

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена на основе авторской программы В.Д.Симоненко / Технология. Программы начального и основного общего образования. – М.: Вентана-Граф, 2008 – 192с.

Изучение интерактивной образовательной области «Технология», предусматривает творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, под руководством учителя и при наличии адекватной учебно-материальной базы. Позволит учащимся приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Необходимое внимание уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению, семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цели: Формирование у учащихся технологической грамотности и культуры труда.

Приобретение умений в прикладной творческой деятельности.

Воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

При изучении предмета «Технология» необходимо решать следующие задачи:

- Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;
- Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- Развитие художественной инициативы;
- Воспитание привычек к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- Воспитание уважения к народным обычаям и традициям;
- Ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера.

Изменения, внесенные в авторскую программу.

Класс	Раздел курса	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе	Обоснование внесенных изменений
6 класс	Вводный урок. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	1 32	1 36	Большой объем практических работ.
	Технология ведения дома	6	4	
	Кулинария	16	14	
	Проектирование и изготовление изделий.	11	11	
	Черчение и графика	2	2	
Итого	процент изменений: 12%.			
7класс	Вводный урок. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	1 30	1 32	
	Кулинария	16	14	
	Технология ведения дома	6	6	

	Проектирование и изготовление изделия	13	13	
	Черчение и графика	2	2	
Итого	процент изменений: 3%			
8 класс	Вводный урок	1	1	Изучение традиций русского костюма. Вязание на спицах.
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	25	
	Технология ведения дома. Семейная экономика.	16	16	
	Электротехнические работы	18	10	Авторская программа допускает 10 ч. на раздел по региональному компоненту.
	Проектирование и изготовление изделий	17	16	
Итого	Процент изменений: 25%			
5 класс	Введение	1	2	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	
	Черчение и графика	2	2	
	Кулинария	16	10	
	Технология ведения дома	4	6	
	Проектирование и изготовление изделий	7	10	
Итого	Процент изменений: 15%.			

Учебники.

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 208 с.

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 208 с.

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (О.В.Табурчак, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 176 с.

Технология. Обслуживающий труд: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. (Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 208 с.

Программа рассчитана на 272 часа в 5-8 классах, по 68 учебных часов в каждом классе, 2 ч. в неделю.

Формы организации учебного процесса и их сочетание.

Большой объем учебного материала, заложенный в программе, предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. В зависимости от уровня теоретической и практической подготовки, учащимся могут быть предложены различные по сложности темы проектов. Творческая деятельность школьников помогает им в усвоении учебного материала и организации досуга. Работа, которая требует больших затрат времени, может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей на качественно новом уровне – взаимопонимания и взаимоуважения.

При изучении разделов «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария» необходимо постоянно уделять внимание экологическим вопросам, формировать у учащихся систему экологических знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье.

Задачам трудового и эстетического воспитания посвящены разделы «Интерьер жилого дома» и «Рукоделие». При изучении их учащиеся знакомятся с творчеством народных умельцев своего края, области, села, с материалами и инструментами, применяемыми в традиционных художественных ремеслах, со способами оформления интерьера кухни, столовой, жилой комнаты, с ролью комнатных растений и способами их размещения в интерьере, учат вышивать несложные узоры, изготавливать изделия в лоскутной технике.

Работе на швейной машине в данной программе отводится значительно больше учебного времени, чем прежде, так овладение навыками этой работы обязательное условие дальнейшего успешного выполнения программы, залог высокого качества швейных изделий.

Для того чтобы навыки работы на швейной машине были более прочными, предусмотрена тема «Лоскутная техника». Ее изучение представляет достаточно возможностей для практического овладения техникой выполнения стачных швов.

Знания основных видов и свойств ткани, получаемые школьниками при изучении раздела «Материаловедение» необходимы при конструкторской разработке моделей и изготовлении швейных изделий. На занятиях по конструированию учащиеся учатся читать и строить чертеж, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с особенностями строения женской и детской фигуры, правилами снятия мерок и их условными обозначениями.

На занятиях по моделированию учащиеся узнают о различных способах разработки моделей, видах отделки швейных изделий, творчески применяя знания, полученные ими на занятиях по рукоделию. При этом следует учитывать художественные особенности национальной одежды, колорит и рисунок тканей и отделок.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия, учащиеся выполняют практические работы на лоскутах ткани, отрабатывая технику выполнения швов и отдельных технологических операций. Как показывает многолетняя практика, введение тренировочных операций позволит обеспечить хорошее качество швейных изделий.

