

**Рабочая программа по учебному предмету  
«Технология. Обслуживающий труд»  
для 5 – 8 классов**

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.**

Рабочая программа учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» (далее – «Технология») обеспечивает достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования.

К **задачам** учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся 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. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты:**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
  2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
-

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
8. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
9. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
10. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
11. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

**в 5 классе:**

***В познавательной сфере:***

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 4) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 5) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

***В трудовой сфере:***

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) расчет себестоимости продукта труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;

- 4) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 5) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 6) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.

***В мотивационной сфере:***

- 1) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 2) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.

***В эстетической сфере:***

- 1) развитие пространственного художественного воображения;
- 2) развитие композиционного мышления;
- 3) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 4) соблюдение правил этикета;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.

***В коммуникативной сфере:***

- 1) способность прийти на помощь товарищу;
- 2) способность бесконфликтного общения в коллективе;
- 3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.

***В физической сфере:***

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**В 6 классе:**

***В познавательной сфере:***

- 1) владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
  - 2) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
  - 3) применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
  - 4) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
-

***В трудовой сфере:***

- 1) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 2) проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 3) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
- 5) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.

***В мотивационной сфере:***

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

***В эстетической сфере:***

- 1) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 2) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 3) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 4) решение художественного образа средствами фактуры материалов.

***В коммуникативной сфере:***

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) способность к коллективному решению творческих задач.

**в 7 классе:**

***В познавательной сфере:***

- 1) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 2) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 3) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства.

***В трудовой сфере:***

- 1) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 2) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 3) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

4) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

5) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

документирование результатов труда и проектной деятельности.

***В мотивационной сфере:***

1) осознание ответственности за качество результатов труда;  
2) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

***В эстетической сфере:***

1) применение методов художественного проектирования одежды;  
2) моделирование художественного оформления объекта труда;  
3) дизайнерское конструирование изделия;  
4) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;  
5) понимание роли света в образовании формы и цвета;  
6) создание художественного образа и воплощение его в материале.

***В коммуникативной сфере:***

способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

**в 8 классе:**

***В познавательной сфере:***

1) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

2) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

3) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.

***В трудовой сфере:***

1) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

2) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

3) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

4) документирование результатов труда и проектной деятельности;

5) примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

***В мотивационной сфере:***

1) выбор профиля технологической подготовки в старших классах пол-

ной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

2) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

2) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

3) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.

***В коммуникативной сфере:***

1) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

2) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.

## 2. Содержание учебного предмета

***Описание места учебного предмета в учебном плане:***

Для обязательного изучения учебного предмета «Технология (обслуживающий труд)» в 5-8 классах отводится 245 часов

- **5 класс 70 часов**, из них 30% - **21 час** в форме отличной от урочной
- **6 класс 70 часов**, из них 30% - **21 час** в форме отличной от урочной
- **7 класс 70 часов**, из них 30% - **21 час** в форме отличной от урочной
- **8 класс 35 часов**, из них 30% - **10 часов** в форме отличной от урочной.

### **5 классов (70 часов)**

Разд.1 **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  
(38 ч)

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

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 стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

***Лабораторно - практическая работа:***

1. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей.
2. Изготовление образца полотняного переплетения.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в

---

швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

***Практические работы***

1. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.
2. Выполнение машинных строчек.
3. Выполнение машинных швов.

**Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок, шов, строчка, стежок. Длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

***Практическая работа***

Выполнение ручных стежков и строчек.

**Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

***Практические работы***

1. Составление требований к рабочей одежде.
2. Построение чертежа фартук в М 1:4.
3. Подготовка выкройки к раскрою.

**Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Практические работы***

1. Раскрой фартука.
2. Выполнение сметочных работ.

3. Выполнение образцов машинных швов.
4. Обработка нагрудника и нижней части фартука.
5. Обработка накладных карманов, бретелей и пояса.
6. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия.

#### **Тема 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч).**

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

#### ***Практические работы***

1. Составление орнамента для вышивки в цвете.
2. Выполнение простейших швов ручной вышивки.
3. Выполнение вышивки простыми швами.
4. Изготовление набора салфеток.

### **Раздел 2. Творческие проектные работы (10 ч)**

**Тема 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА (2 ч).**

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

#### ***Практическая работа***

Просмотр идей. Выбор проектного изделия.

**Тема 2. РАЗРАБОТКА ИДЕЙ И ВАРИАНТОВ (2 ч).**

Лоскутное шитьё, историческая справка. Идеи творческих проектов. Изделия из лоскутной пластики, кукла из лоскутов. Технология изготовления предметов быта из лоскутов. Лоскутное шитьё, историческая справка. Идеи творческих проектов. Изделия из лоскутной пластики, кукла из лоскутов. Технология изготовления предметов быта из лоскутов.

#### ***Практическая работа***

Расчет материалов и денежных затрат к выбранному проекту.

**Тема 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП (4 ч).**



Технологический этап проектной деятельности. Изготовление проектного изделия в лоскутной технике. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

***Практические работы***

1. Составление технологической последовательности.
2. Экспертная оценка и самооценка.

**Тема 4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА (2 ч).**

Аргументированная защита проделанной работы. Организация рабочего места.

***Практическая работа***

Составление рекламы изделия и защита проекта.

**Раздел 3. Кулинария (20 ч)**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

***Практическая работа***

Заполнение таблицы по витаминам.

**Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Тема 3. ОБОРУДОВАНИЕ КУХНИ И ЕГО РАЗМЕЩЕНИЕ (2ч)**

История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны.

***Практическая работа***

Разделение кухни на зоны.

**Тема 4. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 ч)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Отделка интерьера

---

тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

***Практическая работа***

Выполнение эскиза интерьера кухни.

**Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА И ЭТИКЕТА ЗА СТОЛОМ (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

***Практическая работа***

Составление меню завтрака.

**Тема 6. БУТЕРБРОДЫ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

***Практическая работа***

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

**Тема 7. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

***Практическая работа***

Определение свежести сырых яиц.

**Тема 8. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

#### Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

#### Приготовление блюд из вареных овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассированные, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускание. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### ***Практические работы***

1. Приготовление салатов из свежих овощей.
2. Приготовление блюд из варёных овощей.

