

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ДОНЕЦКИЙ ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**ПРОГРАММЫ
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ

Девочки

5-8 классы

Программа для общеобразовательных организаций

Донецк
2015

*Рекомендовано
Министерством образования и науки
Донецкой Народной Республики
(приказ № 408 от 18.08.2015г.)*

*Утверждено на заседании
научно-методического совета
Донецкого ИППО
(протокол № 4 от 08.06.2015г.)*

Составители:

Скляр В.Ф., заведующий отделом технологий Донецкого ИППО
Беликова И.Г., методист отдела технологий Донецкого ИППО
Денисенко А.Н., методист городского методического кабинета г. Харцызска
Козлова Е.М., учитель трудового обучения ОШ № 149 г. Донецка
Саяпина Т.А., учитель трудового обучения ОШ № 22 г. Харцызска
Колисниченко В.Н., учитель трудового обучения ОШ № 11 г. Харцызска
Лошак Л.В., учитель трудового обучения ОШ № 151 г. Донецка
Федюнина Е.А., учитель трудового обучения ОШ № 151 г. Донецка
Чишко П.Н., учитель трудового обучения ОШ № 88 г. Донецка
Золотая Л.В., учитель трудового обучения ОШ № 18 г. Макеевки
Сиваченко Н.М., учитель трудового обучения ОШ № 62 г. Макеевки
Болотина Е.С., учитель трудового обучения ОШ № 4 г. Макеевки
Мальцева А.В., учитель трудового обучения ОШ № 10 г. Харцызска
Живагина Л.В., учитель трудового обучения ОШ № 3 г. Харцызска
Фоменко А.А., учитель трудового обучения ОШ № 12 г. Харцызска

Научно-методическая редакция:

Полякова Л.П., министр образования и науки ДНР, доктор наук по государственному управлению
Чернышев А.И., ректор Донецкого ИППО, кандидат педагогических наук

Рецензенты:

Бубнова В.Д., методист городского методического кабинета г. Горловки
Коровка Е.А., заведующий кафедры естественно-математических дисциплин и методики их преподавания Донецкого ИППО, кандидат физико-математических наук, доцент
Билас Н.М., учитель трудового обучения ОШ № 48 г. Донецка

Ответственные за выпуск:

Симонова И.В., заместитель министра образования и науки ДНР
Зарицкая В.Г., проректор Донецкого ИППО, кандидат филологических наук

Технический редактор, корректор:

Шевченко И.В., методист центра издательской деятельности Донецкого ИППО

**Трудовое обучение. Девочки : 5-8 кл. : программа для
общеобразоват. организаций / сост. Скляр В.Ф., Беликова И.Г.,
Денисенко А.Н., Козлова Е.М., Саяпина Т.А., Колисниченко В.Н.,
Лошак Л.В., Федюнина Е.А., Чишко П.Н., Золотая Л.В., Сиваченко Н.М.,
Болотина Е.С., Мальцева А.В., Живагина Л.В., Фоменко А.А.; ДИППО. –
Донецк: Истоки, 2015. – 31 с.**

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
ОЦЕНИВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ УЧАЩИХСЯ	6
Перечень модулей для выполнения творческих проектов.....	7
Тематический план	8
ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ.....	10
5 класс.....	10
6 класс.....	16
7 класс.....	22
8 класс.....	27
Список рекомендованной литературы	31

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программы курса трудового обучения предназначены для учащихся 5-8 классов общеобразовательных организаций и разработаны на основе Закона ДНР «Об образовании» (19.06.2015 г.), Государственного образовательного стандарта основного общего образования на 2015-2017 г.г. (пр. МОН ДНР от 17.07.2015 г. № 327), Базисного учебного плана (пр. МОН ДНР от 16.07.2015 г. № 314).

Главной **целью** трудовой подготовки является формирование технологически образованной личности, подготовленной к самостоятельной жизни и активной преобразовательной деятельности в условиях современного высокотехнологического, информационного общества для реализации творческого потенциала учащихся.

Содержание предмета имеет четко выраженную прикладную направленность и реализуется преимущественно путем применения практических методов и форм организации занятий, требует специальной подготовки по охране труда. ***Поэтому часы трудового обучения имеют право вести только специалисты, имеющие квалификацию учителя трудового обучения или преподавателя общетехнических дисциплин.***

Задачами трудового обучения являются:

1. формирование целостного представления о материальном производстве, роль техники, проектировании и технологий в развитии общества;
2. приобретение учащимися опыта производства технологической деятельности, партнерского взаимодействия и ценностных отношений к трудовым традициям;
3. формирование технологических умений и навыков учащихся;
4. ознакомление учащихся с производственной средой, традиционными, современными и перспективными технологиями обработки материалов, декоративно-прикладным искусством;
5. формирование способности развивать достояние родной культуры с использованием средств декоративно-прикладного искусства;
6. содействие осознанию учащимися значимости роли технологий как практического воплощения научных знаний;
7. реализация способностей и интересов учащихся в сфере проектно-технологической деятельности и технического творчества;
8. приобщение учащихся к достижениям родной культуры через практическое изучение традиционных ремесел и различных видов декоративно - прикладного искусства;
9. создание условий для самореализации и профессионального самоопределения каждого ученика;
10. овладение умениями оценивать собственные результаты предметно-преобразовательной деятельности и уровня сформированности ключевых и предметных компетенций.

Учебная программа по трудовому обучению для 5-8 классов разработана в соответствии с требованиями государственного стандарта к учебным предметам ДНР, согласно которым на изучение трудового обучения во всех общеобразовательных учебных заведениях отводится в 5-7 классах 2 часа в неделю в 8 классах 1 час в неделю. Программа имеет три варианта: для девочек, для мальчиков и для классов, которые не делятся на подгруппы. Класс, если в нём более 16 учащихся делится на группы следующим образом: на группы мальчиков и девочек или на смешанные группы по списочному составу.

Учебная программа обеспечивает:

- непрерывность, единство и преемственность между начальной, средней и старшей школой;
- развивающий характер и прикладную направленность учебного процесса;
- формирование технически и технологически грамотной личности.

