

Приложение  
к основной образовательной программе  
основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ: Технология (девочки)**  
**КЛАССЫ:5-7**

**Составитель: Кузнецова А.Н.**

**д. Сявалкасы**

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

### 1. Личностные результаты учебного предмета:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

6. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной, в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

### 1.2. Метапредметные результаты

#### 1.2.1. Регулятивные УУД

1. *Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.*

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
  - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
  - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
  - обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
2. *Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.*

Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
  - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
  - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
  - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
  - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
  - составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
  - определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
  - описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
  - планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
3. *Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.*

Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности

предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. *Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.*

Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. *Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.*

Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **1.2.2.Познавательные УУД**

6. *Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.*

Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой

задачи;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. *Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.*

Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. *Смысловое чтение.*

Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. *Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.*

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### 1.2.3. Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение

партнера в рамках диалога;

- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

### *13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).*

Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

### **1.3. Предметные результаты:**

#### **5 КЛАСС**

**Обучающийся научится:**

- пользоваться трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- Навыкам самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

- анализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанного проекта;
- анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- анализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.
- 

## 6 КЛАСС

### Обучающийся научится:

- самостоятельно пользоваться сельхозинвентарем, выполнять несложные работы овощеводстве;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- технологиям ведения дома, ухаживать за комнатными растениями;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, обработки тканей для проектирования объектов труда;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели плечевой одежды, пользуясь технологической документацией;
- выполнять узоры чувашской вышивки, приемы вязания на спицах и крючком;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты;

### Обучающийся получит возможность научиться:

- ухаживать за овощными растениями в овощеводстве;
- планировать интерьер жилого дома по своему замыслу;
- оформлять интерьер жилого дома комнатными растениями;
- выполнять несложные модели одежды изделий плечевой группы;
- выполнять несложные вязанные изделия для дома и семьи.

## 7 КЛАСС

### Обучающийся научится

Применять правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы.

Понимать:

- о воздействии микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.
- как влияют соотношения компонентов блюда на его качество.

Различать основные свойства химических волокон, характеристику сложных переплетений. Применять ткани из химических волокон при изготовлении одежды. Раскраивать поясную одежду.

Правилам декорирования интерьера. Использовать приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.



Различать особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих ламп.  
Составлять проекты, знать критерии их оценки.  
Правилам составления технологической карты.  
Вышивать.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

Соблюдать правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы.  
Определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим способом, срок годности продуктов.  
Отличить ткань из химических волокон от других видов тканей.  
Выполнить эскиз интерьера. Подобрать к интерьеру декор.  
Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Заменять гальванический элемент питания.  
Выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки. Выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности. Составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия, оформить творческую работу. Анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления.  
Отличать профессии, специальности, должности. Использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора.

**2. Содержание учебного предмета, курса**

**5 КЛАСС**

**Введение (1 час)**

*Теоретические сведения.* Вводное занятие. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году.

**Раздел «Основы овощеводства (осенний период)» (10 часов)**

*Теоретические сведения.* Осенние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений.

Понятие о почве, почвоведении, земледелии. Правила безопасного и рационального труда в овощеводстве. Ручные орудия труда для сада и огорода. Сельскохозяйственные растения. Овощные культуры. Технология уборки урожая овощей. Осенняя обработка почвы. Подзимние посевы и посадки.

*Практические работы* Совершенствование приёмов правильной работы с орудиями труда. Учет и уборка урожая овощных культур. Сбор семян цветочно-декоративных растений.

**Раздел «Творческая проектная деятельность» (1 час)**

*Теоретические сведения* Входной контроль (тестирование). Этапы выполнения проекта. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Входное тестирование.

*Практические работы* Выполнение эскизов проектов.

**Раздел «Оформление интерьера» (6 часов)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Бытовые электроприборы на кухне. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы* Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **Раздел «Кулинария» (6 часов)**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 часов)**

*Элементы материаловедения. Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон Производство текстильных материалов. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Текстильные материалы и их свойства. Натуральные растительные волокна.

*Практические работы.* Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий.** *Теоретические сведения.* Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Правила снятия мерок. Раскрой швейного изделия.