#### **Тема 9. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на

хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

#### ***Практическая работа***

Подготовка растений к сушке и заморозке.

### **6 класс (70 часов)**

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч).

#### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

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

---

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

**Лабораторно – практическая работа:**

Распознавание в тканях волокон и нитей из шелка и шерсти.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины

иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

2. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)**

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 и клинковой юбки. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клингов в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковой юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

**Практические работы**

1. Создание эскиза юбки.

2. Снятие мерок для построения чертежа.

3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4.

4. Моделирование юбки выбранного фасона.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (18 ч).**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обметка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

---

1. Раскрой юбки на ткани.
2. Прокладывание линий и точек на деталях кроя.
3. Сметывание деталей юбки по намеченным линиям.
4. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление.
5. Выполнение образцов машинных швов.
6. Оформление юбки отделкой.
7. Обработка застежки юбки в боковом шве.
8. Обработка верхнего и нижнего среза юбки.
9. Выполнение В.Т.О. изделий из шерстяных и шелковых тканей.

#### **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)**

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

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

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.

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

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскиза в лоскутной технике.
2. Изготовление шаблонов для элементов орнамента.
3. Подготовка материалов к работе.
4. Изготовление прихватки в лоскутной технике.
5. Создание композиции в технике свободной росписи по ткани.

#### **Раздел 2. Технология ведения дома (2 ч)**

##### **УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)**

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

#### **Практическая работа**

Выполнение ремонта накладной заплатой.

#### **Раздел 3. Электротехнические работы (2 ч)**

##### **ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

#### **Практическая работа**

Графическое изображение электрических цепей.

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

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Поиск сведений в литературе. Технология изготовления проектного изделия. Составление инструкционной и технологической карты.

#### **Практические работы**

1. Выбор и обоснование темы проекта.
2. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.
3. Конструирование, моделирование, изготовление изделия.
4. Составление технологической карты, изготовление изделия.
5. Защита и оценка проекта.

#### **Раздел 5. Кулинария (12 ч)**

##### **Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### **Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.

##### **Тема 2. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки

и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши,

заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

### **Практическая работа**

Приготовление гарнира из круп или макаронных изделий.

## **Тема 3. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ** (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы и т.д.). Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### **Практическая работа**

Приготовление блюд из молочных продуктов.

## **Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ** (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

### **Механическая обработка рыбы**

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

---

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаре. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

**Практическая работа**

Приготовление рыбных блюд.

**Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практическая работа**

Квашение капусты.

**Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.



## **Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

### **7 класс (70 часов)**

Раздел 1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (36 ч)

#### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения

нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

**Лабораторно – практическая работа:** «Определение свойств химических волокон».

#### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### **Практическая работа**

Разборка и сборка челночного устройства.

#### **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов моделей в цвете.
2. Снятие мерок с фигуры.
3. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
4. Моделирование изделий.

#### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос

---

контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки. Раскрой ткани.
2. Подготовка деталей кроя к обработке.
3. Проведение примерки, исправление дефектов.
4. Стачивание деталей и выполнения отделочных работ.
5. Обработка выреза горловины.
6. Влажно-тепловая обработка изделия.
7. Расчет материальных затрат на изделие.

**Примерный перечень изделий:** ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)**

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Вышивка бисером и блёстками. История создания вышивки бисером. Различные способы прикрепления бисера и блёсток. Сочетание бисера и блёсток с другими видами вышивок, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.

#### **Практические работы**

1. Заполнение таблицы условных обозначений.
2. Набор петель, основные петли.
3. Выполнение образцов вязания.
4. Подбор фурнитуры по цвету, размеру.
5. Обработка изделия после вышивки.

#### **Раздел 2. Технологии ведения дома (4 ч)**

##### **Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов детской комнаты.
2. Пересадка и уход за комнатными декоративными растениями.

### Раздел 3. Электротехнические работы (2 ч)

#### Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

#### Практическая работа

Подбор бытовых приборов по их мощности.

### Раздел 4. Творческие проектные работы (10 ч)

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

Конструирование базовой модели. Художественное моделирование изделия. Особенности составления технологической и инструкционной карты по изготовлению швейного изделия. Этапы технологического описания.

#### Практические работы

1. Выбор и обоснование темы проекта.
2. Разработка конструкции декоративного изделия.
3. Разработка технологической документации.
4. Изготовление проектного изделия.
5. Защита проекта.

### Раздел 5. Кулинария (16 ч)

#### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

#### Практическая работа

Заполнение таблицы «Микроорганизмы в пищевой промышленности».

#### Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания

краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Практические работы**

1. Приготовление изделий из дрожжевого теста.
2. Приготовление изделий из песочного и бисквитного теста.
3. Приготовление изделий из слоёного теста.
4. Приготовление пельменей и вареников.

#### **Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)**

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

#### **Практические работы**

1. Приготовление морса из клюквы.
2. Художественное оформление сладких и десертных блюд.

#### **Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

#### **Практическая работа**

Приготовление варенья, повидла, цукатов.

### **8 класс (35 часов)**

Раздел 1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (31 ч)**

#### **Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (8 ч)**

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа в масштабе

1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учётом особенностей фигуры и моделирования изделия. Зрительные изделия в одежде.

---

### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:1 (по своим меркам)
4. Моделирование изделия выбранного фасона.

### **Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (14 ч)**

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защипав, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Дублирование подбортов, обработка застёжки. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Практические работы**

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрой.
2. Раскрой плечевого изделия с втачным рукавом.
3. Обработка деталей кроя.
5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Осноровка изделия и подкрой мелких деталей.
8. Выполнение отделочных работ.
9. Обработка отложных воротников и застёжек.
10. Обработка выреза горловины изделия.
11. Обработка одношовного рукава.
12. Втачивание рукавов в пройму.
13. Обработка нижнего среза изделия.
14. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **Раздел 2. Творческие проектные работы (4 часа)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов и инструментов). Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

### **Практические работы**

1. Этапы выполнения творческого проекта.
2. Технологическая часть пояснительной записки.
3. Защита творческого проекта.

