****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» в рамках курса «Технология. Технология ведения дома» основного общего образования для 5-8-х классов государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республиканский политехнический лицей-интернат разработана на основе:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897) с изменениями (приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644, приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 г. № 1577);
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
* Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.2821-10, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189 (с изменениями от 24.11.2015 № 81);
* Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 08.05.2019 г. № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 345»;
* Тищенко, А. Т. Технология: рабочая программа : 5-9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2017;
* Положение о порядке утверждения и структуре рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) педагогических работников общеобразовательных учреждений (Приказ ГБОУ РПЛИ от 31.08.2015 №1);
* Основная образовательная программа основного общего образования государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республиканский политехнический лицей-интернат на 2015-2016 по 2019-2020 гг. (Приказ ГБОУ РПЛИ от 03.08.2015 г. № 98);
* Учебный план для V-IX классов государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республиканский политехнический лицей-интернат на 2019-2020 учебный год (Приказ ГБОУ РПЛИ от 28.08.2019 г. № 100/1од).

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно- технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приемами использования распространенными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
* овладение распространенными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Определение образовательных технологий, используемых в процессе реализации программы**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с **алгеброй** и **геометрией** при проведении расчетных операций и графических построений; с **химией** при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с **биологией** при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создается материально-культурной среды обитания; с **физикой** при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с **историей** и **искусством** при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с **иностранным языком** при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

**Место предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный предмет является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Учебный предмет «Технология» представлен в учебном плане ГБОУ РПЛИ на 2019-2020 учебный год в объеме 2 часа в неделю в 5-7 классах и 1 час – в 8 классах. Итого – 245 часов за курс основного общего образования.

**Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты**

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

**Метапредметные результаты**

* + 1. Планирование процесса познавательной деятельности.
		2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
		3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
		4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
		5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

1. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
2. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
3. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
5. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
6. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
7. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
8. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
9. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
10. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

* 1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
	2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
	3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
	4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
	5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
	6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
	7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
	8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
	9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
	10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических

задач.

***В трудовой сфере:***

* + 1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

1. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и

проектировании объекта труда;

1. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
2. анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7. анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8. анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

 9.планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

* 1. разработка плана продвижения продукта;
	2. проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
	3. планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
	4. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
	5. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
	6. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
	7. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
	8. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
	9. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
	10. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
	11. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	12. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
	13. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
	14. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
	15. документирование результатов труда и проектной деятельности;
	16. расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно- прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

1. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
2. создание художественного образа и воплощение его в продукте;
3. развитие пространственного художественного воображения;
4. развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
5. понимание роли света в образовании формы и цвета;
6. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
7. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
8. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
9. применение методов художественного проектирования одежды;
10. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
11. соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

* + - 1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
			2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
			3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
			4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
			5. способность к коллективному решению творческих задач;
			6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
			7. способность прийти на помощь товарищу;
			8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физиолого-психологической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными

инструментами и приспособлениями;

2)достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3)соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4)развитие глазомера;