Самое серьезное внимание следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами.

Более глубокому освоению содержания программы будут способствовать конкурсы и выставки творческих работ учащихся, участие школьников в школьных, районных олимпиадах по технологии.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ.

5 класс.

Учащиеся должны знать.

- Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах, в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии.
- Виды бутербродов и горячих напитков.
- Роль запасов в экономном ведении хозяйства.
- Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;
- Культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей,

оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

- Способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;
- Гигиена, правила и средства ухода за кожей;

Учащиеся должны уметь.

- Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани;
- Разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления;
- Работать с кухонным оборудованием инструментами, горячими жидкостями, определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды, сервировать стол к завтраку.
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- Включать и отключать маховое колесо от механизма машины. Наматывать нитки на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость. Выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
- Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

6 класс.

Учащиеся должны знать.

- Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма. О кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию

приготовления молочных супов и каш; общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

- Способы первичной обработки рыбы, способы тепловой обработки рыбы.
- Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.
- Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.
- Виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину.
- Значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений;
- Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- Основы семейного уюта;
- Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- Принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- Назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
- Основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- Санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к причёске.

Учащиеся должны уметь.

- Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету,

тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;

- Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- Выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать прямую, клинковую и коническую юбки (обработка вытачек, обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинковую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру.
- Работать бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими средствами, мыть посуду.
- Определять качество молока, готовить молочные супы и каши.
- Определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу, варить и жарить рыбу.
- Проводить первичную обработку круп, бобовых, варить каши и макароны.
- Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, варить компоты и кисели.
- Готовить ужин, сервировать стол к ужину.

7 класс.

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.
- Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.
- Способы первичной обработки мяса и приготовление мясных полуфабрикатов.
- Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, принципы выбора гарнира, правила подачи блюд к столу.
- Роль кисломолочных продуктов в питании, ассортимент кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока, получение творога в домашних условиях, блюда из творога, технология их приготовления.
- Способы приготовления пресного теста, раскатки теста. Технологию приготовления блюд из пресного теста.
- Технологии приготовления варенья, повидла, джема, цукатов.
- Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши,

кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;

- Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ, в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- Сервировку стола, правила поведения в гостях, за столом;
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- Виды женского легкого платья и бельевого изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки.
- Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, расстрочного и настрочного швов. Краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, обтачных швов). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной обтачкой.
- Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- Иметь необходимые знания и умения для проектирования и создания продуктов труда.

Учащиеся должны уметь.

- Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обезжиривать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности.
- Определять качество мяса, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и подавать их к столу.
- Приготавливать блюда из творога.
- Приготавливать пресное тесто и блюда из него.
- Приготавливать варенье.
- Подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;

- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья .
- Выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный шов и обтачной шов.) Обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой.
- Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

8 класс.

Учащиеся должны знать:

- Возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
- Свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей;
- Правила подбора спиц для вязания;
- Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
- Технологию вязания на двух и пяти спицах;
- Способы ремонта вязаных изделий;
- Содержание и характер труда специалистов по художественной ткани;
- Общие сведения из истории старинной народной вышивки;
- Материалы, применяемые для аппликаций;
- Правила сочетания аппликаций с разными видами вышивки;
- Технологические приемы выполнения аппликаций из различных материалов;
- Особенности обработки края рисунка;
- Технологию выполнения съемной аппликации;
- Правила подбора фурнитуры в зависимости от вида ткани, назначения и модели изделия;
- Способы прикрепления бисера и блесток;
- Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей;
- Правила ухода за изделиями с отделкой аппликацией, вышивкой, бисером и блестками;
- Историю русского народного костюма;
- Технологию изготовления различных цветов для украшения одежды и аксессуаров;
- Историю русской вышивки.
- Правила сочетания вышивки лентами с вышивкой крестом;
- Технологические приемы выполнения вышивки лентами;
- Особенности построения схем для вышивки;
- Виды строительных материалов;
- Виды электроосветительных приборов, регулировку освещенности;
- Виды бытовых электронагревательных приборов;
- Технологию безопасности при работе с бытовыми электроприборами;
- Основы семейной экономики и предпринимательства;
- Торговые символы, этикетки и штрих-код;
- Иметь необходимые знания и умения для проектирования и создания продуктов труда.

Учащиеся должны уметь.