*Практические работы* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в натуральную величину. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы.** Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ.

*Практические работы* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Швейная машина.** История швейной машины. Виды машин, бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов.

*Практические работы* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов. ВТО ткани. Технология изготовления швейных изделий.

**Творческий проект «Фартук».** *Теоретические сведения.* Подготовка выкройки к раскрою. Технология пошива фартука.

*Практические работы* Организация рабочего места. Раскрой изделия. Обработка нижней части

фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка накладных карманов, бретелей, грудки фартука.

Соединение деталей изделия машинными швами. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (15 часов)**

### **Декоративно-прикладное искусство**

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.

Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические

цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

### **Лоскутное шитьё**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Отделка швейных изделий вышивкой.**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент.

Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Чувашская национальная вышивка. Народные орнаменты. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. *Практические работы.* Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование.

Зарисовка традиционных народных орнаментов. Создание схемы вышивки и выполнение образцов вышивок. Выполнение эскизов для закладки. Технология вышивания простых швов в чувашской вышивке и изготовление изделий (салфетка).

### **Раздел «Основы овощеводства (весенний период)» (11 часов)**

*Теоретические сведения.* Правила безопасного труда при работе с орудиями труда на пришкольном участке. Приемы весенней обработки почвы. Выращивание овощных культур.

Приемы посева семян и посадки цветочно-декоративных растений. Особенности ухода за культурными растениями и за цветочно-декоративными растениями. Защита культурных растений от сорняков и вредителей.

*Практические работы.* Обустройство пришкольного участка. Весенняя обработка почвы. Посев

семян и посадки цветочно-декоративных растений. Уход за культурными растениями и за цветочно-декоративными растениями. Защита культурных растений от сорняков и вредителей.

### **Введение (1 час)**

Теоретические сведения. Вводное занятие. Цель и задачи изучения предмета «Технология. Технологии ведения дома». Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году.

### **Раздел «Основы овощеводства (осенний период)» (10 часов)**

Теоретические сведения. Осенние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений.

Понятие о сорте. Краткая характеристика основных овощных культур: пасленовые, тыквенные.

Уборка урожая и закладка их на хранение. Осенняя обработка почвы.

Практические работы. Осенние работы в овощеводстве. Уборка урожая и закладка их на хранение.

Осенняя обработка почвы.

### **Раздел «Интерьер жилого дома» (5 часов).**

Теоретические сведения. Входное тестирование. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.

Подбор материалов и цветового решения. Декоративное оформление интерьера. Понятие об экологии

жилища. Микроклимат в доме. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Технология выращивания комнатных растений.

Роль комнатных растений в жизни человека. Использование комнатных растений в интерьере, их

влияние на микроклимат помещения. Технология выращивания комнатных растений.

Разновидности

комнатных растений.

Практические работы. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза

интерьера детской комнаты. Технология выращивания комнатных растений. Подбор и подготовка

почвы для посадки. Посадка. Полив и опрыскивание. Пересадка растений. Перевалка комнатных

растений. Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

### **Раздел «Кулинария» (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.

Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (21 часов)**

Элементы материаловедения. Теоретические сведения. Текстильные материалы из химических

волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практические работы. Изучение свойств тканей из химических волокон.

Конструирование швейных изделий. Виды плечевой одежды. Конструирование плечевой одежды.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. Моделирование плечевого изделия

выбранного фасона.

Ручные работы. Теоретические сведения Инструменты и приспособления для выполнения ручных

работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Виды ручных

стежков и строчек. Терминология ручных работ.

Практические работы. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Работа на швейной машине. Теоретические сведения Приспособления к швейной машине.

Машинные иглы. Дефекты машинных строчек и их устранение. Уход за швейной машиной.

Практические работы. Замена швейной иглы. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Проект «Туника для прогулки» Теоретические сведения Моделирование плечевой одежды.

Раскрой плечевой одежды. Технология дублирование деталей. Технология обработки мелких деталей. Подготовка и проведение примерки изделия. Технология обработки швов и срезов.

Обработка горловины изделия. Окончательная отделка изделия. Подготовка доклада к защите.