5)развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- 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;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Учебно-тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Разделы и темы программы**  | **Теоретическое обучение** | **Практическое обучение** | **Итого** |
| **Раздел «Технология ведения дома» (2 ч.)** |
| 1. | Интерьер кухни, столовой | 1 | 1 | 2 |
|  | **Раздел «Электротехника» (2ч.)** |  |  |  |
| 2. | Бытовые электроприборы | 1 | 1 | 2 |
| **Раздел «Кулинария» (16 ч.)** |
| 3. | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  | 1 |
| 4. | Физиология питания | 1 |  | 1 |
| 5. | Бутерброды и горячие напитки  | 1 | 1 | 2 |
| 6. | Блюда из круп бобовых и макаронных изделий | 1 | 1 | 2 |
| 7. | Блюда из овощей и фруктов | 1 | 1 | 2 |
| 8. | Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 | 1 | 2 |
| 9. | Блюда из яиц | 1 | 1 | 2 |
| 10. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  | 1 | 1 | 2 |
| 11. | Обработка проектного материала | 1 | 1 | 2 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч.)** |
| 12. | Производство текстильных волокон растительного происхождения  | 1 | 1 | 2 |
| 13. | Текстильные материалы и их свойства | 1 | 1 | 2 |
| 14. | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. | 1 | 1 | 2 |
| 15. | Швейные ручные работы | 1 | 1 | 2 |
| 16. | Швейная машина | 1 | 1 | 2 |
| 17. | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 | 1 | 2 |
| 18. | Влажно-тепловая обработка ткани | 1 | 1 | 2 |
| 19. | Технология пошива фартука | 1 |  | 1 |
| 20. | Раскрой швейного изделия |  | 1 | 1 |
| 21. | Технология обработка нижней части фартука | 1 | 1 | 2 |
| 22. | Технология изготовления карманов | 1 | 1 | 2 |
| 23. | Технология соединения карманов с нижней частью фартука | 1 | 1 | 2 |
| 24. | Изготовление нагрудника с бретелями | 1 | 1 | 2 |
| 25. | Монтаж фартука | 2 | 2 | 4 |
| 26. | Контроль и оценка качества готового изделия | 1 | 1 | 2 |
| 27. | Обработка проектного материала | 1 |  | 1 |
| 28. | Защита проекта «Наряд для завтрака» | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Художественные ремесла» (14 ч.)** |
| 29. | Декоративно-прикладное искусство  | 2 |  | 2 |
| 30. | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | 1 | 1 | 2 |
| 31. | Технология изготовления лоскутного изделия | 2 | 2 | 4 |
| 32. | Технология соединения деталей изделия | 1 | 1 | 2 |
| 33. | Сборка изделия | 2 |  | 2 |
| 34. | Обработка проектного материла. | 1 |  | 1 |
| 35. | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 1 |  | 1 |
| 36. | Обработка проектного материала «Мое портфолио»  | 1 |  | 1 |
| 37. | Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» | 1 |  | 1 |
| 38. | Контрольная итоговая работа | 2 |  | 2 |
|  | Итого: | 42 | 28 | 70 |

**Учебно-тематический план**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Разделы и темы программы**  | **Теоретическое обучение** | **Практическое обучение** | **Итого** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)** |
| 1. | Интерьер жилого дома | 1 | 1 | 2 |
| 2. | Комнатные растения в интерьере | 1 | 1 | 2 |
| **Раздел «Кулинария» (16ч.)** |
| 3. | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов  | 2 | 2 | 4 |
| 4. | Блюда из мяса | 2 | 2 | 4 |
| 5. | Блюда из птицы | 1 | 1 | 2 |
| 6. | Заправочные супы | 1 | 1 | 2 |
| 7. | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 1 | 1 | 2 |
| 8. | Обработка проектного материала  | 1 |  | 1 |
| 9. | Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32ч.)** |
| 10. | Текстильные материалы химических волокон и их свойства  | 1 | 1 | 2 |
| 11. | Машинная игла. Уход за швейной машиной | 1 | 1 | 2 |
| 12. | Приспособление к швейной машине | 1 | 1 | 2 |
| 13. | Конструирование швейных изделий | 1 | 1 | 2 |
| 14. | Моделирование плечевой одежды | 1 | 1 | 2 |
| 15. | Раскрой плечевой одежды  | 1 | 1 | 2 |
| 16. | Технология дублирования деталей | 1 | 1 | 2 |
| 17. | Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей | 1 | 1 | 2 |
| 18. | Подготовка и проведение примерки | 1 | 1 | 2 |
| 19. | Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов | 1 | 1 | 2 |
| 20. | Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 1 | 1 | 2 |
| 21. | Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой | 1 | 1 | 2 |
| 22. | Технология обработки нижнего среза изделия | 1 | 1 | 2 |
| 23. | Окончательная обработка изделия | 1 | 1 | 2 |
| 24. | Обработка проектного материала  | 3 |  | 3 |
| 25. | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Художественные ремесла» (16ч.)** |
| 26. | Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком  | 1 | 1 | 2 |
| 27. | Вязание полотна. Вязание по кругу | 1 | 1 | 2 |
| 28. | Вязание изделия из столбиков без накида | 1 | 1 | 2 |
| 29. | Вязание проектного изделия из столбиков с накидом | 1 | 1 | 2 |
| 30. | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 1 | 1 | 2 |
| 31. | Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания | 1 | 1 | 2 |
| 32. | Вязание проектного изделия спицами | 1 | 1 | 2 |
| 33. | Обработка проектного материала | 1 |  | 1 |
| 34. | Защита проекта «Вяжем аксессуары» | 1 |  | 1 |
| 35. | Оформление портфолио.Контрольная итоговая работа | 2 |  | 2 |
|  | Итого: | 40 | 30 | 70 |