- Подбирать спицы, в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- Выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
- Вязать простые изделия на двух спицах;
- Производить ремонт вязаных изделий;
- Подбирать из журналов мод и составлять рисунки для аппликаций;
- Выполнять аппликации из различных материалов;
- Обрабатывать края рисунка;
- Подбирать фурнитуру к изделию;
- Выполнять отделку изделий бисером и блестками, сочетать аппликации с вышивкой;
- Выполнять окончательную отделку изделия с вышивкой, аппликацией, бисером и блестками;
- Выполнять вышивку шелковыми лентами.
- Подбирать цвет.
- Составлять схемы для вышивки.
- Разрабатывать проекты.
- Выполнять различные виды стежков;
- Рассчитывать бюджет семьи.
- Составлять меню с учетом калорий.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

5 класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и пищевых продуктов»

Ручные работы (6 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Пришивание пуговиц.

Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов.

Элементы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Основная и уточная нити ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Работа на швейной машине (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Упражнения на швейной машине без ниток.

Практические работы.

1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.

Технология изготовления фартука (18 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного вразутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с закрытым срезом) швов.

Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки, в зависимости от ширины ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание). Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки.

Практические работы.

1. Обработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.
2. Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Обработка карманов.
6. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.
7. Выполнение отделочных работ (тесью или аппликацией).
8. Влажно-тепловая обработка изделия.

Уход за одеждой, ремонт одежды (2 ч)

Способы ремонта одежды. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практическая работа. Выполнение ремонта распоровшихся швов.

Кулинария (14 ч)

Физиология питания. 2 ч.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.

Блюда из сырых и вареных овощей. 4 ч.

Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Первичная обработка овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным блюдам. Технология приготовления сала. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Время варки овощей. Способы определения готовности овощей.

Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Нарезка овощей для салата и винегрета.
3. Приготовление салата из свежих овощей.
4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Блюда из яиц. 2 ч.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Омлет с сыром.

Бутерброды, горячие напитки. 2 ч.

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Сорта кофе. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Нарезать хлеб для бутербродов.
2. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола.

Перечень блюд.

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд со сливочным маслом и плавленым сыром.
3. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

Сервировка стола к завтраку. 2 ч.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Способы складывания салфеток. Культура поведения в семье.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку (проект).

Заготовка продуктов. 2 ч.

Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление ..

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Оборудование кухни и уход за ним. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни.

Практическая работа. Выполнение эскиза планировки кухни (проект).

Лоскутная техника (6 ч)

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов, повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутной пластики.

Практическая работа.

Изготовление прихватки.

Вышивка (6 ч)

Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками. Вышивка, как один из самых древних видов декоративного искусства. Разметка размера

рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку и др.)

Практические работы.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов.

3. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
4. Перевод рисунка на ткань.
5. Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.

6 класс

Основы материаловедения. (4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шелк). Свойства волокон и тканей из них. Саржевые и атласны переплетения нитей в тканях. Дефекты ткани.

Практические работы:

1. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений.

Работа на швейной машине. (4 ч.)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Устройство швейной иглы. неполадки в работе швейной машины.

Практические работы

1. Замена иглы в швейной машине
2. Выполнение образцов машинных швов.

Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки). (34 ч.)

Требования, предъявляемые к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок. Правила снятия мерок. Построение чертежей конической, клиньевой и прямой юбок.

Моделирование юбок. Правила раскроя. Поузловая обработка деталей изделия.

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки.

Практические работы.

1. Снятие мерок.
2. Расчет конструкций юбок по формулам.
3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей юбок. Выбор модели юбки.
5. Моделирование юбки выбранного фасона.
6. Изготовление образцов поузловой обработки.
7. Раскройные работы.
8. Проведение примерки, исправление дефектов.
9. Обработка юбки, влажно тепловая обработка.

Уход за одеждой и обувью. (2ч.)

Чистка кожаной обуви. Приемы сохранения формы обуви. Чистка замшевой обуви.

Правила ухода за обувью из ткани, резиновой обувью.

Практические работы:

1. Пришивание фурнитуры.

Интерьер жилого дома. (2ч.)

Понятие о композиции в интерьере. Оформление интерьера картинами и предметами декоративно-прикладного искусства. Роль освещения в интерьере.

Практические работы:

1. Изготовление макета оформления окна тканями.

Рукоделие. Вышивка крестом. (6 ч.)

Традиции, обряды, семейные праздники. Композиция. Ритм, орнамент. Яркость и насыщенность цвета. Технология выполнения счетных швов.

Практические работы:

- 1.Изготовление образцов счетных швов.
- 2.Изготовление игольницы с вышивкой крестом.