### **Раздел 3. РУКОДЕЛИЕ (9 ч)**

**Тема 1. Вязание на спицах.** Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вя-

---

зания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
2. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, сумка.

3. Окончательная отделка вязаного изделия.

**Тема 2. Валяние.** История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

**Практическая работа**

Выполнение работ в технике валяния.

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждого раздела.**

**5 класс**

№	Раздел	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности
1.	Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Что такое проектная деятельность?	2	1. Знакомство с кабинетом и программой по предмету в данном учебном году. Прохождение инструктажа по О.Т. и санитарно-гигиенические правила при работе в кабинете. 2. Определение цели и задачи проектной деятельности. 3. Изучение этапов выполнения проекта.
2.	Элементы материаловедения.	4	1. Изучение строения растительных волокон. 2. Выявление различий волокнистого состава х/б и льняных тканей. 3. Определение положительных и отрицательных свойств х/б и льняных тканей по ряду признаков. 4. Нахождение и обработка информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях. 5. Составление коллекции тканей из натуральных волокон. Оформление результатов исследований.
3.	Элементы машиноведения.	6	1. Поиск и представление информации об истории швейной машины. 2. Овладение безопасными приёмами труда. 3. Изучение устройств современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. 4. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней нитки, вывод нижней нитки наверх. 5. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. 6. Выполнение прямой и зигзагообразной строчки
4.	Ручные работы	2	1. Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками;

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			замётывание, смётывание деталей.
5.	Конструирование и моделирование рабочей одежды.	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</li> <li>2. Расчёт по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</li> <li>3. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</li> <li>4. Копирование готовых выкроек.</li> </ol> <p>Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Выбор вида художественной отделки швейного изделия.</li> <li>6. Моделирование выбранного фасона фартука.</li> <li>7. Подготовка выкройки к раскрою.</li> </ol>
6.	Технология изготовления рабочей одежды.	12	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Анализ подготовки ткани к раскрою.</li> <li>2. Выполнение припусков на швы и раскрой ткани.</li> <li>3. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</li> <li>4. Чтение технической документации.</li> <li>5. Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</li> <li>6. Знакомство с профессией закройщика и портной.</li> <li>7. Овладение безопасными приемами труда.</li> <li>8. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализ текущих ошибок.</li> </ol>
7	Рукоделие. Художественные ремёсла.	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нахождение и представление информации об истории рукоделия. Знакомство с историей художественного вышивания.</li> <li>2. Выбор узора, композиции, цвета.</li> <li>3. Составление рапорта, узора для вышивки.</li> <li>4. Выполнять простейшие швы ручной вышивки.</li> </ol> <p>Подбор рисунка для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Перевод рисунка на ткань различными способами.</li> <li>6. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе.</li> </ol>



**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			<p>7.Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.</p> <p>8.Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.</p>
<b>8</b>	Творческие проектные работы.	10	<p>1.Определение цели и задачи проектной деятельности.</p> <p>2.Изучение этапов выполнения проекта.</p> <p>3.Выбор необходимой литературы по выбранной теме проекта.</p> <p>4.Анализ изделия из банка объектов для творческих проектов.</p> <p>5.Составление последовательности выполнения работ</p> <p>6.Изготовление проектного изделия.</p>
<b>9</b>	Кулинария.	20	<p>1.Составление режима питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p> <p>2.Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>3.Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря к работе.</p> <p>4. Поиск и презентация информации по истории интерьеров мира. Знакомство с иллюстрированными альбомами по интерьеру. 5.Выполнение эскиза современных интерьеров. Анализ своей творческой деятельности.</p> <p>6. Приготовление и оформление бутербродов. Нахождение и представление информации о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>7. Знакомство с профессией пекарь.</p> <p>8. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.</p> <p>9. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>10. Приготовление салата из сырых овощей и фруктов.</p> <p>11. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>12. Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Освоение безопасных приемов труда.</p> <p>13. Изучение видов лекарственных растений нашей местности. Знакомство со способами сушки, заморозки растений и фруктов.</p>

**Практическая часть учебного предмета  
5 класс**

№	Название раздела (темы)	Количество часов				
		всего	теория	практика	Контрольные работы	Форма отличная от урочной
1	Введение. Инструктаж по охране труда	2	2	0	0	1
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	19	19	0	8
3	Творческие проектные работы	10	5	5	0 0	4
4	Кулинария	20	11	9	0 0	8
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	<b>37</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>21</b>

**Практические работы**

**5 класс**

1. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей.
2. Изготовление образца полотняного переплетения.
3. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.
4. Выполнение машинных строчек.
5. Выполнение машинных швов.
6. Выполнение ручных стежков и строчек.
7. Составление требований к рабочей одежде.
8. Построение чертежа фартук в М 1:4.
9. Подготовка выкройки к раскрою.
10. Раскрой фартука.
11. Выполнение сметочных работ.
12. Выполнение образцов машинных швов.
13. Обработка нагрудника и нижней части фартука.
14. Обработка накладных карманов, бретелей и пояса.
15. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия.
16. Составление орнамента для вышивки в цвете.
17. Выполнение простейших швов ручной вышивки.
18. Выполнение вышивки простыми швами.
19. Изготовление набора салфеток.
20. Просмотр идей. Выбор проектного изделия.
21. Расчет материалов и денежных затрат к выбранному проекту.
22. Составление технологической последовательности.
23. Экспертная оценка и самооценка.
24. Составление рекламы изделия и защита проекта.
25. Заполнение таблицы по витаминам.
26. Разделение кухни на зоны.

27. Выполнение эскиза интерьера кухни.
38. Составление меню завтрака.
39. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
30. Определение свежести сырых яиц.
31. Приготовление салатов из свежих овощей.
32. Приготовление блюд из варёных овощей.
33. Подготовка растений к сушке и заморозке.