**Учебно-тематический план (в виде таблицы) 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Разделы и темы программы**  | **Теоретическое обучение** | **Практическое обучение** | **Итого** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч.)** |
| 1. | Освещение, интерьер жилого помещения |  | 1 | 1 |
| 2. | Гигиена и жилище |  | 1 | 1 |
| 3. | Бытовые электроприборы  | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической» (1 ч.)** |
| 4. | **Творческий проект «Умный дом»** | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Кулинария» (5 ч.)** |
| 5. | Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  | 1 | 1 |
| 6. | Изделия из жидкого теста |  | 1 | 1 |
| 7. | Виды теста и выпечки |  | 1 | 1 |
| 8. | Сладости, десерты, напитки.  |  | 1 | 1 |
| 9. | Сервировка сладкого стола Праздничный этикет.  |  | 1 | 1 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч.)** |
| 10. | Проект «Праздничный сладкий стол» | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (23 ч.)** |
| 11. | Свойства текстильных материалов животного происхождения | 1 | 1 | 2 |
| 12. | Конструирование поясной одежды  | 1 | 1 | 2 |
| 13. | Моделирование поясной одежды | 1 | 1 | 2 |
| 14. | Моделирование поясной одежды из журнала мод | 1 | 1 | 2 |
| 15. | Раскрой поясной одежды и дублирование | 1 | 1 | 2 |
| 16. | Технология ручных работ | 1 | 1 | 2 |
| 17. | Технология машинных работ | 1 | 1 | 2 |
| 18. | Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией и разрезом | 1 | 1 | 2 |
| 19. | Технология обработки складок  | 1 | 1 | 2 |
| 20. | Подготовка и проведение примерки поясного изделия  | 1 | 1 | 2 |
| 21. | Технология обработки юбки после примерки  | 1 | 1 | 2 |
| 22. | Творческий проект «Праздничный наряд» | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч.)** |
| 23. | Обработка вытачек  | 1 | 1 | 2 |
| 24. | Обработка боковых срезов | 1 | 1 | 2 |
| 25. | Обработка верхнего среза | 1 | 1 | 2 |
| 26. | Обработка нижнего среза юбки | 1 | 1 | 2 |
| 27. | Окончательная отделка | 1 |  | 1 |
| 28. | Защита проекта | 1 |  | 1 |
| **Раздел «Художественные ремесла» (14 ч.)** |
| 29. | Ручная роспись ткани  | 1 | 1 | 2 |
| 30. | Ручные стежки и швы на их основе | 1 | 1 | 2 |
| 31. | Вышивание счетными швами | 1 | 1 | 2 |
| 32. | Вышивание по свободному контуру  | 1 | 1 | 2 |
| 33. | Выполнение образцов вышивки гладью | 1 |  | 1 |
| 34. | Атласная штриховая гладь | 1 | 1 | 2 |
| 35. | Швы французский узелок и рококо | 1 | 1 | 2 |
| 36. | Вышивание лентами | 1 | 1 | 2 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (11 ч.)** |
| 37. | Творческий проект «Своими руками» | 1 |  | 1 |
| 38. | Разработка первоначальных идей | 1 |  | 1 |
| 39. | Выбор лучшего проекта  | 1 |  | 1 |
| 40. | Выбор материалов и инструментов |  | 1 | 1 |
| 41. | Разработка технологической карты |  | 1 | 1 |
| 42. | Выполнение проекта по индивидуальному плану |  | 1 | 1 |
| 43. | Окончательная отделка проектной деятельности  |  | 1 | 1 |
| 44. | Подготовка к защите творческого проекта | 1 |  | 1 |
| 45. | Оформление пояснительной записки  | 1 |  | 1 |
| 46. | Проведение выставки работ |  | 1 | 1 |
| 47. | Самооценка проекта | 1 |  | 1 |
| 48. | Итоговая контрольная работа | 1 |  | 1 |
| 49. | Подведение итогов |  |  |  |
|  | Итого: | 37 | 33 | 70 |