Кулинария. (14ч)

Минеральные соли, микроэлементы. Содержание их в пищевых продуктах.

Блюда и молока. (2 ч) Значение молока и молочных продуктов в жизни человека. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием.

Практические работы: Приготовление молочного супа или молочной каш

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (4 ч.) Понятие о пищевой ценности рыбы. Методы определения качества рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы.

Практические работы:

- 1.Определение срока годности рыбных консервов.
- 2.Разделка соленой рыбы. Сельдь с овощами.
- 3.Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Рыбное филе во фритюре.

Блюда из круп и макаронных изделий. (2 ч.) Подготовка к варке круп. Правила варки круп. Рассыпчатая, вязкая и жидкая каша. Способы варки макаронных изделий.

Практические работы:

- 1.Приготовление гречневой каши с маслом.
- 2.Приготовление макарон с сыром.

Изделия из жидкого теста.(2 ч.) Первичная обработка муки. Способы приготовления блинов, оладий и блинчиков. Оборудование. Подача блинов и оладий к столу.

Практические работы:

- 1.Блины скороспелые

Сладкие блюда и напитки.(2 ч.)_Сахар, его роль в питании человека. Технология приготовления компота из свежих , сушеных, мороженых фруктов и ягод .Виды крахмала.

Практические работы:

- 1.Ягодный кисель.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.(2 ч.)

Составление меню на ужин из двух- трех блюд. Расчет количества продуктов. Правила приема гостей. Как дарить и принимать подарки.

7 класс

Элементы материаловедения_(2 ч.)

Химические волокна, их свойства. Ткани из химических волокон .Нетканые материалы из химических волокон.

Уход за одеждой из химических волокон.

Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

Элементы машиноведения.(6ч)

Применение зигзагообразной строчки .Технология выполнения машинных швов: стачных и краевых (обтачного и окантовочного).

Практические работы:

- 1.Выполнение зигзагообразной строчки.
- 2.Выполнение образцов машинных швов :стачных ,обтачных и окантовочных.

Проектирование и изготовление швейного изделия на основе ночной сорочки. (28 ч).

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Последовательность построения чертежа ночной сорочки в тетради в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Подготовка ткани к раскрою. Раскройные работы. Технология обработки плечевого изделия.

Практические работы:

1. Снятие мерок, их запись.
2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.
3. Построение основы чертежа ночной сорочки.
4. Разработка модели изделия.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки к раскрою.
7. Изготовление образцов поузловой обработки.
8. Раскройные работы.
9. Обработка деталей кроя. Сметывание, проведение примерки. Обработка изделия после примерки.

Рукоделие. Вязание крючком (6 ч).

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Технология выполнения различных петель.

Практические работы:

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Изготовление образцов ажурных узоров.

Лоскутная техника. (4 ч).

Из истории лоскутной техники. Технологическая последовательность изготовления изделия в технике «синель».

Практические работы:

1. Изготовление прихватки в технике «синель».

Интерьер жилого дома. (4 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Оформление балконов, приусадебных участков.

Практические работы:

1. Декоративное оформление цветочных горшков.

Кулинария (14 ч).

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на здоровье человека и на пищевые продукты.

Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций. (1 ч.)

Блюда из вареного и жареного мяса. (3 ч.)

Значение и место мясных блюд в питании. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Котлеты рубленые с рисом.

Кисломолочные продукты и блюда из них. (2 ч.)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов: (сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Технология приготовления творога. Ассортимент творожных изделий.

Практическая работа. Приготовление сырников со сметаной.

Приготовление обеда в походных условиях. (1 ч)

Расчет количества и состава продуктов для похода. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Практическая работа. Составление меню приготовления обеда в походных условиях. Расчет количества продуктов.

Изделия из пресного теста. (4 ч.)

Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.)

Практическая работа. Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста. Вареники с творогом, с вишнями, с капустой, с картошкой.

Блюда из фруктов и ягод. (1 ч.)

Заготовка продуктов. (2 ч.)

Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения, и способы кулинарного использования. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов.

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов- в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема.

Цукаты из апельсиновых корок.

Проект. Самостоятельная творческая работа учащихся. Выполняется в течение учебного года. К проекту Практическая работа. предъявляются требования по технологическому исполнению, описанию и объективной самооценке.

8 класс.

Введение. 1ч.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 25 ч.

История костюма. Русский народный костюм. (5 ч.)

Традиции русского национального костюма, костюма родного края. Мотивы русского костюма в современной одежде. Старинные тряпичные куклы. Обереги.