## **Поурочное планирование**

### **5 класс**

Часов		Название темы/урока
№ п/п	№ урока	
2		<b>Вводный урок.</b>
1.	1.	Вводный инструктаж на рабочем месте.
2.	2.	Что такое творческий проект.
4		<b>Элементы материаловедения.</b>
3.	1.	Натуральные волокна растительного происхождения.
4.	2.	Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей.
5.	3.	Общее понятие о пряже и процессе прядения
6.	4.	«Изготовление образца полотняного переплетения».
6		<b>Элементы машиноведения.</b>
7.	1.	Механизмы технологических машин.
8.	2.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ.
9.	3.	Запуск машины и регулировка стежка.
10.	4.	«Выполнение машинных строчек».
11.	5.	Виды машинных швов.
12.	6.	«Выполнение машинных швов»
2		<b>Ручные работы.</b>
13.	1.	Прямые стежки и строчки.
14.	2.	Выполнение ручных стежков и строчек.
6		<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды.</b>
15.	1.	Фартук в национальном костюме.
16.	2.	«Составление требований к рабочей одежде».
17.	3.	Конструирование швейных изделий.
18.	4.	Построение чертежа фартук в М1:4
19.	5.	Моделирование фартука.
20.	6.	Подготовка выкройки к раскрою.
12		<b>Технология изготовления рабочей одежды.</b>
21.	1.	Способы рациональной раскладки выкройки.
22.	2.	«Раскрой фартука».
23.	3.	Правила обработки деталей кроя.
24.	4.	Выполнение сметочных работ.
25.	5.	Краевые и соединительные швы.

Часов		Название темы/урока
№ п/п	№ урока	
26.	6.	«Выполнение образцов машинных швов».
27.	7.	Технология изготовления фартука.
28.	8.	«Обработка нагрудника и нижней части фартука».
29.	9.	Виды накладных карманов.
30.	10.	«Обработка накладных карманов, бретелей и пояса».
31.	11.	Сборка и отделка изделия.
32.	12.	«Выполнение влажно-тепловой обработки изделия».
8		<b>Рукоделие. Художественные ремёсла.</b>
33.	1.	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства.
34.	2.	«Составление орнамента для вышивки в цвете».
35.	3.	Технология выполнения простейших швов.
36.	4.	«Выполнение простейших швов ручной вышивки».
37.	5.	Свободная вышивка по рисованному контуру.
38.	6.	«Выполнение вышивки простыми швами».
39.	7.	Узелковый батик.
40.	8.	Изготовление набора салфеток.
10		<b>Творческие проектные работы.</b>
41.	1.	Организационно-подготовительный этап проекта.
42.	2.	«Просмотр идей. Выбор проектного изделия».
43.	3.	Лоскутное изделие для кухни – столовой.
44.	4.	Расчет материалов и денежных затрат к выбранному проекту.
45.	5.	Технологический этап проекта.
46.	6.	Составление технологической последовательности.
47.	7.	Технология изготовления прихватки.
48.	8.	Экспертная оценка и самооценка.
49.	9.	Заключительный этап творческого проекта.
50.	10.	«Составление рекламы изделия и защита проекта».
20		<b>Кулинария.</b>
51.	1.	Физиология питания.
52.	2.	«Заполнение таблицы по витаминам».
53.	3.	Санитария и гигиена.
54.	4.	Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием.
55.	5.	Оборудование кухни и его размещение.
56.	6.	«Разделение кухни на зоны».
57.	7.	Интерьер кухни, столовой.
58.	8.	«Выполнение эскиза интерьера кухни».
59.	9.	Сервировка стола и этикет за столом.
60.	10.	«Составление меню завтрака».
61.	11.	Бутерброды и горячие напитки.
62.	12.	«Приготовление бутербродов и горячих напитков»

Часов		Название темы/урока
№ п/п	№ урока	
63.	13.	Блюда из яиц.
64.	14.	«Определение свежести сырых яиц».
65.	15.	Технология приготовление блюд из свежих овощей.
66.	16.	«Приготовление салатов из свежих овощей».
67.	17.	Технология приготовление блюд из варёных овощей.
68.	18.	«Приготовление блюд из варёных овощей».
69.	19.	Способы заготовки продуктов.
70.	20.	«Подготовка растений к сушке и заморозке».

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»**

для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)

<b>6 класс</b>			
<b>№</b>	<b>Раздел</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности</b>
1.	Элементы материаловедения.	2	1. Знакомство с технологией производства и свойствами натуральных волокон животного происхождения. 2. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. 3. Определение вида переплетений и их влияние на свойства тканей.
2	Элементы машиноведения.	4	1. Изучение устройств машинной иглы. Замена машинной иглы. 2. Определение вида дефекта строчки по её внешнему виду. 3. Изучение устройств регулятора натяжения верхней нитки. 4. Подготовка швейной машины к работе. 5. Выполнение на швейной машине прорезных петель.
3	Конструирование и моделирование поясного изделия (юбки).	8	1. Нахождение и представление информации об истории швейных изделий. 2. Выполнение эскизных зарисовок национального костюма. 3. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. 4. Построение чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Работа в группе. 5. Расчёт количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. 6. Подготовка выкройки к раскрою.
4	Технология изготовления поясного изделия.	18	1. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. 2. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Анализ подготовки ткани к раскрою. 3. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. 4. Выполнение прямых и зигзагообразных машинных строчек с

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			<p>различной длиной стежка по намеченным линиям.</p> <p>5.Проведение влажно-тепловой обработки на образцах машинных швов.</p> <p>6. Выполнение подготовки изделия к примерке.</p> <p>7. Проведение примерки изделия.</p> <p>Устранение дефектов после примерки.</p> <p>8. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>9. Выполнение влажно-тепловой обработки изделий из шёлковых и шерстяных тканей.</p>
5	Декоративно-прикладное творчество.	10	<p>1. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора.</p> <p>2. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.</p> <p>3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.</p> <p>4. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. 5.Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.</p> <p>5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p>
6	Технология ведения дома	2	<p>1..Выполнение ремонта подкладки и карманов.</p> <p>2. Анализ видов фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды.</p>
7	Электротехнические работы	2	<p>1.Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости её экономии. 2.Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. 3.Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