**Учебно-тематический план (в виде таблицы) 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **Разделы и темы программы**  | **Теоретическое обучение** | **Практическое обучение** | **Итого** |
| **Раздел «Элементы домашней экономики» (8 ч.)** |
| 1. | Семейная экономика. Предпринимательство в семье  | 1 | 1 | 2 |
| 2. | Потребности семьи. Информация о товарах | 1 | 1 | 2 |
| 3. | Расходы на питание и составление меню | 1 | 1 | 2 |
| 4. | Сбережения. Личный вклад. Маркетинг в домашней экономике | 1 | 1 | 2 |
| **Раздел «Рукоделие. Художественная вышивка» (10 ч.)** |
| 5. | Ручная художественная вышивка |  | 1 | 1 |
| 6. |  Подготовка к вышивке гладью |  | 1 | 1 |
| 7. | Техника владимирского шва |  | 1 | 1 |
| 8. | Белая гладь |  | 1 | 1 |
| 9. | Атласная штриховая гладь |  | 1 | 1 |
| 10. | Шов рококо |  | 1 | 1 |
| 11. | Двухстороння гладь |  | 1 | 1 |
| 12. | Творческий проект «Изготовление панно в технике ручной вышивке» |  | 1 | 1 |
| 13. | Творческий проект «Диванные подушки» | 2 |  | 2 |
| **Раздел «Электротехнические работы» (4 ч.)** |
| 14. | Элементарные база электротехники |  | 1 | 1 |
| 15. | Монтаж электрической цепи.  |  | 1 | 1 |
| 16. | Бытовые нагревательные приборы и светильники  |  | 1 | 1 |
| 17. | Разработка плакатов по электробезопасности  |  | 1 | 1 |
| **Раздел «Художественные ремесла» (8 ч.)** |
| 18. | Материалы и инструменты для вязания на спицах | 1 | 1 | 2 |
| 19. | Вязание на двух спицах | 1 | 1 | 2 |
| 20. | Орнамент в вязанных изделиях | 1 | 1 | 2 |
| 21. | Цвет в художественном оформлении вязанных изделий |  | 1 | 1 |
| 22. | Вязание на пяти спицах |  | 1 | 1 |
| **Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 ч.)** |
| 23. | Проектирование мода «от диода» | 1 |  | 1 |
| 24. | Составление технологической документации | 1 |  | 1 |
| 25. | Работа над проектом | 1 |  | 1 |
| 26. | Защита проекта  | 1 |  | 1 |
| 27. | Контрольная итоговая работа | 1 |  | 1 |
|  | Итого: | 14 | 21 | 35 |

**Содержание программы 5 класс (70 часов)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретическая деятельность.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.

Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Практическая работа 1 «*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 2. Бытовые электроприборы**

*Теоретическая деятельность.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практическая работа 2*

Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретическая деятельность.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

**Тема 2. Физиология питания**

*Теоретическая деятельность.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретическая деятельность.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практическая работа 3.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

 Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Практическая работа 4*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретическая деятельность.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, е помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления липших нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов Правило измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды "тепловой обработки продуктов (варка, при пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практическая работа 5,6.*

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

**Тема 6. Блюда из яиц**

*Теоретическая деятельность.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами.

Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета

натурального. Подача готовых блюд.

*Практическая работа 7.*

Приготовление блюд из яиц.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретическая деятельность.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа 8.*

Разработка меню завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретическая деятельность.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторная работа 1,2*

Определение направления долевой нити в ткани.

Изучение свойств ткани из хлопка и льна

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек,салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа 9.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейные ручные работы**

*Теоретическая деятельность.* Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ.

*Практическая работа 10.*

Изготовление образцов ручных работ.

**Тема 4. Швейная машина**

*Теоретическая деятельность.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторная работа 3.*

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

**Тема 5. Основные операции при машинной обработке изделия**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавишей шитья назад. Овладевать безопасными приемами труда

*Практическая работа 11.*

Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 6. Влажно-тепловая обработка ткани**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять правильно виды операций при ВТО. Соблюдать технику безопасности.

*Практическая работа 12.*

Проведение ВТО

**Тема 7. Технология пошива фартука**

*Теоретическая деятельность.* Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

*Практическая работа 13.*

Раскрой швейного изделия

**Тема 8. Технология обработки нижней части фартука**

*Теоретическая деятельность.* Заметывать вподгибку низа фартука с закрытым срезом.

*Практическая работа 14.*

Обработка нижней части фартука швом вподгибку

**Тема 9. Технология изготовления карманов**

*Теоретическая деятельность.* Изготавливать карманы по технологической последовательности.

*Практическая работа 15.*

Изготовление и оформление карманов

**Тема 10. Технология соединения карманов с нижней частью фартука**

*Теоретическая деятельность.* Раскрой деталей кармана. Обработка кармана. Наметывание кармана на фартук.

*Практическая работа 16.*

Соединение карманов с нижней частью фартука

**Тема 11. Изготовление нагрудника с бретелями**

*Теоретическая деятельность.* Обрабатывать нагрудник с обточным швом.

*Практическая работа 17.*

Обработка бретелей и соединение с нагрудником

**Тема 12. Монтаж фартука**

*Теоретическая деятельность.* Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.

*Практическая работа 18.*

Соединение нагрудника с нижней частью фартука

**Тема 13. Монтаж фартука (продолжение темы)**

*Теоретическая деятельность.* Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.

*Практическая работа 19.*

Обработка пояса.

**Тема 14. Контроль и оценка качества готового изделия**

*Теоретическая деятельность.* Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.

*Практическая работа 20.*

Окончательная обработка изделия.

Влажно-тепловая обработка

**Тема 15. Обработка проектного материала**

*Теоретическая деятельность.* Защита проекта

**Тема 16. Защита проекта «Наряд для завтрака»**

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

*Теоретическая деятельность.* 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

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой: изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Практическая работа 21*

Создание орнамента. Цветовое сочетание

**Тема 2. Технология изготовления лоскутного изделия**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 22.*

Изготовление шаблонов из картона

**Тема 3. Технология изготовления лоскутного изделия**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 23.*

Изготовление образцов лоскутных узоров

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»**

**Тема 1. Технология соединения деталей изделия**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности.

*Практическая работа 24.*

Соединение деталей лоскутного изделия.

**Тема 2. Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.

*Практическая работа 25.*

Окончательная отделка изделия.

**Тема 3. Обработка проектного материала**

*Теоретическая деятельность.* Подготавливать электронную презентацию проекта.

**Тема 4. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»**

.

**Тема 5. Обработка проектного материала «Мое портфолио»**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проект.

**Тема 6. Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»**

**Тема 7,8 Подведение итогов, итоговые контрольные работы**

**Содержание программы 6 класс (70 часов)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Ин терьер жилого дома**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о жилом помещении: жилой дом. квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно- гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Практическая работа 1.*

Разработка плана жилого дома.

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные. растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб стратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Практическая работа 2.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Л! •••

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 3.*

Приготовление блюда из рыбы.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 4.*

Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретическая деятельность.* 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. Сани тарные 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.