Практические работы. Конструирование и моделирование изделий. Моделирование плечевого

изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. Соединение деталей изделия машинными швами. Выполнение проектной работы. Отделка и влажно-тепловая

обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проектной работы.

### **Раздел «Художественные ремесла» (17 часов)**

#### **Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.

Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды

крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

## **Раздел «Основы овощеводства (весенний период)» (8 часов)**

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Рассада.

Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Высадка рассады в грунт. Высадка

семенников в грунт. Выращивание культурных растений. Защита культурных растений от сорняков и вредителей.

Практические работы. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке.

Обустройство пришкольного участка. Выращивание культурных растений. Пикировка и уход за

рассадой. Высадка рассады в грунт. Высадка семенников в грунт. Уход за культурными растениями и

за цветочно-декоративными растениями. Защита культурных растений от сорняков и вредителей.

## **7 КЛАСС**

### **Введение (1 час)**

*Теоретические сведения.* Вводное занятие. Цель и задачи изучения предмета «Технология».

Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году.

### **Раздел «Основы плодоводства (осенний период)» (7 часов)**

*Теоретические сведения.* Осенние работы в плодоводстве. Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада. Обрезка плодовых

деревьев и ягодных кустарников. Приемы посадки плодовых деревьев и ягодных кустарников.

Хранение плодов и овощей, корнеплодов.

*Практические работы.* Правила безопасного труда при работе с инструментами на пришкольном

участке. Обустройство пришкольного участка. Приемы посадки плодовых деревьев и ягодных

кустарников. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Снятие урожай яблок и заложить их на хранение.

### **Раздел «Интерьер жилого дома» (9 часов )**

*Основные теоретические сведения.* Входное тестирование. Освещение жилого дома (квартиры).

Лампы. Светильники. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

*Практические работы.* Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение электронной презентации «Умный дом».

### **Раздел «Кулинария» (4 часа )**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов

#### **Изделия из жидкого теста**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

#### **Виды теста и выпечки**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер

Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.

Сервировать стол.

#### **Сладости, десерты, напитки**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу

Ознакомиться с видами сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Изучить их значение в питании человека. Уметь различать виды десертов, безалкогольные напитков: молочный коктейль, морс.

#### **Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.

Разработка пригласительных билетов с помощью ПК

Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.

Подбирать столовое белье для сервировки.

Подбирать столовую посуду и приборы.

Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.



## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 часа)**

Элементы материаловедения. *Основные теоретические сведения.* Ткани из волокон животного

происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

*Практические работы* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды. *Основные теоретические сведения.* Виды поясной одежды. Ткани

и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструирование поясной одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение чертежа юбки по своим меркам. Способы моделирования прямой юбки.

Способы моделирования конических, клиньевых юбок. Получение выкройки швейного изделия из

пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа

юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости

от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Получение выкройки швейного

изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою. Изготовление образцов ручных работ.

Технология машинных работ. *Основные теоретические сведения* Приспособления к швейной

машине. Приемы обработки срезов.

*Практические работы* Изготовление образцов машинных швов.

Проектная работа «Юбка». *Основные теоретические сведения* Проектирование юбки (солнце).

Раскройные работы. Технология обработки вытачек, складок, застежки и срезов изделия. Подготовка

доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Раскрой изделия. Обработка бокового шва. Примерка изделия. Обработка

застежки. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Влажно-тепловая обработка.

Обработка нижнего среза швом в подгибку с закрытым срезом. Оценка готового изделия. Защита

проектной работы.

## **Раздел «Художественные ремесла» (20 часов)**

### **Ручная роспись тканей**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.

Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани

Выбирать краситель и ткань для изделия.

Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика.

Организовывать рабочее место.

Выбирать краски и кисти.

Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

## **Вышивание**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Изучать различные виды вышивки.

Составлять узоры с помощью графического редактора, знать способы перевода рисунков на ткань.

Подбирать цвет нитей для ткани, мулине.

Изготавливать изделие в технике вышивки.

Обсуждать наиболее удачные работы

## **Раздел «Основы плодоводства (весенний период)» (8 часов)**

*Теоретические сведения.* Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений.

Способы прививки плодовых культур: прививка черенком. Окулировка. Размножение ягодных

кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и

уход. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений

*Практические работы.* Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур.

Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка. Весенняя обрезка саженцев ягодных

культур. Уход за садом.

### 3. Тематическое планирование 5 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов
	<b>Введение (1 ч)</b>	
1	Вводное занятие	1
	<b>Раздел«Основы овощеводства (осенний период) (10 ч)</b>	
2	Основы овощеводства(осенний период).	1
3	Технология уборки овощей	1
4	Технология уборки овощей	1
5	Технология уборки овощей	1
6	Уборка растительного мусора	1
7	Осенняя обработка почвы.	1
8	Осенняя обработка почвы.	1
9	Уборка семян и клубней цветочно-декоративных растений.	1
10	Уборка семян и клубней цветочно-декоративных растений.	1
11	Посадка клубней цветочно-декоративных растений.	1
	<b>Раздел«Творческая проектная деятельность» (1 ч)</b>	
12	Творческая проектная деятельность.	1
	<b>Раздел«Оформление интерьера (6ч)</b>	
13	Интерьер и планировка кухни	1
14	Бытовые электроприборы на кухне	1
15	Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства.	1
16	Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	1
17	Проект оформления кухни, столовой.	1
18	Проект оформления кухни, столовой.	1
	<b>Раздел «Кулинария» (6ч)</b>	
19	Физиология питания. Рациональное питание.	1
20	Бутерброды, горячие напитки.	1
21	Блюда из яиц.	1
22	Блюда из сырых овощей и вареных овощей.	1
23	Блюда из сырых овощей и вареных овощей.	1
24	Обобщение по теме: "Кулинария"	1
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)</b>	
25	Технология изготовления ткани	1
26	Конструирование швейных изделий	1
27	Раскрой швейного изделия	1
28	Раскрой швейного изделия	1
29	Ручные швейные работы	1
30	Ручные швейные работы	1
31	Швейная машина.	1
32	Подготовка к шитью	1
33	Подготовка к шитью	1
34	Приемы работы на швейной машине	1
35	Основные операции при машинной обработке изделия.	1
36	Машинные швы	1
37	Последовательность изготовления швейных изделий	1
38	Технология пошива фартука	1
39	Технология пошива фартука	1
40	Технология пошива юбки	1

41	Технология пошива юбки	1
42	Технология пошива топа	1
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (15 ч)</b>		
43	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	1
44	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	1
45	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой.	1
46	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой.	1
47	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике.	1
48	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике.	1
49	История вышивки. Виды швов ручной вышивки.	1
50	История вышивки. Виды швов ручной вышивки.	1
51	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань.	1
52	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань.	1
53	Технология выполнения образца с вышивкой. Отделка вышивкой образца.	1
54	Технология выполнения образца с вышивкой. Отделка вышивкой образца.	1
55	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой.	1
56	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой.	1
57	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой.	1
<b>Раздел «Основы овощеводства (весенний период)» (11 ч)</b>		
58	Обустройство пришкольного участка	1
59	Весенняя обработка почвы	1
60	Весенняя обработка почвы	1
61	Технология посева семян овощных культур	1
62	Технология посадки клубней овощных культур	1
63	Технология посева семян цветочно-декоративных растений.	1
64	Технология посева семян цветочно-декоративных растений.	1
65	Технология посадки клубней цветочно-декоративных растений.	1
66	Технология посадки клубней цветочно-декоративных растений.	1
67	Защита культурных растений от сорняков и вредителей.	1
68	Защита культурных растений от сорняков и вредителей.	1
69	Резервный урок	1
70	Резервный урок	1