Трудовая подготовка в 5-8 классах базируется на практической деятельности учащихся. На каждом уроке должна быть практическая работа. На неё отводится не менее 75 %

учебного времени. Ее содержание определяется учителем из предложенных вариантов в зависимости от темы урока. Усвоение теоретического материала целесообразно проводить во время практических работ, не тратя на это отдельного учебного времени. Однако не исключается возможность проведения уроков усвоения новых знаний, во время которых учитель может раскрыть учебный материал всего модуля или его отдельной части. Такие уроки в учебном процессе могут быть единичными.

Во время работы в учебной мастерской на каждом уроке учитель должен обращать внимание на соблюдение учащимися правил безопасной работы, производственной санитарии и личной гигиены, обучать их только безопасным приемам работы, знакомить с мерами предупреждения травматизма. **Особое внимание следует уделить проведению инструктажей с учащимися по охране труда.** В каждом разделе программы на этот вопрос обращается внимание. **Директор учебного заведения и учитель несут полную ответственность за обеспечение безопасных условий организации труда в мастерских.**

Результатом деятельности учащихся при изучении каждого раздела программы должно быть готовое изделие. После каждой темы приводится список рекомендуемых для изготовления объектов труда. По своему усмотрению, исходя из пожеланий учащихся и наличия материалов, учитель может выбрать для изготовления и другие объекты труда, соответствующие изучаемой теме. Все темы программы изучаются на 100% без каких-либо изменений (времени, порядка, последовательности, тематики). Для изучения тем «Осенние работы» «Весенние работы» выбирается время, по погодным условиям подходящее для их выполнения.

При изучении раздела «Декоративно-прикладное творчество» для разработки творческого проекта в программе предусмотрен перечень объектов труда, а для более широкого выбора в конце пояснительной записки предложен дополнительный список модулей. Выбранный из перечня модуль изучается только один раз.

Резерв времени, предусмотренный программой, учитель может использовать на усиление отдельных составляющих учебной программы на свой выбор.

Критерии, по которым осуществляется оценивание учебных достижений учащихся, имеют комплексный характер. К ним относятся: уровень и качество применения знаний и умений в практической работе; умение пользоваться различными видами конструкторско-технологической документации и другими источниками информации; соблюдение технических требований в процессе выполнения работ (качество изделия); умение организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем в процессе работы; уровень сформированности трудовых приемов и умений выполнять технологические операции; соблюдения правил безопасного труда и санитарно-гигиенических требований; уровень самостоятельности в процессе организации и выполнении работы (планирование трудовых процессов, самоконтроль и т.п.), выявление элементов творчества. Напоминаем, что все баллы, которыми оцениваются учебные достижения учащихся по технологиям, являются **положительными**, и определяют **реальные** достижения учащихся.

ОЦЕНИВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ УЧАЩИХСЯ

<i>Баллы</i>	<i>Критерии оценивания учебных достижений учеников.</i>
1	Ученик (ученица) распознает некоторые объекты изучения (материалы, модели, схемы и т.п.) и называет их (на бытовом уровне); знает правила безопасности при работе в учебных мастерских.
2	Ученик (ученица) описывает некоторые технологические объекты; распознает инструменты и оборудование для выполнения практических работ; имеет фрагментарные представления по предмету изучение (знаком с некоторыми технологическими понятиями); может использовать по назначению рабочие инструменты и оборудование. Соблюдает требования правил безопасной работы на оборудовании.
3	Ученик (ученица) знает отдельные факты, касающиеся технологических объектов; может выполнять отдельные операции; обладает приемами работы инструментом; самостоятельно воспроизводит значительную часть учебного материала; придерживается технологи изготовления изделия; с помощью участников проекта и учителя выполняет задания, касающиеся определенных этапов проектной деятельности. Соблюдает требования правил безопасной работы на оборудовании.
4	Ученик (ученица) самостоятельно и логически воспроизводит фактический и теоретический материал, приводит примеры, выполняет практическую работу в соответствии с инструкциями учителя; с помощью участников проекта и учителя выполняет задания, касающиеся всех этапов проектной деятельности; может самостоятельно и обоснованно выбирать конструктивные элементы изделия. Соблюдает требования правил безопасной работы на оборудовании.
5	Ученик (ученица) обладает усвоенными знаниями, навыками и аргументированно применяет их в нестандартных ситуациях; находит и анализирует дополнительную информацию; самостоятельно проектирует и выполняет, используя соответствующие технологии, все виды запланированных работ. Соблюдает требования правил безопасной работы на оборудовании.

ПЕРЕЧЕНЬ МОДУЛЕЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ

5-6 классы

1. Технология изготовления мягкой игрушки.
2. Технология изготовления изделий, оснащённых аппликацией.
3. Технология изготовления вышитых изделий.
4. Технология плетения из бисера.
5. Технология изготовления изделий, оснащённых аппликацией из природных материалов.
6. Технологий выращивания растений (цветов) и уход за ними.
7. Технология изготовления деревянной игрушки.
8. Технология изготовления сувениров из древесных материалов.
9. Технология изготовления и оснащения изделий из древесины и древесных материалов (способом ажурного выпиливания).
10. Технология оснащения изделий художественным выпиливанием.
11. Технология изготовления изделий из тонкого листового металла.
12. Технология изготовления изделий из проволоки.

7-8 классы

1. Технология изготовления изделий, вязанных крючком.
2. Технология изготовления изделий, вязанных спицами.
3. Технология оснащения одежды.
4. Технология изготовления изделий в технике «макраме».
5. Технология оснащения изделий мерезжками.
6. Вышивка гладью.
7. Технология оснащения изделий вышивкой бисером.
8. Технология изготовления сувениров из текстильных материалов.
9. Технология заготовки и сбережения продуктов питания.
10. Технология выращивания растений и уход за ними.
11. Технология плетения изделий из лозы.
12. Технология оснащения изделий из древесины резьбой.
13. Технология оснащения изделий инкрустацией.
14. Технология оснащения изделий инкрустацией.
15. Технология изготовления изделий из древесины (с использованием ручных способов обработки).
16. Технология изготовления изделий из древесины (способом токарной обработки).
17. Технология изготовления изделий из сортового проката (с использованием ручных способов обработки).
18. Технология изготовления изделий из металла (способом токарной обработки).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