*Практическая работа 5.*

Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из мяса**

*Теоретическая деятельность.* Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани тарные 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.

*Практическая работа 6.*

Приготовление блюда из мясных продуктов.

**Тема 5. Блюда из птицы**

*Теоретическая деятельность.* 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 теп покой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практическая работа 7*

*Приготовление* блюда из птицы.

**Тема 6. Заправочные супы**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 8*.

Приготовление заправочного супа.

**Тема 7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

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

*Практическая работа 9.*

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Тема 8. Обработка проектного материала**

*Теоретическая деятельность.* Цели и задачи проектной деятельности. Определение затрат на проектное изделие. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

**Тема 9. Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Текстильные материалы химических волокон и их свойства**

*Теоретическая деятельность.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторная работа 1.*

Изучение свойств материалов из химических волокон.

**Тема 2. Машинная игла. Уход за швейной машиной**

*Теоретическая деятельность.* Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по ее виду.

*Практическая работа 10.*

Устранение дефектов машинной строчки.

**Тема 3. Приспособление к швейной машине**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине.

*Практическая работа 11.*

Применение приспособлений к швейной машине.

**Тема 4. Конструирование швейных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Практическая работа 12.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема 5. Моделирование швейных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практическая работа 13.*

Молелирование и подготовка выкроек к раскрою.

**Тема 6. Раскрой плечевой одежды**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.

*Практическая работа 14.*

Раскрой проектного изделия.

**Тема 7. Технология дублирования деталей**

*Теоретическая деятельность.* Дублировать деталей клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работой утюгом.

*Практическая работа 15.*

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

**Тема 8. Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей**

*Теоретическая деятельность.* Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Изготовлять образцы машинных работ.

*Практическая работа 16.*

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

**Тема 9. Подготовка и проведение примерки**

*Теоретическая деятельность.* Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки .

*Практическая работа 17.*

Проведение примерки проектного изделия.

**Тема 10. Технология обработки плечевых швов, нижних швов рукавов**

*Теоретическая деятельность.* Обрабатывать проектные изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества. Анализировать ошибки.

*Практическая работа 18.*

Обработка шва спинки плечевых, нижних срезов рукавов.

**Тема 11. Технология обработки срезов подкройной обтачкой**

*Теоретическая деятельность.* Овладевать безопасными приемами труда. Умение работать с ножницами.

*Практическая работа 19.*

Обработка горловины и застежки проектного изделия.

**Тема 12. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.**

*Теоретическая деятельность.* Обрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Правила выполнения технологических операций.

*Практическая работа 20.*

Обработка боковых срезов и отрезного изделия.

**Тема 13. Технология обработки нижнего среза изделия.**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять машинные строчки при краевых швов. Подшивать низ изделия потойными швами.

*Практическая работа 21.*

Обработка нижнего среза изделия.

**Тема 14. Окончательная обработка изделия.**

*Теоретическая деятельность.* Чистка и утюжка готового изделия. Виды утюжки.

*Практическая работа 22.*

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 15. Обработка проектного материала.**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

**Тема 16. Обработка проектного материала.**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

**Тема 17. Обработка проектного материала.**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

**Тема 18. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».**

*Теоретическая деятельность.* Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 23.*

Вязание цепочки из воздушных петель.

**Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу.**

*Теоретическая деятельность.* 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. Вязание полотна: начало вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Практическая работа 24.*

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 3. Вязание проектного изделия из столбиков без накида.**

*Теоретическая деятельность.* Организация рабочего места при вязании изделия из столбиков без накида. Расчет количества петель для изделия.

*Практическая работа 25.*

Вязание салфетки столбиком без накида.

**Тема 4. Вязание проектного изделия из столбиков и накидом.**

*Теоретическая деятельность.* Организация рабочего места при вязании изделия из столбиков с накидом. Расчет количества петель для изделия. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.

*Практическая работа 26.*

Вязание края салфетки столбиком с накидом.