## 6 КЛАСС

№ п/п	Тема урока	Количество часов
	<b>Введение (1ч)</b>	
1	Введение.	1

	<b>Раздел «Основы овощеводства (осенний период)» (10 ч)</b>	
2	Краткая характеристика основных овощных культур	1
3	Уборка урожая овощных культур и закладка их на хранение.	1
4	Уборка урожая овощных культур и закладка их на хранение.	1
5	Уборка урожая овощных культур и закладка их на хранение.	1
6	Уборка урожая овощных культур и закладка их на хранение.	1
7	Уборка растительного мусора.	1
8	Уборка растительного мусора.	1
9	Осенняя обработка почвы.	1
10	Осенняя обработка почвы.	1
	<b>Раздел «Интерьер жилого дома» (5 ч)</b>	
11	Интерьер жилого дома. Декоративное оформление интерьера.	1
12	Комнатные растения в интерьере.	1
13	Разновидности растений, технология выращивания.	1
14	Пересадка и перевалка растений.	1
15	Творческий проект «Моё любимое растение в интерьере жилища».	1
	<b>Раздел «Кулинария» (8 ч)</b>	
16	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность.	1
17	Признаки доброкачественности рыбы.	1
18	Первичная и тепловая обработка рыбы.	1
19	Нерыбные продукты моря.	1
20	Блюда из мяса. Пищевая ценность мяса.	1
21	Первичная и тепловая обработка. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов.	1
22	Заправочные супы. Значение супов в рационе питания.	1
23	Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.	1
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (21 ч)</b>	
24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	1
25	Конструирование плечевой одежды.	1
26	Конструирование плечевой одежды.	1
27	Моделирование плечевой одежды.	1
28	Моделирование плечевой одежды.	1
29	Раскрой плечевой одежды	1
30	Выполнение ручных работ	1
31	Работа на швейной машине	1
32	Виды машинных операций	1
33	Обработка мелких деталей плечевой одежды.	1
34	Обработка мелких деталей плечевой одежды.	1
35	Обработка вытачек, складок и оборок.	1
36	Обработка вытачек, складок и оборок.	1
37	Обработка плечевых срезов и нижнего среза рукава	1
38	Обработка горловины	1
39	Обработка горловины	1
40	Обработка боковых срезов и нижнего среза изделия	1
41	Окончательная обработка изделия. ВТО	1
42	Окончательная обработка изделия. ВТО	1
43	Защита проектной работы «Туника для прогулки».	1
44	Защита проектной работы «Туника для прогулки».	
	<b>Раздел «Художественные ремесла» (17 ч)</b>	
45	История вязания. Материалы и инструменты для вязания. Выбор и	1

	обоснование творческого проекта.	
46	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения петель.	1
47	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, закрепление вязания.	1
48	Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, закрепление вязания.	1
49	Изготовление образцов.	1
50	Изготовление образцов.	1
51	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	1
52	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.	1
53	Изготовление образцов.	1
54	Изготовление образцов.	1
55	Вязание спицами. Технология выполнения простых петель.	1
56	Вязание спицами. Технология выполнения простых петель.	1
57	Изготовление образца.	1
57	Изготовление образца.	1
58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1
59	Вязание спицами. Технология выполнения простых петель.	1
60	Закрепление петель последнего ряда. Изготовление образца.	1
61	Вязание цветных узоров.	1
62	Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	1
63	Окончательный контроль готового изделия.	1
64	Защита проекта.	1
	<b>Раздел «Основы овощеводства (весенний период)» (8 ч)</b>	
65	Выращивание растений рассадным способом	1
66	Рассада. Виды защищенного грунта	1
67	Пикировка и уход за рассадой	1
68	Весенняя обработка почвы. Высадка рассады в грунт. Уход за растениями.	1
69	Высадка рассады в грунт. Уход за растениями	1
70	Высадка рассады в грунт. Уход за растениями	1

## 7 КЛАС

№ п/п	Тема урока	Количество часов
	<b>Введение (1 ч)</b>	
1	Введение	1
	<b>Раздел «Основы плодоводства (осенний период)» (7 ч)</b>	
2	Основы плодоводства(осенний период)	1
3	Классификация и характеристика плодовых растений	1
4	Строение плодовых растений	1
5	Закладка плодового сада	1
6	Уход за плодовыми растениями. Обрезка плодовых деревьев	1
7	Ягодные культуры: посадка и уход	1
8	Размножение ягодных кустарников черенками	1
	<b>Раздел «Интерьер жилого дома» (9 ч)</b>	
9	Освещение жилого дома.	1