№ п/п	Раздел и тема	Кол-во часов
	Вводный урок	1
1	Раздел 1. Основы аграрной технологии	9
	Осенние работы	5
	весенние работы	4
2	Раздел 2. Кулинария	10
3	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	30
	Тема 3.1. Швейные материалы	4
	Тема 3.2. Бытовая швейная машина	4
	Тема 3.3. Черчение и графика	4
	Тема 3.4. Конструирование и моделирование	8
	Тема 3.5. Раскрой изделия	2
	Тема 3.6. Технология швейных работ	12
4	Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление изделий. Творческий проект.	10
5	Раздел 5. Технология ведения дома	4
	Тема 5.1. Уход за одеждой и обувью	2
	Тема 5.2. Интерьер жилых помещений	2
6.	Резерв времени	2
	Всего	70

6 класс

№ п/п	Раздел и тема	Кол-во часов
	Вводный урок	1
1	Раздел 1. Основы аграрной технологии	9
	Тема 1.1. Осенние работы	5
	Тема 1.2. Весенние работы	4
2	Раздел 2. Кулинария	10
3	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24
	Тема 3.1. Швейные материалы	2
	Тема 3.2. Бытовая швейная машина	4
	Тема 3.3. Черчение и графика	4
	Тема 3.4. Конструирование и моделирование	6
	Тема 3.5. Раскройные работы	2
	Тема 3.6. Технология швейных работ	10
4	Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Вышивка счетными техниками. Творческий проект.	14
5	Раздел 5. Технология ведения дома	6
	Тема 5.1 Уход за одеждой и обувью	2
	Тема 5.2 Интерьер жилых помещений	4
6	Резерв времени	2
	Всего	70

7 класс

№ п/п	Раздел и тема	Кол-во часов
1	Раздел 1. Основы аграрной технологии.	10
	Осенние работы	6
	Весенние работы.	4
2	Раздел 2. Кулинария	10
3	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов	20
	Тема 3.1. Швейные материалы	2
	Тема 3.2. Бытовая швейная машина	2
	Тема 3.3. Черчение и графика	4
	Тема 3.4. Конструирование и моделирование	4
	Тема 3.5. Раскройные работы	2
	Тема 3.6. Технология швейных работ	10
4	Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление изделий. (Творческий проект).	16
5	Раздел 5. Технологии ведения дома	8
	Тема 5.1. Гигиена девушки	4
	Тема 5.2. Интерьер жилых помещений.	2
	Тема 5.3. Ремонтно-отделочные работы.	2
	Резерв времени	2
	Всего	70

8 класс

№ п/п	Раздел и тема	Кол-во часов
1	Раздел 1. Основы аграрной технологии	2
	Основы аграрной технологии (осенние работы)	2
2	Раздел 2. Кулинария	8
	Значение плодов и овощей в питании человека. Технология заготовки и хранения продуктов.	8
3	Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество. Творческий проект. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
	Рукоделие. Художественные ремесла. Выполнение творческого проекта. Проектирование и изготовление комплексного изделия	38
4	Раздел 4. Черчение и графика	4
	Техника выполнения чертежей и правила их оформления.	4
5	Раздел 5. Электротехнические работы	4
	Тема 5.1. Электротехнические устройства	4
6	Раздел 6. Технология ведения дома. Семейная экономика	8
	Бюджет семьи.	8
7	Раздел 7. Профессиональное самоопределение	4
	Профессиональное самоопределение.	4
8	Резерв времени	2
	Итого	70

ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

5 КЛАСС

№ п/п	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Требования к уровню общеобразовательной подготовки учащихся
1	1	<p>Вводный урок</p> <p>Трудовое обучение как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Трудовое обучение» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Ознакомление с мастерскими, выставками работ учащихся. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Правила безопасности труда. Организация рабочего места.</p>	<p>Учащиеся должны</p> <p>знать: цели и задачи изучения предмета «Трудовое обучение» в 5 классе, содержание предмета. санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских;</p> <p>уметь: рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ.</p>
1	9	Раздел 1. Основы аграрной технологии	
	5	<p>1.1. Осенние работы</p> <p>Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство. Понятие «аграрные технологии», «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «системы обработки почвы». Осенняя обработка почвы под овощные растения. Правила безопасной работы с ручным сельскохозяйственным инструментом.</p> <p>Практическая работа: сельскохозяйственные растения, подготовка семян и пришкольного участка к весенним работам, способы учёта урожая овощных культур.</p>	<p>Учащиеся должны</p> <p>знать: особенности межсезонной обработки почвы, способы удобрения почвы; о видах посадок и об уходе за растениями, о видах размножения растений; правила безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарем;</p> <p>уметь: обрабатывать почву; распознавать основные сорта овощных и цветочных культур; осуществлять контроль качества выполняемых работ.</p>
	4	<p>1.2. Весенние работы</p> <p>Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений и их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>способы выращивания овощных культур, о понятии «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с</p>

		удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений. <i>Варианты объектов труда:</i> посев овощных культур и цветов.	удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. уметь: выращивать сельскохозяйственные, цветочно-декоративные культуры.
2	10	Раздел 2. Кулинария	
	10	Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячими жидкостями. Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества. Витамины, их значение и функции в организме. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая обработка овощей. Виды тепловой обработки. Виды нарезки, инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, украшение бутербродов. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки, посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления горячих напитков. Подача к столу чая, кофе и какао. Меню завтрака. Расчёт количества и состав продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых	Учащиеся должны знать: Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячими жидкостями. Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества. Витамины, их значение и функции в организме. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая обработка овощей. Виды тепловой обработки. Виды нарезки, инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, украшение бутербродов. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки, посуда и