8	Творческие проектные работы	10	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выбор и обоснование темы проекта. Планирование и разработка проектной деятельности.</li><li>2. Выполнение эскиза и подбор материала для выполнения проекта. Нахождение исторических сведений по теме проекта.</li><li>3. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</li><li>4. Осуществление самоконтроля и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Владение безопасным приёмом труда.</li><li>5. Составление доклада для защиты творческого проекта. Контроль качества выполненной работы.</li></ol>
9	Кулинария: технология приготовления пищи	12	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Составлять режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</li><li>2. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных солей и микроэлементов.</li><li>3. Учиться готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</li><li>4. Оценка качества готовых молочных блюд.</li><li>5. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</li><li>6. Анализ маркировки консервов. Определение признаков доброкачественности рыбы. Оформление результатов исследований в виде таблицы.</li><li>7. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</li><li>8. Выбор способов хранения пищевых продуктов.</li></ol>



**Практическая часть учебного предмета  
6 класс**

№	Название раздела (темы)	Количество часов					Форма отлич- ная от урочной деятельности
		об- щее	тео- рия	прак- тикум	кон- троль		
					тест	к/р	
1	Введение. Инструк- таж по охране труда	2	2	0	0	0	1
2	Создание изделий из текстильных и поде- лочных материалов	42	19	19	0	0	12
3	Технология ведения дома	2	1	1	0	0	
4	Электротехнические работы	2	1	1			
5	Творческие проект- ные работы	10	5	5	0	0	4
6	Кулинария: техноло- гия приготовления пищи	12	8	8	0	0	4
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>

**Практические работы**

**6 класс**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из шелка и шерсти.
2. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
3. Чистка и смазка швейной машины.
4. Создание эскиза юбки.
5. Снятие мерок для построения чертежа.
6. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4.
7. Моделирование юбки выбранного фасона.
8. Раскрой юбки на ткани.
9. Прокладывание линий и точек на деталях кроя.
10. Сметывание деталей юбки по намеченным линиям.
11. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление.
12. Выполнение образцов машинных швов.
13. Оформление юбки отделкой.
14. Обработка застежки юбки в боковом шве.
15. Обработка верхнего и нижнего среза юбки.
16. Выполнение В.Т.О. изделий из шерстяных и шелковых тканей.
17. Выполнение эскиза в лоскутной технике.
18. Изготовление шаблонов для элементов орнамента.
19. Подготовка материалов к работе.

20. Изготовление прихватки в лоскутные техники.
21. Создание композиции в технике свободной росписи по ткани.
22. Выполнение ремонта накладной заплатой.
23. Графическое изображение электрических цепей.
24. Выбор и обоснование темы проекта.
25. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.
26. Конструирование, моделирование, изготовление изделия.
27. Составление технологической карты, изготовление изделия.
28. Защита и оценка проекта.
29. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.
30. Приготовление гарнира из круп или макаронных изделий.
31. Приготовление блюд из молочных продуктов.
32. Приготовление рыбных блюд.
33. Квашение капусты.
34. Расчёт количества и состава продуктов для похода.

### **Поурочное планирование**

#### **6 класс**

№		Название темы/урока
п/п	урока	
2		<b>Вводный урок</b>
1.	1.	Вводное занятие.
2.	2.	Инструктаж по охране труда
2		<b>Элементы материаловедения</b>
3.	1.	Ткани из натуральных волокон.
4.	2.	Распознавание в тканях волокон и нитей из шелка и шерсти.
4		<b>Элементы машиноведения.</b>
5.	1.	Регуляторы бытовой универсальной швейной машины.
6.	2.	Регуляторы качества машинной строчки.
7.	3.	Уход за швейной машиной. Замена иглы швейной машины.
8.	4.	Чистка и смазка швейной машины.
8		<b>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.</b>
9.	1.	История появления юбки.
10.	2.	Создание эскиза юбки.
11.	3.	Требования к легкому женскому платью.
12.	4.	Снятие мерок для построения чертежа.
13.	5.	Построение основы чертежа юбки.
14.	6.	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4.
15.	7.	Форма, силуэт, стиль в одежде.
16.	8.	Моделирование юбки выбранного фасона.
18		<b>Технология изготовления поясного изделия.</b>
17.	1.	Подготовка ткани к раскрою.
18.	2.	Раскрой юбки на ткани.

№		Название темы/урока
п/п	урока	
19.	3.	Подготовка деталей кроя к обработке.
20.	4.	Прокладывание линий и точек на деталях кроя.
21.	5.	Подготовка юбки к примерке.
22.	6.	Сметывание деталей юбки по намеченным линиям.
23.	7.	Правила проведения примерки.
24.	8.	Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление.
25.	9.	Виды машинных швов, их назначение и конструкция.
26.	10.	Выполнение образцов машинных швов.
27.	11.	Виды отделки изделий.
28.	12.	Оформление юбки отделкой.
29.	13.	Соединение и обработка боковых срезов.
30.	14.	Обработка застежки юбки в боковом шве.
31.	15.	Обработка верхнего среза юбки поясом.
32.	16.	Обработка верхнего и нижнего среза юбки.
33.	17.	Окончательная обработка изделия.
34.	18.	Выполнение В.Т.О. изделий из шерстяных и шелковых тканей.
10		<b>Декоративно – прикладное творчество.</b>
35.	1.	Художественное лоскутное шитьё.
36.	2.	Выполнение эскиза в лоскутной технике.
37.	3.	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.
38.	4.	Изготовление шаблонов для элементов орнамента.
39.	5.	Материалы для лоскутной пластики.
40.	6.	Подготовка материалов к работе.
41.	7.	Технология изготовления лоскутного шитья.
42.	8.	Изготовление прихватки в лоскутные техники.
43.	9.	Художественная роспись ткани.
44.	10.	Создание композиции в технике свободной росписи по ткни.
2		<b>Технология ведения дома.</b>
45.	1.	Средства ухода и защиты одежды и обуви.
46.	2.	Выполнение ремонта накладной заплатой.
2		<b>Электротехнические работы.</b>
47.	1.	Электрические цепи и их элементы.
48.	2.	Графическое изображение электрических цепей.
10		<b>Творческие проектные работы.</b>
49.	1.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.
50.	2.	Выбор и обоснование темы проекта.
51.	3.	Поисково – исследовательский этап.
52.	4.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.
53.	5.	Конструкторский поиск.
54.	6.	Конструирование, моделирование, изготовление изделия.
55.	7.	Технологический этап выполнения творческого проекта.