Практические работы:

1. Разработка эскизов одежды с использованием мотивов русского костюма.
2. Изготовление куклы - оберега из лоскутов.

Вышивка шелковыми лентами. (8 ч.)

Из истории вышивки лентами. Инструменты и материалы. Техника вышивки шелковыми лентами.

Практические работы:

1. Нанесение рисунка на ткань
2. Вышивание цветов. Гладкий шов, шов узелки, ленточный шов.
3. Вышивание цветов. Петельный шов, шов корзинка.
4. Объемные цветы. Варианты листьев.
5. Оформление изделий в рамку.

Аппликация и вышивка. (6 ч.)

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Сочетание аппликации с другими видами вышивки (бисером и блестками, вышивкой гладью и крестом). Особенности обработки края рисунка у разных тканей.

Практические работы:

1. Зарисовка образцов вышивки.
2. Выполнение аппликаций из различных материалов.

3.Изготовление мешочка для подарка.

Вязание на спицах. (6 ч.)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Материалы и инструменты для вязания. Правила начала вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы:

1.Изготовление образцов вязания на спицах.

Семейная экономика 16 ч.

Значение семьи в обществе. Бюджет семьи. Предпринимательство в семье. Информация о товарах.

Практические работы:

1.Разработка эскиза рекламной вывески для семейного бизнеса.

2.Расчет доходов и расходов семьи.

3. Анализ необходимости покупки.

3.Расходы на питание..Составление рациона питания для себя с учетом калорийности продуктов.

Проектирование и изготовление изделий. 16 ч.

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Выбор материалов. Банк идей.

Планирование процесса создания изделия Выполнение проекта.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

Электротехнические работы. 10 ч.

Правила безопасной работы с электроприборами. Источники электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Виды электроосветительных приборов Регулировка освещенности. Классы и типы электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Развитие электроэнергетики.

Практические работы.

1.Изучение элементов электрической цепи, их условного обозначения.

2.Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости.

3.Изучение устройства и принцип действия утюга с терморегулятором.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

5 класс

	Раздел, тема	Количество часов		
		общее	Теоретические сведения	Практические работы
1	Введение	2		
2	Материаловедение	4	1	3
3	Ручные работы	4	1	3
4	Машиноведение	6	2	4
5	Проектирование и изготовление швейного изделия	18	5	13
6	Лоскутная техника	6	1	5
7	Вышивка	6	1	5
8	Кулинария	10	3	7
9	Интерьер кухни-столовой	2	1	1
10	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	4	1	3

6 класс.

Раздел, тема		Количество часов		
		общее	Теоретические сведения	Практические работы
1	Введение	1		
2	Материаловедение	4	1	3
3	Вязание крючком	6	1	5
4	Машиноведение	4	1	3
5	Проектирование и изготовление швейного изделия	34	8	26
6	Лоскутная техника	4	1	3
7	Вышивка	6	1	5
8	Кулинария	14	4	10
9	Интерьер кухни-столовой	2	1	1
10	Уход за обувью	2	1	1

7 класс.

Раздел, тема		Количество часов		
		общее	Теоретические сведения	Практические работы
1	Материаловедение	2		
2	Уход за одеждой	2	1	1
3	Машиноведение	6	1	5
4	Вязание крючком	6	1	5
5	Проектирование и изготовление швейного изделия	28	8	26
6	Лоскутная техника	4	1	3
7	Интерьер жилого помещения	4	1	3
8	Кулинария	14	4	10

8 класс.

Раздел, тема		Количество часов		
		общее	Теоретические сведения	Практические работы
1	Введение	1		
2	Русский народный костюм	5	1	4
3	Вышивка шелковыми лентами	8	1	7
4	Аппликация и вышивка	6	2	4
5	Вязание на спицах	6	1	5
6	Семейная экономика	16	10	6
7	Электротехника	10	6	4
8	Проектирование и изготовление изделий	16	4	12

ФОРМЫ И СРЕДСТВА КОНТРОЛЯ.

- Практические работы
- Фронтальный спрос
- Тестирование
- Проектные работы
- Контрольный срез.

Класс	Формы и средства контроля
5 класс	Вводный. Тестирование по теме: «Производство ткани».
	Рубежный. Тестирование по терминологии швейных работ.
	Итоговый. Защита творческого проекта.
6 класс	Вводный. Тестирование по теме: «Швейная машина».
	Рубежный. Контрольный срез по теме: «Раскройные работы».
	Итоговый. Защита творческого проекта.
7 класс	Вводный. Контрольный срез по теме: «Химические волокна».
	Рубежный. Тестирование по теме: «Терминология ручных и машинных работ».
	Итоговый. Защита творческого проекта.
8 класс	Вводный. Защита проекта: «Мотивы русского костюма в современной одежде».
	Рубежный. Контрольный срез по теме: «Семейная экономика».
	Итоговый. Защита творческого проекта.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ.