		<p>приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой. Профессиональная ориентация на рабочие профессии.</p> <p>Практическая работа: Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Оценка качества. Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p>	<p>инвентарь для их приготовления. Технология приготовления горячих напитков. Подача к столу чая, кофе и какао.</p> <p>Меню завтрака. Расчёт количества и состав продуктов.. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.</p> <p>уметь: готовить посуду и инвентарь к приготовлению пищи, определять доброкачественность продуктов по внешнему виду, готовить блюда из сырых и вареных овощей, яиц; готовить бутерброды и горячие напитки; оценка качества; составлять меню завтрака; готовить завтрак; сервировать стол к завтраку.</p>
3	46	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	4	<p>Тема 3.1. Швейные материалы Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити и утка. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани. Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.</p> <p>Практическая работа: Определение долевой нити и утка. Определение лицевой стороны тканей. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор материалов для проектного изделия. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани; виды переплетения нитей; виды растительных волокон; свойства тканей; виды тканей;</p> <p>уметь: определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани.</p>
	4	<p>Тема 3.2. Бытовая швейная машина. История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка учащегося. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой</p>	<p>Учащиеся должны знать: требования к оборудованию рабочего места; правила работы на швейной машине; технологию выполнения ручных и машинных швов; виды профессий швейного производства; правила безопасности при работе на швейной машине с электрическим приводом;</p>

	<p>верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины. Профессии швейного производства.</p> <p>Практическая работа: Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки. Бытовая швейная машина. Виды машинных швов: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с открытым срезом, накладной с закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.</p>	<p>уметь: выполнять заправку верхней и нижней нитей, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, регулировать натяжение нитей, длину стежка; выполнять различные швы;</p>
4	<p>Тема 3.3. Черчение и графика</p> <p>Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы и инструменты для выполнения эскизов. Эскиз швейного изделия.</p> <p>Понятие «чертеж», «чертеж выкройки швейного изделия». Материалы и инструменты для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда и организация рабочего места при выполнении чертежных работ. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла прямоугольной формы.</p> <p>Практическая работа: Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки. Эскизы.</p>	<p>Учащиеся должны знать: понятие эскиз, чертёж; виды эскизов;</p> <p>Уметь: применять материалы и инструменты для выполнения эскизов; выполнять эскиз швейного изделия; читать чертежи, схемы, технологические карты; соблюдать правила безопасной работы при выполнении чертежных работ.</p>
8	<p>Тема 3.4. Конструирование и моделирование.</p> <p>Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук с карманом и нагрудником). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.</p> <p>Практическая работа: Снятие мерок. Построить чертёж швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Варианты объектов труда: Фартук с карманом и нагрудником.</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>Понятие снятие мерок; моделирование; конструктивные линии; мерки для построения чертежа изделия;</p> <p>Уметь: снимать мерки; построить чертёж швейного изделия; моделировать выкройки; подготавливать выкройку к раскрою; соблюдать правила безопасной работы.</p>
2	<p>Тема 3.5. Раскрой изделия</p> <p>Понятие «раскрой». Правила безопасного труда при выполнении</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>понятие раскроя и выкраивания; правила безопасного</p>

	<p>раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани . Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.</p> <p>Варианты объектов труда: Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.</p>	<p>труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя;</p> <p>уметь: готовить ткань к раскрою, экономно раскладывать выкройки на ткани; выкраивает изделие; соблюдает правила безопасной работы при раскрое.</p>
12	<p>Тема 3.6. Технология швейных работ</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенесение линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества.</p> <p>Варианты объектов труда: Фартук с карманом и нагрудником. Обработка верхнего среза основной детали фартука. Обработка бретелей, нагрудника.</p> <p>Обработка накладного кармана.</p> <p>Обработка нижней и боковых частей фартука.</p> <p>Пояс. Соединение деталей фартука. Отделка изделия.</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>виды и классификацию стежков и строчек; классификация ручных стежков и строчек; требования, предъявляемые к выполнению ручных и влажно-тепловых работ; технологию выполнения ручных операций (перенесение линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали); выполнение машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Классификацию машинных швов.</p> <p>уметь: выполнять различные виды ручных и машинных швов; производить влажно-тепловую обработку; соблюдать последовательность технологической обработки швейных изделий; организовывать рабочее место;</p>

4	10	<p>Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление изделий. Творческий проект. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов. Понятие «натюрморт» и «пейзаж». Подбор материалов и технология аппликации натюрморта и пейзажа. Аппликация. Выполнение творческих работ технике аппликации. Способы контроля качества.</p> <p>Варианты объектов труда: Выбор материалов, инструментов и приспособлений для аппликации. Стилизация узоров для аппликации. Образцы аппликации. Панно, блузка, наволочка, салфетки, прихватки или дополнительно можно взять тему творческого проекта из перечня вариативных модулей для 5-6 классов.</p>	<p>Учащиеся должны знать: виды декоративно-прикладного искусства; правила безопасной работы при ручных работах; организацию рабочего места; историю современного художественного творчества;</p> <p>уметь: подбирать материалы и выполнять аппликации;</p>
4	4	Раздел 4. Технология ведения дома	
	2	<p>Тема 4.1. Уход за одеждой и обувью Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.</p> <p>Варианты объектов труда: Ознакомление с условными обозначениями, встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<p>Учащиеся должны знать: способы ремонта одежды; основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду; правила безопасной работы при выполнении работ по уходу за одеждой и обувью.</p> <p>уметь: объяснять значение символов на ярлыках одежды; ухаживать за одеждой и обувью.</p>
	2	<p>Тема 4.2. Интерьер жилых помещений Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни. Правила и варианты размещения оборудования. Зоны кухни. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни. Гигиена газовых и электрических плит, сантехники и кафеля.</p> <p>Практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне. План кухни.</p>	<p>Учащиеся должны знать: понятие «интерьер»; интерьер кухни и столовой; требования и оборудование, предъявляемые к кухне и столовой; оборудование и зоны кухни;</p> <p>уметь: размещать оборудование, разрабатывать план размещения оборудования на кухне.</p>