№		Название темы/урока
п/п	урока	
56.	8.	Составление технологической карты, изготовление изделия.
57.	9.	Заключительный этап проектной деятельности.
58.	10.	Защита и оценка проекта.
12		<b>Кулинария: технология приготовления пищи.</b>
59.	1.	Физиология питания.
60.	2.	Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.
61.	3.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
62.	4.	Приготовление гарнира из круп или макаронных изделий.
63.	5.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
64.	6.	Приготовление блюд из молочных продуктов.
65.	7.	Рыба и морепродукты.
66.	8.	Приготовление рыбных блюд.
67.	9.	Заготовка продуктов
68.	10.	Квашение капусты
69.	11.	Приготовление обеда в походных условиях.
70.	12.	Расчёт количества и состава продуктов для похода.

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»**

для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)

<b>7 класс</b>			
<b>№</b>	<b>Раздел</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Характеристика основных видов деятельности</b>
1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.	2	1.Овладение правилами поведения в мастерской и охраной труда на рабочем месте. 2.Определение цели и задачи проектной деятельности. 3. Знакомство с содержанием и последовательностью изуче- ния предмета «Технология» в 7 классе.
2	Элементы матери- аловедения.	2	1.Знакомство с технологией производства и свойствами ис- кусственных волокон. 2.Нахождение и представление информации об искусствен- ных волокнах. 3.Изучение свойств из искусственных волокон. 4. Определение рапорта в сложных переплетениях.
3	Элементы маши- новедения.	2	1.Знакомство с принципом получения двухниточного машин- ного стежка простой и зигзагообразной строчки. 2.С помощью приспособлений к швейной машине обметыва- ние петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. 3.Изготовление образцов машинных швов.
4	Конструирование и моделирование плечевого изде- лия.	8	1.Осуществление поиска необходимой информации в обла- сти обработки ткани. 2.Знакомство с видами и характеристикой плечевых изделий. 3. Знакомство с силуэтом и стилем в одежде. 4. Определение экономических требований, предъявляемых к одежде. 5.Снятие мерок. Знакомство с понятиями конструкторской, технологической документацией. 6.Выполнение чертежных и графических работ с использо- ванием чертежных инструментов и приспособлений.

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			<p>7. Знакомство с особенностями моделирования плечевых изделий.</p> <p>8. Построение чертежа основы плечевого изделия и их моделирование.</p>
5	Технология изготовления плечевого изделия.	14	<p>1. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.</p> <p>2. Анализ подготовки ткани к раскрою.</p> <p>3. Раскладка деталей выкройки на ткани, проведение обметки выкройки.</p> <p>4. Раскрой изделия.</p> <p>5. Выбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальных ресурсов.</p> <p>6. Выбор режима и выполнение ВТО изделия.</p> <p>7. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>8. Изучение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>9. Выполнение поузловой обработки срезов.</p> <p>10. Анализ способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона модели и вида ткани.</p> <p>11. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p>
6	Рукоделие.	10	<p>1. Представление информации об истории рукоделия.</p> <p>2. Знакомство с историей вязания крючком.</p> <p>3. Определение раппорта узора и их запись.</p> <p>4. Знакомство с правилами подготовки материалов и подбором крючка</p> <p>5. Определения количества петель и ниток.</p> <p>6. Выполнение основных видов петель.</p> <p>7. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и</p>

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			<p>блётки. 8.Художественная вышивка блузки бисером и блётками. 9.Организация выставки, обсуждение лучших работ.</p>
7	Технология ведения дома.	4	<p>1.Нахождение иллюстрации с изображением интерьера детской комнаты. 2. Выполнение эскизов интерьера. 3.Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. 4. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. 5.Изучение разновидностей комнатных растений. 6.Знакомство с понятием «ландшафтный дизайн».</p>
8	Электротехнические работы.	2	<p>Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.</p>
9	Творческие проектные работы	10	<p>1.Поиск идей решения поставленной задачи. 2.Подсчёт материальных затрат на изготовление швейного изделия. 3.Выбор оптимального варианта выполнения проекта. 4.Выполнение эскиза и подбор материала для выполнения проекта. 5. Конструирование и моделирование проектного изделия. 6. Поиск сведений в литературе. 7.Составление последовательности выполнения проектных работ. 8.Оформление пояснительной записки к творческому проекту. 9.Подготовка электронной презентации проекта. 10.Составление доклада для защиты творческого проекта</p>

Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)

10	Кулинария: физиология питания.	16	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Знакомство с понятиями о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии, пищевыми инфекциями и отравлениями.</li><li>2. Овладение первой помощью при пищевых отравлениях.</li><li>3. Знакомство с видами теста и разрыхлителями. Приготовление блюд из теста.</li><li>4. Знакомство с видами начинок и украшений для изделий из теста.</li><li>5. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</li><li>6. Оформление готовых блюд и подача к столу.</li><li>7. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пирожных.</li><li>8. Знакомство с желирующими веществами и ароматизаторами.</li><li>9. Изучение роли сахара в питании человека. Знакомство с особенностями приготовления сладких заготовок.</li><li>10. Определение способов готовности, условия и сроки хранения домашних заготовок.</li></ol>
----	--------------------------------	----	--



## **Практическая часть учебного предмета**

### **7 класс**

№	Название раздела (темы)	Количество часов					Форма отличная от урочной деятельности
		общее	теория	практикум	контроль		
					тест	к/р	
1	Введение. Инструктаж по охране труда	2	2	0	0	0	1
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	18	18	0	0	10
3	Технология ведения дома	4	2	2	0	0	2
4	Электротехнические работы	2	1	1	0	0	
5	Творческие проектные работы	10	5	5	0	0	6
6	Кулинария: физиология питания	16	8	8	0	0	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>

## **Практические работы**

### **7 класс**

1. Определение свойств химических волокон.
2. Разборка и сборка челночного устройства.
3. Выполнение эскизов моделей в цвете.
4. Снятие мерок с фигуры.
5. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
6. Моделирование изделий.
7. Раскладка выкройки. Раскрой ткани.
8. Подготовка деталей кроя к обработке.
9. Проведение примерки, исправление дефектов.
10. Стачивание деталей и выполнения отделочных работ.
11. Обработка выреза горловины.
12. Влажно-тепловая обработка изделия.
13. Расчет материальных затрат на изделие.
14. Заполнение таблицы условных обозначений.
15. Набор петель, основные петли.
16. Выполнение образцов вязания.
17. Подбор фурнитуры по цвету, размеру.