10	Освещение жилого дома.	1
11	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
12	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
13	Гигиена жилища.	1
14	Гигиена жилища.	1
15	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1
16	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1
17	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	1
	<b>Раздел «Кулинария» (4 ч)</b>	
18	Блюда из молока.	1
19	Виды теста, изделия из них.	1
20	Сладости, десерты, напитки.	1
21	Сервировка сладкого стола	1
	<b>Создание изделий из текстильных материалов (24 ч)</b>	
22	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	1
23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства	1
24	Конструирование поясной одежды.	1
25	Конструирование поясной одежды.	1
26	Моделирование поясной одежды	1
27	Моделирование поясной одежды	1
28-29	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из интернета.	1
30	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1
31	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1
32-33	Технология ручных работ.	1
34	Технология машинных работ.	1
35	Технология машинных работ.	1
36-37	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.	1
38	Технология обработки складок	1
39	Технология обработки складок	1
40	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1
41	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1
42	Технология обработки юбки после примерки	1
43	Технология обработки юбки после примерки	1
44	Разработка творческого проекта «Праздничный наряд».	1
45	Разработка творческого проекта «Праздничный наряд».	1

	<b>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</b>	
46	Ручная роспись тканей	1
47	Ручная роспись тканей	1
48	Ручные стежки и швы на их основе	1
49	Ручные стежки и швы на их основе	1
50	Вышивание счётными швами	1
51	Вышивание счётными швами	1
52	Вышивание по свободному контуру	1
53	Вышивание по свободному контуру	1
54	Атласная и штриховая гладь	1
55	Атласная и штриховая гладь	1
56	Швы французский узелок и рококо.	1
57	Швы французский узелок и рококо.	1
58	Вышивание лентами	1
59	Вышивание лентами	1
60	Разработка творческого проекта «Подарок своими руками».	1
61	Разработка творческого проекта «Подарок своими руками».	1
	<b>Раздел «Основы плодоводства (весенний период)» (8 ч)</b>	
62	Весенне-летние работы в плодоводстве	1
63	Уход за садом	1
64	Ягодные культуры: посадка и размножение.	1
65	Плодовые деревья: посадка и размножение.	1
66	Прививки плодовых культур	1
67	Борьба с болезнями и вредителями сада	1
68	Уход за растениями	1
69	Летние работы в плодоводстве	1
70	Резервный урок	1



## **ТЕХНОЛОГИЯ:**

### **Критерии оценивания теоретических знаний**

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

**Отметка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

### **Критерии оценивания обучаемыми практических работ**

Учитель выставляет обучаемым отметки за выполнение практической работы, учитывая результаты наблюдения за процессом труда школьников, качество изготовленного изделия (детали) и затраты рабочего времени.

**Отметка «5»** ставится, если учащийся тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место; правильно выполнял приемы труда, самостоятельно и творчески выполнял работу; изделие изготовил с учетом установленных требований; полностью соблюдал правила техники безопасности.

**Отметка «4»** ставится, если учащимся допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «3»** ставится, если учащимся допущены недостатки в планировании труда и организации рабочего места; отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени недовыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «2»** ставится, если учащимся допущены существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени недовыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

### **Творческий проект:**

**Отметка «5»** - проект выполнен грамотно, аккуратно и эстетично оформлен. Сообщение полное, четкое, сопровождается показом изделия, изготовленного аккуратно и согласно технологии изготовления. Присутствуют элементы творческого подхода и креативного мышления. Допускается 1-2 незначительные ошибки.

**Отметка «4»** - проект выполнен грамотно, аккуратно, эстетично оформлен, имеются 1-2 незначительные ошибки. Сообщение достаточно полное, сопровождается показом или демонстрацией изготовленного изделия. В изготовлении изделия допускается 1-2 незначительные ошибки.

**Отметка «3»** - проект выполнен не аккуратно, в содержании имеются 3-4 ошибки. Сообщение недостаточно полное, учащийся не ориентируется в написанном материале. Изделие не сопровождается показом или демонстрацией. Изготовлено не аккуратно, в изготовлении имеются 2-3 ошибки.

**Отметка «2»** - проект выполнен не аккуратно, в содержании имеются 4-5 ошибки. Сообщение неполное, учащийся не ориентируется в написанном материале. Изделие не сопровождается показом или демонстрацией. Изготовлено не аккуратно, в изготовлении имеются 3-4 ошибки.