6 КЛАСС

№ п/п	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Требования к уровню общеобразовательной подготовки учащихся.
1	1	<p>Вводный урок Цель и задачи изучения предмета «Трудовое обучение» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Правила поведения в мастерских. Организация рабочего места. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Требования к оборудованию рабочего места; правила поведения в мастерских. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация рабочего места.</p>
1	9	Раздел 1. Основы аграрной технологии	
	5	<p>1.1. Осенние работы Основы овощеводства. Понятие о сорте. Овощи из семейства паслёновых. Селекция растений. Знакомство с однолетними растениями из семейства паслёновых (баклажан, перец, томат, картофель). Семеноводство овощных культур. Овощи из семейства тыквенных. Краткая характеристика растений: тыква, кабачок, патиссон, огурец. Семена и гибриды. Агротехника возделывания. Правила безопасной работы сельскохозяйственным инструментом. Практическая работа. Отбор семенного материала. Составление коллекции различных видов семян овощных культур. Сбор семян и подготовка их к хранению.</p>	<p>Учащиеся должны знать: виды овощей; понятия семеноводства и семенного материала; правила безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарем; уметь: обрабатывать почву; распознавать семена по внешнему виду, способы их хранения, убирать урожай.</p>
	4	<p>1.2. Весенние работы Выращивание рассады овощных культур. Значение выращивания рассады. Виды защищённого грунта; особенности выращивания рассады в сооружениях защищённого грунта (теплицы, парники, плёночных рассадниках). Выращивание томата, огурца в условиях защищённого грунта. Выращивание рассады капусты белокочанной. Профессиональная ориентация учащихся на рабочие профессии. Практическая работа: подготовка грунта к посадке семян; проращивание семян овощных культур; посев семян на рассаду; посев семян овощных культур в грунт.</p>	<p>Учащиеся должны знать: правила выращивания рассады; виды защищённого грунта; правила безопасной работы с сельскохозяйственным инвентарём; уметь: выращивать рассаду в защищённом грунте; определять виды сооружений для защиты грунта; производить расчет потребности рассады для посадки; осуществлять контроль качества выполняемых работ.</p>

2	10	<i>Раздел 2. Кулинария</i>	
	10	<p>Понятие «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.</p> <p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Первичная обработка молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Характеристика рыбы живой, охлажденной, мороженой и соленой. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Технология выпечки. Роль сладких блюд в питании. Технология приготовления киселей и компотов. Прохладительные напитки. Меню ужина; расчёт количества и состав продуктов. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов для ужина. Правила приглашения и приёма гостей. Освещение и оформление ужина. Приём и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Правила безопасности при работе с горячими жидкостями, электронагревательными приборами, колющими и режущими предметами. Профессиональная ориентация на рабочие профессии.</p> <p>Практическая работа. Разработка технологических карт: приготовление блюд из молока и молочных продуктов, блюда из рыбы; блюда из круп, блюда из жидкого теста; макаронные</p>	<p>Учащиеся должны знать: Понятие «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Первичная обработка молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Технология выпечки. Роль сладких блюд в питании. Технология приготовления киселей и компотов. Прохладительные напитки. Меню ужина; расчёт количества и состав продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов для ужина. Правила приглашения и приёма гостей. Освещение и оформление ужина. Приём и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Правила безопасности при работе с горячими жидкостями, электронагревательными</p>

		изделия, сладкие блюда; сервировка стола к ужину; оценка качества; меню ужина и блюда для ужина и т.д.	приборами, колющими и режущими предметами. Учащиеся должны уметь: готовить блюда из молока и молочных продуктов, блюда из рыбы; блюда из круп, блюда из жидкого теста; макаронные изделия, сладкие блюда; сервировать стол к ужину; разрабатывать меню ужина .
3	24	Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	2	<p>Тема 3.1. Швейные материалы</p> <p>Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.</p> <p>Варианты объектов труда: Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.</p> <p>Образцы шерстяных и шелковых тканей, прокладочных материалов, фурнитуры.</p>	<p>Учащиеся должны знать: технологические процессы производства волокон животного происхождения: пряжи, нитей, ткани; основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду;</p> <p>Учащиеся должны уметь: определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;</p> <p>выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;</p>
	4	<p>Тема 3.2. Бытовая швейная машина</p> <p>Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Практическая работа. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Очистка швейной машины. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <p>Правила работы на швейной машине и способы устранения дефектов строчки; правила подбора машинной иглы; правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Учащиеся должны уметь:</p> <p>Выполнять регулировку и наладку швейной машины, её чистку и смазку, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные образцы машинных швов.</p>

	(накладной шов, настрочной и расстрочной). Варианты объектов труда: Бытовая швейная машина. Машинная игла. Образцы машинной строчки.	
4	Тема 3.3. Черчение и графика Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Варианты объектов труда. Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы.	Учащиеся должны знать: условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Учащиеся должны уметь: Выполнять чертежные и графические работы с использованием чертежных инструментов.
6	Тема 3.4. Конструирование и моделирование Понятие «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей прямой юбки. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Практическая работа. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Чертежи и выкройки прямой юбки	Учащиеся должны знать: Понятие «одежда», проектирование и конструирования одежды, основные требования к одежде (эксплуатационные, гигиенические, экономические, эстетические); правила снятия мерок; последовательность построения чертежа, моделирования; Учащиеся должны уметь: снимать мерки с фигуры человека, выполнять построение чертежа поясного изделия, моделирование, подготовка выкройки к раскрою.
2	Тема 3.5. Раскройные работы Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Правила безопасности при раскрое изделия. Практическая работа. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Раскрой проектного изделия (юбка).	Учащиеся должны знать: Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки. Правила безопасности при раскрое изделия. Учащиеся должны уметь: выполнять раскладку выкроек на ткань, припуски на швы, контроль качества изделия.
10	Тема 3.6. Технология швейных работ Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; Способы обработки нижнего среза юбки. Технология выполнения операций влажно-	Учащиеся должны знать: Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали. Технология выполнения операций