18. Обработка изделия после вышивки.
19. Выполнение эскизов детской комнаты.
20. Пересадка и уход за комнатными декоративными растениями.
21. Подбор бытовых приборов по их мощности.
22. Выбор и обоснование темы проекта.
23. Разработка конструкции декоративного изделия.
24. Разработка технологической документации.
25. Изготовление проектного изделия.
26. Защита проекта.
27. Заполнение таблицы «Микроорганизмы в пищевой промышленности».
28. Приготовление изделий из дрожжевого теста.
29. Приготовление изделий из песочного и бисквитного теста.
30. Приготовление изделий из слоёного теста.
31. Приготовление пельменей и вареников.
32. Приготовление морса из клюквы.
33. Художественное оформление сладких и десертных блюд.
34. Приготовление варенья, повидла, цукатов.

### **Поурочное планирование**

#### **7 класс**

№		Название темы/урока
п/п	урока	
2		<b>Вводный урок.</b>
1.	1.	Вводное занятие.
2.	2.	Инструктаж по охране труда.
2		<b>Элементы материаловедения.</b>
3.	1.	Технология производства химических волокон.
4.	2.	«Определение свойств химических волокон».
2		<b>Элементы машиноведения.</b>
5.	1.	Применение зигзагообразной строчки.
6.	2.	«Разборка и сборка челночного устройства».
8		<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия и брюк.</b>
7.	1.	Виды женского легкого платья.
8.	2.	«Выполнение эскизов моделей в цвете».
9.	3.	Снятие мерок для плечевого и поясного изделия
10.	4.	«Снятие мерок с фигуры»
11.	5.	Построение чертежа выкройки.
12.	6.	«Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк».
13.	7.	Моделирование плечевого изделия.
14.	8.	«Моделирование изделий».
14		<b>Технология изготовления плечевого изделия.</b>
15.	1.	Раскрой изделия.
16.	2.	«Раскладка выкройки. Раскрой ткани».

№		Название темы/урока
п/п	урока	
17.	3.	Обработка деталей кроя.
18.	4.	«Подготовка деталей кроя к обработке».
19.	5.	Порядок проведения примерки.
20.	6.	«Проведение примерки, исправление дефектов».
21.	7.	Стачивание деталей изделия.
22.	8.	«Стачивание деталей и выполнения отделочных работ».
23.	9.	Способы обработки горловины, застёжек.
24.	10.	«Обработка выреза горловины».
25.	11.	Способы обработки нижнего среза изделия.
26.	12.	«Влажно-тепловая обработка изделия».
27.	13.	Контроль и оценка качества готового изделия.
28.	14.	Расчет материальных затрат на изделие.
10		<b>Рукоделие</b>
29.	1.	История вязания крючком
30.	2.	«Заполнение таблицы условных обозначений».
31.	3.	Подготовка инструментов и материалов к работе.
32.	4.	«Набор петель, основные петли».
33.	5.	Рапорт узора и его запись.
34.	6.	«Выполнение образцов вязания».
35.	7.	Вышивка бисером и блёстками
36.	8.	Подбор фурнитуры по цвету, размеру.
37.	9.	Украшение изделия вышивкой бисером.
38.	10.	Обработка изделия после вышивки.
4		<b>Технология ведения дома.</b>
39.	1.	История интерьера, национальные традиции.
40.	2.	Выполнение эскизов детской комнаты.
41.	3.	Эстетика и экология жилища.
42.	4.	«Пересадка и уход за комнатными декоративными растениями».
2		<b>Электрические работы.</b>
43.	1.	Электроосветительные и электронагревательные приборы.
44.	2.	Подбор бытовых приборов по их мощности.
10		<b>Творческие проектные работы.</b>
45.	1.	Организационно-подготовительный этап проекта.
46.	2.	«Выбор и обоснование темы проекта»
47.	3.	Поисково-исследовательский этап проекта.
48.	4.	Разработка конструкции декоративного изделия.
49.	5.	Технологическая часть пояснительной записки.
50.	6.	Разработка технологической документации.
51.	7.	Технологический этап проекта.
52.	8.	Изготовление проектного изделия
53.	9.	Заключительный этап творческого проекта.
54.	10.	Защита проекта.

№		Название темы/урока
п/п	урока	
	16	<b>Кулинария: физиология питания.</b>
55.	1.	Микроорганизмы в жизни человека.
56.	2.	Заполнение таблицы
57.	3.	Изделия из теста.
58.	4.	Приготовление изделий из дрожжевого теста.
59.	5.	Изделия из песочного и бисквитного теста.
60.	6.	Приготовление изделий из песочного и бисквитного теста.
61.	7.	Изделия из слоёного теста.
62.	8.	Приготовление изделий из слоёного теста.
63.	9.	Изделия из пресного теста.
64.	10.	Приготовление пельменей и вареников.
65.	11.	Сладкие блюда и десерты.
66.	12.	Приготовление морса из клюквы.
67.	13.	Украшение десертных блюд.
68.	14.	Художественное оформление сладких и десертных блюд.
69.	15.	Заготовка продуктов.
70.	16.	Приготовление варенья, повидла, цукатов.

