Снятие мерок.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Снятие мерок и запись результатов измерений.
16	1	Зрительные иллюзии в одежде.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Построение чертежа юбки в масштабе 1:4
17	1	Построение основы чертежа прямой юбки.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Построение основы чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам и натуральную величину.
18	1	Моделирование прямой юбки.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Моделирование блузы выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
19	1	Накладные швы и складки, обозначение.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление образцов швов.
20	1	Технология обработки кокеток и вытачек.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление образцов поузловой обработки.
21	1	Технология выполнения отдельных операций изготовления поясного изделия.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Изготовление образцов поузловой обработки.



22	1	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Раскрой ткани.
23	1	Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
24	1	Подготовка юбки к примерке.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Скалывание и сметывание деталей кроя.
25	1	Порядок проведения примерки, устранение дефектов.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.
26	1	Обработка отделочных деталей юбки. Втачивание тесьмы «молния».	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Втачивание тесьмы «молния».
27	1	Обработка верхнего среза притачным поясом.	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b> Обработка верхнего среза притачным поясом
28	1	Обработка нижнего среза. Виды обработки.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Подшивание низа изделия выбранным способом.
29	1	Художественная отделка юбки в соответствии с моделью.	Комбинированный урок	<b>Пр. раб:</b> Отделка юбки вышивкой, аппликацией, росписью по ткани.
30	1	Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка изделия.	Урок контроля и коррекции знаний, умений, навыков	<b>Пр. раб:</b> Окончательная отделка и влажно- тепловая обработка изделия.
31	1	Организационно -	Комбинированный	<b>Пр. раб:</b>

		подготовительный этап.	урок	Выбор темы. Ее обоснование. Выбор модели. Выбор материалов.
32	<b>1</b>	Технологический этап	Урок совершенствования ЗУН	<b>Пр. раб:</b> Изготовление изделия.
33	<b>1</b>	Технологический этап	Урок совершенствования ЗУН	<b>Пр. раб:</b> Изготовление изделия
34	<b>1</b>	Заключительный этап.	Урок контроля ЗУН	Защита проекта.

#### Вводное занятие (2 часа)

Цели и задачи изучения предмета. Содержание предмета в 8 классе. Организация учебного процесса.

Повторение правил ТБ и санитарно - гигиенических требований.

Практические работы: Оказание первой медицинской помощи.

#### Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Виды кукол. Куклы Тильды. Из истории кукол. Материалы. Раскладка выкроек на ткани. Припуски на швы. Раскрой.

Обработка деталей, способы соединения деталей. Способы соединения деталей между собой. Оформление туловища куклы.

Оформление лица. Изготовление волос. Снятие мерок. Изготовление выкроек. Раскрой деталей. Изготовление одежды для куклы. Художественное оформление игрушки.

Практические работы: Выбор куклы. Изготовление выкроек. Раскрой деталей. Обработка и соединение деталей. Соединение деталей между собой. Оформление туловища куклы. Изготовление одежды для куклы. Изготовление одежды для куклы.

Окончательное оформление изделия.

#### Материаловедение ( 1 час)

Нетканые материалы. Их производство и свойства. Материалы для соединения в швейных изделиях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы: Изучение свойств прокладочных и утепляющих материалов.

#### Экономика (4 часа)

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Потребности населения и рынка в товарах и услугах. Права потребителя и их защита. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товара и услуг, ценообразование. Способы выявления потребностей общества в товарах и услугах.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг. Классификация потребностей семьи. Уровни потребностей.

Практические работы: Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников. Составление рекламы товару или услуге. Расчёт бюджет семьи или расчет затрат на приобретение необходимых для 8-классника вещей. Составление списка потребностей семьи.

#### Конструирование и моделирование прямой юбки (4 часа)

Юбка в русском народном костюме, современные поясные изделия. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа юбки. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Построение чертежа прямой юбки. Расчет конструкции. Способы моделирования прямой юбки. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.