	<p>тепловой обработки. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки .Исправление недочетов в юбке после примерки. Обработка юбки после примерки. Обработка застежки; притачного пояса; верхнего среза; нижнего среза юбки. Отделка и окончательная обработка изделия. Выполнение влажно-тепловых работ. Презентация.</p> <p>Способы контроля качества готового изделия. Расчет стоимости изделия. Правила безопасности при изготовлении изделия.</p> <p>Варианты объектов труда. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки .Исправление недочетов в юбке после примерки. Обработка юбки после примерки. Обработка застежки; притачного пояса; верхнего среза; нижнего среза юбки. Отделка и окончательная обработка изделия. Выполнение влажно-тепловых работ. Презентация .</p>	<p>влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия. Правила безопасности при изготовлении швейного изделия.</p> <p>Учащиеся должны уметь: Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом. Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Критерии оценки изделия. Расчет стоимости изделия. Правила безопасности при изготовлении изделия.</p>
4 14	<p>Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление изделий. Творческий проект.</p> <p>Вышивка счетными швами.</p> <p>Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ. Технологическая последовательность создания декоративного изделия, оформленного вышивкой. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов. Этапы работы над творческим проектом. Требования к готовому изделию. Способы окончательной обработки декоративного изделия.</p> <p>Практическая работа. Изготовление схем для вышивки по авторским рисункам вручную. Разработка идеи для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную. Изготовление проектного изделия. Образцы счетной вышивки. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть и др. Или дополнительно можно взять тему</p>	<p>Учащиеся должны знать: Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Виды материалов и инструментов для вышивки счетными швами;</p> <p>приемы выполнения счетных швов.</p> <p>Учащиеся должны уметь: составлять схемы для вышивки, подбирать виды материалов и инструменты для вышивки счетными швами; выполнять счетные швы.</p>

		творческого проекта из перечня вариативных модулей для 5-6 классов.	
5	6	Раздел 5. Технология ведения дома	
	2	Тема 5.1 Уход за одеждой и обувью Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью. Варианты объектов труда. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти. Ярлыки от одежды из шерстяных и шелковых тканей. Образцы ремонта одежды.	Учащиеся должны знать: Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Учащиеся должны уметь: делать ремонт одежды, уход за обувью различными способами, расшифровывать значение символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти.
	4	Тема 5.2 Интерьер жилых помещений Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции и коллекционирования. Виды коллекций. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Их устройство и принцип действия. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования. Гигиена жилища. Профессии специалистов по ремонту обуви, одежды, химической чистки одежды, санитарно-технических работ. Варианты объектов труда. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей. Составление технологической карты генеральной уборка мастерской технологии (без практики) . Макет окна. Бытовая техника.	Учащиеся должны знать: Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции и коллекционирования. Виды коллекций. Значение и виды уборок помещения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования. Гигиена жилища. Учащиеся должны уметь: Применять бытовую технику. Различать виды смесителей.

7 КЛАСС

№ п/п	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Требования к уровню общеобразовательной подготовки учащихся
1	10	Раздел 1. Особенности аграрной промышленности	
	6	<p>1.1. Осенние работы Основы плодоводства. Классификация и характеристика плодовых растений. Строение и уход за плодово-ягодным садом. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Безопасность труда. Посадка и уход за плодовыми и ягодными растениями. Вредители сада и меры борьбы с ними. Хранение плодов. Правила безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём. Варианты объектов труда. Посадка деревьев и кустарников, уход за ними на пришкольном участке.</p>	<p>Учащиеся должны знать: значение и особенности выращивания плодовых деревьев и кустарников; оптимальные условия хранения плодов; правила безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарём; уметь: обрабатывать почву; вносить удобрения; закладывать на хранение плоды; осуществлять контроль качества выполняемых работ.</p>
	4	<p>1.2. Весенние работы Предпосевная обработка почвы. Основы плодоводства. Уход за садом. Размножение плодовых и ягодных растений. Варианты объектов труда. Весенняя подготовка почвы; черенки ягодных кустарников и плодовых деревьев и уход за ними.</p>	<p>Учащиеся должны знать: правила подготовки почвы под посадку плодовых деревьев и кустарника; пути размножения плодовых деревьев и кустарника; внесение удобрений в почву; правила безопасной работы с сельскохозяйственным инвентарём; уметь: готовить почву под посадку растений, вносить удобрения; ухаживать за деревьями и кустарниками</p>
2	10	Раздел 2. Кулинария.	
	10	<p>Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Правила безопасности при приготовлении блюд. Значение мяса в питании человека. Мясо домашних животных. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов, сроки хранения. Приготовление творога</p>	<p>Ученик должен знать: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Мясо домашних животных и технологию его приготовления. Ассортимент кисломолочных продуктов, технологию их приготовления. Приготовление разных видов теста, значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их</p>

		<p>в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Правила подачи блюд к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста. Особенности приготовления разного вида теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления мусса, желе, суфле. Меню сладкого стола. Расчёт количества и состав продуктов. Особенности сервировки сладкого стола. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами и салфеткой.</p> <p>Варианты объектов труда: Кухонная посуда и инвентарь. Блюда из мяса: борщ, жаркое. Блюда из творога: сырники. Блюда из теста: печенье, пирог. Сладкие блюда: желе, суфле, мусс. Составление технологических карт по приготовлению перечисленных блюд. Меню сладкого стола. Блюда для сладкого стола. Сервировка сладкого стола.</p>	<p>приготовления. Ассортимент сладких блюд. Правила безопасности при приготовлении блюд.</p> <p>Ученик должен уметь: Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, готовить блюда из мяса, творога, теста, сладких блюд. Оценивать качество приготовленных блюд. Сервировать сладкий стол. Составлять меню сладкого стола.</p>
3	24	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов	
	2	<p>Тема 3.1. Швейные материалы. Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных требований.</p> <p>Практическая работа. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств.</p> <p>Образцы тканей из химических волокон, прокладочных материалов, нетканых материалов.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом технологических, гигиенических и эксплуатационных требований.</p> <p>Учащиеся должны уметь: определять сырьевой состав материалов, их свойства. различать образцы тканей из химических волокон, прокладочных материалов, нетканых материалов.</p>
	2	<p>Тема 3.2. Бытовая швейная машина. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек, правила безопасности на швейной машине, режущими и колющими приборами.</p>	<p>Учащиеся должны знать: как работать с приспособлениями к швейной машине; правила безопасности на швейной машине, режущими и колющими приборами.</p> <p>Учащиеся должны уметь: изготавливать образцы машинных швов, аппликации. выбирать материалы для обметывания петель, пришивания пуговиц, подшивания</p>