8 класс			
№	Раздел	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности
1	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачанным рукавом.	8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ современного направления моды.</li> <li>2. Знакомство с мастерами международной моды.</li> <li>3. Изучение необходимых мерок для построения чертежа плечевого изделия.</li> <li>4. Изучение необходимых мерок для построения чертежа плечевого изделия.</li> <li>5. Анализ прибавок на свободу облегания.</li> <li>6. Снятие мерок, работа в паре.</li> </ol> <p>Знакомство с понятиями конструкторской, технологической документацией.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.</li> <li>8. Знакомство с различными видами рукавов и их построением.</li> <li>9. Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов и приспособлений.</li> <li>10. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.</li> </ol>
2	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом.	14	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</li> <li>2. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.</li> <li>3. Раскрой ткани.</li> <li>4. Овладение безопасными приёмами труда.</li> <li>5. Скалывание и сметывание деталей кроя.</li> </ol> <p>Обработка деталей кроя.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Выбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальных ресурсов.</li> <li>7. Выбор режима и выполнение ВТО изделия.</li> <li>8. Изучение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</li> <li>9. Выполнение поузловой обработки срезов горловины подкройной обтачкой,</li> </ol>

**Рабочая программа по учебному предмету «технология. Обслуживающий труд»  
для 5-8 классов (приложение к ООП ООО МБОУ «Лицей № 1»)**

			<p>косой бейкой.</p> <p>10.Выбор способа втачивания воротников в горловину изделия.</p> <p>11. Выбор режима и выполнение ВТО изделия.</p> <p>12. Анализ и оценка качества готового изделия. 13. Демонстрация готовых моделей.</p>
3	Творческий проект.	4	<p>1.Знакомство с проектными работами.</p> <p>2.Изучение этапа выполнения проекта.</p> <p>3. Анализ аналогии творческих работ.</p> <p>4. Выполнение технологической части пояснительной записки. Выбор средств реализации замысла.</p> <p>5. Разработка сценария и выбор музыкального сопровождения для показа мод.</p> <p>6. Демонстрация готовых моделей на сцене.</p>
4	Вязание на спицах.	6	<p>1.Анализ изделий выполняемых в технике вязания на спицах.</p> <p>2.Знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>3. Нахождение и представление информации об истории вязания.</p> <p>4. Изучение правил подбора спиц в зависимости от качества и толщины нитей.</p> <p>5. Изучение технологии выполнения простых петель различными способами.</p> <p>6. Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>7. Вязать образцы спицами.</p> <p>8. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.</p> <p>9. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.</p>
5	Техника валяния из шерсти.	3	<p>1.Изучение необходимых инструментов, оборудования и материалов для валяния.</p> <p>2.Анализ выполненных эскизов сюжетной композиции.</p> <p>3.Выполнение изделий в технике валяния шерсти.</p> <p>4. Выполнение работ в технике мокрого валяния.</p>

**Практическая часть учебного предмета  
8 класс**

№	Название раздела (темы)	Количество часов					Форма отличная от урочной деятельности
		общее	теория	практикум	контрольные работы		
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22	4	18	0	8	
2	Творческие проектные работы	4	1	3	0	2	
3	Рукоделие	9	5	4			
	<b>ИТОГО</b>	<b>35</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	

**Практические работы**

**8 класс**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:1 по своим меркам.
4. Построение основы чертежа одношовного рукава в М 1:1.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
7. Раскрой плечевого изделия с втачным рукавом.
8. Обработка деталей кроя.
9. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
10. Стачивание деталей изделия.
11. Осноровка изделия и подкрой мелких деталей.
12. Выполнение отделочных работ.
13. Обработка отложных воротников и застёжек.
14. Обработка выреза горловины изделия.
15. Обработка одношовного рукава.
16. Втачивание рукавов в пройму.
17. Обработка нижнего среза изделия.
18. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
19. Этапы выполнения творческого проекта.
20. Технологическая часть пояснительной записки.
21. Защита творческого проекта.
22. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев
23. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
24. Окончательная отделка вязаного изделия.
25. Выполнение работ в технике валяния.

## **Поурочное планирование**

### **8 класс**

<b>№</b>		<b>Название темы/урока</b>
<b>п/п</b>	<b>урока</b>	
<b>8</b>		<b>Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачанным рукавом.</b>
1.	1.	Основные направления современной моды.
2.	2.	Снятие мерок и запись результатов измерений.
3.	3.	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:4.
4.	4.	Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
5.	5.	Конструктивные особенности дополнительных деталей фасона.
6.	6.	Построение плечевого изделия с втачным рукавом в М 1:1
7.	7.	Построение основы чертежа одношовного рукава в М 1:1.
8.	8.	Моделирование изделия выбранного фасона.
<b>14</b>		<b>Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом.</b>
9.	1.	Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
10.	2.	Раскрой плечевого изделия с втачным рукавом.
11.	3.	Подготовка изделия к первой примерке.
12.	4.	Обработка деталей кроя.
13.	5.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
14.	6.	Стачивание деталей изделия.
15.	7.	Осноровка изделия и подкрой мелких деталей.
16.	8.	Выполнение отделочных работ.
17.	9.	Обработка отложных воротников и застёжек.
18.	10.	Обработка выреза горловины изделия.
19.	11.	Обработка одношовного рукава.
20.	12.	Втачивание рукавов в пройму.
21.	13.	Обработка нижнего среза изделия.
22.	14.	Окончательная отделка и ВТО изделия.
<b>4</b>		<b>Творческие проекты</b>
23.	1.	Выбор и обоснование творческого проекта.
24.	2.	Этапы выполнения творческого проекта.
25.	3.	Технологическая часть пояснительной записки.
26.	4.	Защита творческого проекта.
<b>9</b>		<b>Рукоделие</b>
27.	1.	Вязание на спицах.
28.	2.	Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
29.	3.	Основные виды петель.
30.	4.	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
31.	5.	Вязание цветных узоров.
32.	6.	Окончательная отделка вязаного изделия.



№		Название темы/урока
п/п	урока	
33.	7.	Техника валяния из шерсти.
34.	8.	Выполнение работ в технике валяния.
35.	9.	Технология мокрого валяния.

**Поурочное планирование  
8 классов (35 часов)**

№	Наименование раздела	Кол. часов	Наименование темы
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	31	Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (8ч) Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (14ч)
2	Творческие проектные работы	4	Тема 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА (1 ч). Тема 2. ПОИСКОВО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП (1ч) Тема 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП (1ч). Тема. 4 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП (1 ч).
3	Рукоделие	9	Тема 1. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (6 ч.) Тема 2. ТЕХНИКА ВАЛЯНИЯ ИЗ ШЕРСТИ (3 ч.)