Основная литература.

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 208 с.

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (Ю.В.Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 208 с.

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (О.В.Табурчак, О.А.Кожина, Н.В.Синица и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 176 с.

Технология. Обслуживающий труд: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. (Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.) ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 208 с.

Дополнительная литература.

1. Брун В.Тильке М. История костюма от древности до нашего времени.- М., 1997.
2. Джина Кристанини. Вышивка шелковыми лентами.- Контэнт,2006.
3. Иерсесов Я.Н. История моды.- М., 1998.
4. Короткова М.В. Культура повседневности. История костюма.- М.ВЛАДОС,2002.
5. Киямова Л. Кроите и шейте сами.- М., 2002.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. -М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
7. Махмудова Х.И. Конструируем, моделируем, шьем/ - М. Просвещение, 2004.
8. Максимова М. В., Кузьмина М.А.Лоскутки/- М.ЭКСМО-Пресс,1998.
9. Максимова М. В., Кузьмина М.А.Дружные спицы/.- М. ЭКСМО-Пресс,1998.
10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка - М. ЭКСМО-Пресс,1998.
11. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Азбука вязания.- М.Эксмо-пресс,1998.
12. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Послушные узелки.- М.Эксмо-пресс,1998.
13. Рукоделие для всех. Современная энциклопедия домашнего хозяйства.- М., 2000.
14. Журналы «Бурда».
15. Журналы «Рукоделие»
16. Журналы «Валентина»

5 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12918&FolderCTID=0x0120D52000B72C979A A8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - машинные швы
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%>

- <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12804&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - стили интерьера кухни
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12911&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - творческий проект
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=14332&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - бутерброды
5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=14347&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - ремонт одежды

6 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=2699&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6610&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - уход за одеждой
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6616&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - закрепление по теме «Уход за одеждой»
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8800&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - поясные изделия, Мерки
5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=1645&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials>

[8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials](http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12166&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials) - интерактивный плакат Вышивка

7 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=12166&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - урок- презентация
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8649&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - комнатные растения, кроссворд
3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=8623&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - комнатные растения в интерьере
4. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=16954&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - технологии ведения дома
5. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=3353&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - технологии ведения дома

8 класс

1. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=2699&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка как вид деятельности
2. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=6353&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - бюджет семьи

3. <http://belclass.net/library/LibraryMaterials/Forms/%d0%9e%d0%a1%d0%9d%d0%9e%d0%92%d0%9d%d0%9e%d0%95%20%d0%98%20%d0%a1%d0%a0%d0%95%d0%94%d0%9d%d0%95%d0%95%20%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%95%d0%95/docsethomepage.aspx?ID=1645&FolderCTID=0x0120D52000B72C979AA8F12941B0F15CD0413F214F03&List=e582cff8-79af-4e67-9605-441ee598a6b6&RootFolder=/library/LibraryMaterials> - вышивка
4. <http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2015/11/09/smasterim-kuklu-ladnuyu-miluyu-naryadnuyu> - куклы
5. <http://www.proshkolu.ru/user/medved56/blog/259361> - сайт Про школу.ру

Дидактические и раздаточные материалы:

1. Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов, альбомы.
2. Таблицы по темам.
3. Раздаточные контрольные задания.
4. Набор шаблонов швейных изделий для моделирования.
5. Шаблоны стилизованной фигуры.
Оборудование, инструменты, приспособления.
1. Машина швейная бытовая универсальная – 3.
2. Машина швейная с ручным приводом- 3
3. Оверлок.
4. Утюг.
5. Гладильная доска.
6. Манекен 44-го размера учебный.
7. Комплект инструментов для ручных швейных работ.
8. Технологические карты: «Поузловая обработка деталей изделия».
9. Компьютер.
10. Мультимедийный проектор.
11. Экран.
12. Набор измерительных инструментов для работы с тканями.
13. Электроплитка.
14. Электродуховка.
15. Водонагреватель.
16. Комплект кухонного оборудования (мойка, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды).
17. Набор кухонной посуды.
18. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.
19. Набор разделочных досок.
20. Севиз чайный.
21. Сервиз кофейный.
22. Фартуки, косынки.