	<p>Практическая работа. Бытовая швейная машина. Приспособления к швейной машине. Образцы зигзагообразной строчки, машинной аппликации, косых беек.</p>	<p>потайным швом, штопать, выкраивать и стачивать косые беек.</p>
4	<p>Тема 3.3. Черчение и графика. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.</p> <p>Практическая работа. Выполнение чертежных и графических работ с использованием чертежных инструментов, простановка размеров деталей на чертеже. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.</p>	<p>Учащиеся должны знать: системы конструкторской, технологической документации и ГОСТы;</p> <p>Учащиеся должны уметь: <i>различать</i> виды документации; выполнять чертежные и графические работы с использованием чертежных инструментов, чертить эскизы, чертежи швейных изделий, схемы, технические рисунки деталей и изделий.</p>
4	<p>Тема 3.4. Конструирование и моделирование. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для построения плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Моделирование плечевого изделия.</p> <p>Практическая работа. Снятие мерок. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Чертеж и выкройка плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия.</p> <p>Варианты объектов труда: Плечевое изделие с цельнокроеным рукавом и т.д.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий.</p> <p>Учащиеся должны уметь: Мерки для изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия.</p>
2	<p>Тема 3.5. Раскройные работы. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки.</p> <p>Практическая работа. Подготовить ткань к раскрою. Разложить детали выкройки плечевого изделия на ткани. Произвести раскрой проектного изделия.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Способы раскладки выкройки плечевого изделия на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы.</p> <p>Учащиеся должны уметь: Способы контроля качества разметки. Экономические требования. Выполнение</p>

			раскрой изделия. Подготовить ткань к раскрою. Разложить детали выкройки плечевого изделия на ткани. Произвести раскрой проектного изделия.
10	<p>Тема 3.6. Технология швейных работ.</p> <p>Правила безопасности при выполнении швейных работ.</p> <p>Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей.</p> <p>Технология выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей.</p> <p>Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки.</p> <p>Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой. Последовательность изготовления плечевого изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.</p> <p>Варианты объектов труда. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки, устранение дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и застежки подбортом. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Выполнение влажно-тепловых работ. Презентация проектного изделия.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Технологию выполнения ручных операций: выметывание деталей, высекание среза деталей,</p> <p>технологию выполнения машинных операций: растрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание деталей,</p> <p>технологию выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей, оттягивание деталей, расчет материальных затрат на изготовление изделия.</p> <p>Учащиеся должны уметь:</p> <p>рассчитывать материальные затраты на изготовление проектированного изделия.</p> <p>технологию выполнения ручных и машинных операций; обрабатывать вытачки, плечевые и боковые швы, срезы, выполнять ручные стежки, строчки и швы, машинных швов узлов и деталей, выполнять влажно-тепловые работы.</p>	
4	16	Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Проектирование и изготовление изделий. Творческий проект.	
	16	<p>Материалы и инструменты для вязания крючком и спицами.</p> <p>Подготовка к работе материалов. Положение крючка, спиц в руке.</p> <p>Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания.</p> <p>Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель.</p> <p>Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.</p> <p>Технология создания декоративного вязаного изделия. Этапы работы над творческим проектом. Способы окончательной</p>	<p>Учащиеся должны знать: этапы работы над творческим проектом, знать правила безопасности при работе с инструментами.</p> <p>Учащиеся должны уметь:</p> <p>Пользоваться различными инструментами и приспособлениями для выполнения разных творческих проектов.</p>

		<p>обработки декоративного изделия. Правила безопасности при работе с инструментами.</p> <p>Практическая работа. Освоение приемов вязания крючком и спицами. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком (спицами). Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия. Или можно взять тему творческого проекта из перечня вариативных модулей для 7-8 классов.</p>	
5	8	Раздел 5. Технологии ведения дома	
	4	<p>Тема 5.1. Гигиена девушки. Индивидуальный уход за кожей лица. Уход за глазами. Выступление учащихся. Правила безопасности при работе с масками.</p> <p>Варианты объектов труда. Приготовление масок для лица из свежих продуктов. Разработка технологических карт для приготовления масок из свежих продуктов.</p>	<p>Учащиеся должны знать: индивидуальный уход за кожей лица, уход за глазами, правила безопасности при работе с масками.</p> <p>Учащиеся должны уметь: приготавливать маски для лица из свежих продуктов, разрабатывать технологические карты для приготовления масок из свежих продуктов.</p>
	2	<p>Тема 5.2. Интерьер жилых помещений. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.</p> <p>Варианты объектов труда. Пересадка растений. Уход за растениями в мастерских технологии, классных комнатах, холлах школы. Комнатные растения в кабинете технологии, классной комнаты, холлах школы.</p>	<p>Учащиеся должны знать: роль комнатных растений в жизни человека, разновидности комнатных растений, комнатные растения в интерьере квартиры.</p> <p>Учащиеся должны уметь: пересаживать растения, ухаживать за растениями.</p>
	2	<p>Тема 5.3. Ремонтно-отделочные работы. Основы технологии оклейки помещения обоями. Виды обоев и обойного клея. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.</p> <p>Варианты объектов труда. Изучение видов обоев технологии оклейки ими помещения. Изучение технологии малярных работ. Ознакомление с технологией плиточных работ. Обои. Облицовочная плитка.</p>	<p>Учащиеся должны знать: основы технологии оклейки помещения обоями, виды обоев и обойного клея, виды красок и инструментов, виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.</p> <p>Учащиеся должны уметь: оклеивать помещения обоями и плиткой, окрашивать стены краской.</p>