Построение основы чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам и натуральную величину. Моделирование блузы выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### Технология изготовления поясного изделия (12 часов)

Конструкция швов, их условия и графическое изображение, технология выполнения швов.

Правила обработки кокетки. Виды строчек для отделки и их расположение. Способы соединения кокеток с основной деталью. Особенности обработки вытачек.

Обработка карманов. Обработка поясов и шлёвок. Обработка застёжки тесьмой «молния»

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску.

Перенос контрольных и контурных линий. Подготовка деталей кроя к обработке.

Притачивание кокетки, обработка вытачек. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Правила подготовки юбки к примерки и проведение примерки. Возможные недочеты. Порядок исправления дефектов

Обработка карманов и соединение их с основной деталью. Технология обработки шлицы, разреза, застёжки в боковом шве.

Обработка верхнего края изделия. Способы обработки. Способы обработки нижнего среза юбки: краевым швом в подгибку, клеевыми прокладками. Художественная отделка юбки в соответствии с моделью

Способы окончательной обработки изделия, критерии оценки процесса выполнения проекта и качества изготовленного изделия.

Практические работы: Изготовление образцов швов. Изготовление образцов поузловой обработки. Изготовление образцов поузловой обработки. Раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Втачивание тесьмы «молния». Обработка верхнего среза притачным поясом Подшивание низа изделия выбранным способом. Отделка юбки вышивкой, аппликацией, росписью по ткани. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие, проектные работы (4 часа)

Составляющие проектирования. Проектирование образцов будущего изделия. Дизайн-спецификация. Дизайн - анализ. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Изготовление изделия. Оценка проделанной работы.

Практические работы: Выбор темы. Ее обоснование. Выбор модели. Выбор материалов. Изготовление изделия. Защита проекта.

## УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основная литература

Для учителя:

1. Технология: Программы начального и основного общего образования: Сборник. М.: Вентана-Граф, 2007.
2. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/[Ю.В. Крупская и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2011.
3. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/под ред. И.А. Сасовой. М.: Вентана-Граф, 2008.
4. Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие/П.С. Самородский, Н.В. Сеница. М.: Вентана-Граф, 2011.

Для учащихся:

1. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/[Ю.В. Крупская и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2011.

## **Учебно-методическое обеспечение**

Сборник нормативных документов Технология Федеральный компонент Государственного стандарта М, Дрофа, 2006

Настольная книга учителя технологии: справочно-методическое пособие /сост. А.В. Марченко. – М.: АСТ: Астрель, 2005

Хотунцев Ю. Л. Симоненко В. Д. Программы образовательных учреждений Технология. Трудовое обучение. 5-11 класс М, Просвещение, 2006

Поурочные планы по учебнику Симоненко В. Д. 5-10 класс, Волгоград, Учитель-АСТ, 2004

Составитель: Голондарева Н. Б.

Программы начального и основного общего образования М, Вентана –Граф, 2007

Методика обучения технологии 5-9 классы М, Дрофа, 2004

С.Э. Маркутская, Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. М., изд. Экзамен, 2006.

Учебники:

### 5 класс

Под ред .Симоненко В.Д.. Технология 5 кл. -2-е изд,перераб.М, Вентана –Граф, 2007

УМК

Под ред .Симоненко В.Д.. Рабочая тетрадь для 5 класса общеобразовательных учреждений. М, Вентана –Граф, 2007

Под ред .Симоненко В.Д Крупская Ю.В. Методические рекомендации 5 класс (вариант для девочек) М, Вентана –Граф, 2007

### 6 класс

Под ред .Симоненко В.Д.. Технология 6 кл. -2-е изд.,перераб.М, Вентана –Граф, 2007

УМК

Под ред .Симоненко В.Д.. Рабочая тетрадь для 6 класса общеобразовательных учреждений. М, Вентана –Граф, 2007

### 7 класс

Под ред .Симоненко В.Д.. Технология 7 кл. -2-е изд.,перераб.М, Вентана –Граф, 2007

УМК

Под ред .Симоненко В.Д.. Рабочая тетрадь для 7 класса общеобразовательных учреждений. М, Вентана –Граф, 2007

## 8 класс

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 8 кл.- М, Вентана –Граф, 2007

## **Дополнительная литература**

### 5-8 класс

1. Андреева Р.П. Энциклопедия моды. С.Пб.,1997.
2. Быков З.Н., Крючков Г.В. и др. Художественное конструирование. Проектирование и моделирование промышленных изделий М.: Высшая школа,1986.
3. В.М. Казакевич, В.Д. Марченко, Оценка качества подготовки выпускников основной школы. М.: Дрофа, 2000.
4. Г.И. Белова, Методическое пособие для учителя «Кулинария. Примерное поурочное планирование» 5-9 классы. М.: Ижица, 2003
5. Н.В. Сеница, Технология. Обслуживающий труд. Методические рекомендации. 6 класс. М.: Вентана- Граф, 2008.
6. Стандарт основного общего образования по технологии. М.: Дрофа, 2007.
7. Г.И. Белова, Методическое пособие для учителя Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 классы. М.: Ижица, 2003
8. Ермакова В. И. Основы кулинарии: Учебник для 10-11 кл. общеобр.учр. М.: Просвещение, 2002
9. Коробковский Г.В., Смирнова Г.Л. Экономика домашнего хозяйства Л.,1991
10. Крупская Ю. В. И др. Технология: Учебник для 5 кл. общеобр.учр./ Под ред. В. Д. Симоненко М.: Вентана-Граф, 2003
11. Кушина И.В., Кушин Н.А. Домашняя экономика Тула: Приокское книжное издательство,1991
12. Максимова М.В. Кузьмина М.А.Вышивка М.:1998.
13. Максимова М.В. Кузьмина М.А.Волшебные лоскутки М.:1998.
14. Мартынов С.М. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье: Беседы врача-педиатра о питании детей: Книга для родителей.- М.,1993.
15. Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады М.,2002.

16. Чернякова В. И. Технология обработки ткани: Учебник для 5 кл. общеобр.учр М.: Просвещение, 2001
17. Ч удесные аксессуары для дома М. 1999.
18. Основы кулинарии. 8-11 классы. В.И. Ермакова. М.: Просвещение, 1993.
19. Поделки и сувениры из природных материалов Хайди Грунд-Торпе М :«Мой мир», 2006
20. Семейная Экономика 7-8 кл. В.Д.Симоненко М.: Вита, 2006
21. Мягкая игрушка Под редакцией Е.Гуляевой Валери СПД г.Сагост-Петербург. 2001г

### **Интернет-ресурсы**

1. Начала экономики // [www.besh.websib.ru](http://www.besh.websib.ru)
2. Игры и задачи на развитие творческого мышления // [www.rozmisel.ru](http://www.rozmisel.ru)
3. Сайт о стиле и моде // [www.shpilka.ru](http://www.shpilka.ru)
4. Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // [www.sneg.by.ru](http://www.sneg.by.ru)
5. Академия школы дизайна // [www.designacademy.ru](http://www.designacademy.ru)
6. Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // [www.kpcdesign.ru](http://www.kpcdesign.ru)
7. Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // [www.sostav.ru](http://www.sostav.ru)
8. Современное экономическое образование // [www.spb-economics.narod.ru](http://www.spb-economics.narod.ru)
9. Детский театр моды «Меланж» // [www.melange.by.ru](http://www.melange.by.ru)
10. Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // [www.webvernissage.com](http://www.webvernissage.com)
11. Лаборатория психотехники <http://www.psi-test.ru/index.html>

### **Материально-техническое и информационное обеспечение**

#### Мастерская по обработке ткани

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, дидактические материалы, справочная литература).
2. Технические средства обучения (интерактивная доска smart board ,мультимедиапроектор, ноутбук).
3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

4. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).
5. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
6. Оборудование и приспособления (машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).
7. Образовательные ресурсы сети Интернет