8 КЛАСС

№ п/п	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Требования к уровню общеобразовательной подготовки учащихся
1	2	Раздел 1. Основы аграрной технологии	
	2	<p>1.1. Осенние работы Современные профессии в садоводстве. Сбор урожая плодов. Учёт урожая плодов. Хранение плодов. Осенняя обработка почвы. Правила безопасности при осенних садовых работах. Варианты объектов труда. Уход за плодовыми деревьями.</p>	<p>Учащиеся должны знать: современные профессии в садоводстве; оптимальные условия хранения плодов; учёт урожая плодов; правила безопасности при работе с сельскохозяйственным инвентарем; уметь: обрабатывать почву; вносить удобрение; закладывать на хранение плоды; осуществлять контроль качества выполняемых работ.</p>
2	8	Раздел 2. Кулинария	
	8	<p>Значение плодов и овощей в питании человека Использование консервированных плодов и овощей. Методы сохранения плодов и овощей. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Процессы, которые происходят в плодах и овощах при консервировании, квашении, солении, мариновании. Причины порчи продуктов. Пищевые отравления. Тара для консервирования. Инвентарь для консервирования. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасности труда. Технология заготовки и хранения продуктов. Консервирование пищевых продуктов растительного происхождения Краткие сведения о консервировании. Посуда и приспособления. Первичная обработка – подготовка фруктов, ягод, овощей для консервирования. Маринование плодов, ягод, овощей. Понятие маринование. Приготовление маринада. Стерилизация овощей и фруктов. Соление, квашение овощей, мочение фруктов и ягод. Условия, необходимые для квашения, соления, мочения. Рабочие профессии консервных заводов.</p>	<p>Учащиеся должны знать: общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций, рабочие профессии консервных заводов; правила безопасной работы. Учащиеся должны уметь: определять вид тары для консервирования; организовывать рабочее место; соблюдать личную гигиену, определять качество продуктов; подбирать посуду для соления, квашения, маринования и приготовления консервов; выполнять подготовку, переработку продуктов; соблюдать соотношение продуктов и консервантов;</p>

		Санитарно – гигиенические требования, правила безопасной работы во время заготовки продуктов. Практическая работа. Компот из яблок и груш. Инструкционные карты. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. Соление огурцов, квашеная капуста. Инструкционные карты и т.д.	
3	4	Раздел 3. Черчение и графика	
	4	Техника выполнения чертежей и правила их оформления. Принципы нанесения размеров на чертежах. Варианты объектов труда: Построение чертежа несложной детали с натуры. Выполнение чертежей деталей. Достраивание третьего вида по двум данным.	Учащиеся должны знать: технику выполнения чертежей и правила их оформления. Учащиеся должны уметь: строить чертеж с натуры, достраивает третий вид по двум данным.
4	38	Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество. Творческий проект. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
	38	Рукоделие. Художественные ремесла. Выполнение творческого проекта. Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасной работы. Проектирование и изготовление комплексного изделия. Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Оценка стоимости готового изделия. Защита проекта. Варианты объектов труда. Творческие проекты: панно, картины, салфетки, элементов одежды изученными техниками вышивок и т.д. (варианты творческих проектов предложены в пояснительной записке). Или можно взять тему творческого проекта из перечня вариативных модулей для 7-8 классов.	Учащиеся должны знать: Природу творчества, историю и современность художественных промыслов, составляющие проектирования, санитарно – гигиенические требования, правила безопасной работы. Учащиеся должны уметь: Выбирать тему проекта, разрабатывать чертёж проектного изделия, рассчитывать себестоимость изделия и защищать проект.
5	4	Раздел 5. Электротехнические работы	
	4	Тема 5.1. Электротехнические устройства. Электрическая цепь и её элементы, условные обозначения. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Назначение и устройство электрических проводов. Виды соединения проводов. Виды	Учащиеся должны знать: Электрическая цепь и её элементы, условные обозначения. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Назначение и устройство электрических проводов. Виды соединения

		<p>электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Люминесцентное и неоновое освещение. Достоинства и недостатки люминесцентных и ламп накаливания. Устройство и требования к нагревательным элементам. Учёт потреблённой электроэнергии. Электросчётчик. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Варианты объектов труда: Расчёт потреблённой электроэнергии: за день, за месяц, за год.</p>	<p>проводов. Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, люминесцентные и неоновые лампы. Электросчётчик. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Учащиеся должны уметь: учитывать потреблённую электроэнергию.</p>
6	8	Раздел 6. Технология ведения дома.	
	8	<p>Бюджет семьи.</p> <p>Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды расходов и доходов семьи. Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Виды потребностей. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Правила покупки. Понятие «информация о товарах», «сертификация». Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.</p> <p>Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет.</p> <p>Варианты объектов труда. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Составление списка расходов семьи. Разработка проект «Семейное</p>	<p>Учащиеся должны знать: Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды расходов и доходов семьи. Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы. Понятие «потребность». Классификация покупок. Понятие «информация о товарах», «сертификация». Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.</p> <p>Понятие «культура питания». Рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет.</p> <p>Учащиеся должны уметь: составлять перечень товаров и услуг – источников доходов школьников. Рассчитывать затраты на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Составлять список расходов семьи. Оценивать затраты на питание семьи на неделю.</p>

		предприятие». Оценка затрат на питание семьи на неделю. Пути снижения затрат на питание.	
7	4	<i>Раздел 7. Профессиональное самоопределение</i>	
	4	<p>Профессиональное самоопределение. Профессиональное самоопределение. Отрасли экономики. Виды производства. Классификация профессий. Формула профессии. Профессионально важные качества. Профессиограмма.</p> <p>Варианты объектов труда. Составление формулы профессии. Изучение профессиограмм. Выполнение тестов.</p>	<p>Учащиеся должны знать: Профессиональное самоопределение. Отрасли экономики. Виды производства. Классификация профессий. Формула профессии. Профессионально важные качества. Профессиограмма.</p> <p>Учащиеся должны уметь: составлять профессиограммы</p>

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Тищенко, А. Т. Технология: учебник для 5 кл. общеобр. уч. / А. Т. Тищенко, П. С. Самородкин, В. Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2009.
2. Тищенко, А. Т. Технология: учебник для 6 кл. общеобр. уч. / А. Т. Тищенко, П. С. Самородкин, В. Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2009.
3. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 7 кл. общеобразовательных учреждений (вариант для мальчиков) / В. Д. Симоненко, А. Т. Тищенко, П. С. Самородский; под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.
4. Технология. 8 класс: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 208 с.: ил.
5. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 9 класса общеобразовательной школы / В. Д. Симоненко, А. Н. Богатырев, О. П. Очинин и др.; под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 288 с.
6. «Технология. 5 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2011гг.
7. «Технология. 6 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2011гг.
8. «Технология. 7 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2012гг.
9. «Технология. 8 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2011гг.