**Тема 5. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 27.*

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Тема 6. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 28.*

Жаккардовый узор.

**Тема 7. Вязание проектного изделия.**

*Теоретическая деятельность.* Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий.

*Практическая работа 29.*

Изготовление проектного изделия.

**Тема 8. Обработка проектного изделия.**

*Теоретическая деятельность.* Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу.

**Тема 9. Защита проекта «Вяжем аксессуары».**

*Теоретическая деятельность.* Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.

**Тема 10. Оформление портфолио и пояснительная записка.**

**Содержание программы 7 класс (70 часов)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретическая деятельность.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, па стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Практическая работа 1.*

Освещение, интерьер жилого помещения

**Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретическая деятельность.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки:

ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и

синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Практическая работа 2.*

Гигиена жилища

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретическая деятельность.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретическая деятельность.* 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 Профессия мастер производства молочной продукции.

 :•,.,..

*Лабораторно -практическая работа 3.*

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

**Тема 2. Изделия из жидкого теста**

*Теоретическая деятельность.* 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.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно - практическая работа 4.*

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

*Теоретическая деятельность.* 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. Рецептура и технология приготовления

пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Практическая работа 5,6.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

*Теоретическая деятельность.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Практическая работа 7.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 8.*

Разработка меню.

Приготовление блюда для праздничного сладкого стола. ^

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретическая деятельность.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторная работа №1.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Практическая работа 9.*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

**Тема 3. Моделирование поясной одежды**

*Теоретическая деятельность.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. с CD и из Интернета.

*Практическая работа 10*

Моделирование выкройки к раскрою

**Тема 4. Моделирование поясной одежды**

*Теоретическая деятельность.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. с CD и из Интернета.

*Практическая работа 11*

Моделирование выкройки из журнала мод

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретическая деятельность.* Раскрой поясной одежды и дублирование пояса.

*Практическая работа 12*

Раскрой проектного изделия

**Тема 6. Технология ручных работ**

*Теоретическая деятельность.* Развить трудолюбие и ответственности за качество своей деятельности. Выразить желание выполнить ручные работы качественно.

*Практическая работа 13*

Изготовление образцов ручных швов

**Тема 7. Технология машинных работ**

*Теоретическая деятельность.* Выполнять образцы машинных строчек и швов. Отрабатывать точность движений координацию и глазомер при выполнении швов.

*Практическая работа 14*

Изготовление образцов машинных швов

**Тема 8. Технология обработки среднего шва юбки застежкой молнией и разрезом**

*Теоретическая деятельность.* Читать технологическую документацию и выполнять по узловой обработки. Настрачивать молнию к юбке и проложить отделочную строчку.

*Практическая работа 15*

Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией

**Тема 9. Технология обработки складок**

*Теоретическая деятельность.* Планировать время и последовательность выполнения складок и работы в целом. Выполнять складок на различных тканях. Стачать детали .

*Практическая работа 16*

Обработка складок

**Тема 10. Подготовка и проведении примерки поясного изделия**

*Теоретическая деятельность.* Осуществлять самоконтроль и оценку за выполненную работу.

*Практическая работа 17*

Примерка изделия

**Тема 11. Технология обработки юбки после первой примерки**

*Теоретическая деятельность.* Конструкция и технология выполнения машинных швов и их условные графические обозначения. Выполнить правильно технологические операции.

*Практическая работа 18*

Обработка после первой примерки

**Тема 12. Творческий проект. Праздничный наряд**

*Теоретическая деятельность.* Составление творческого проекта. Виды творческого проекта.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Обработка вытачек**

*Теоретическая деятельность.* Последовательность обработки вытачек.

*Практическая работа 18-1.*

Обработка вытачек

**Тема 2. Обработка боковых вытачек**

*Теоретическая деятельность.* Стачивание на машине. Проявить познавательную активность. Сравнить с разных точек зрения.

*Практическая работа 18-2.*

Обработка боковых вытачек

**Тема 3. Обработка верхнего среза**

*Теоретическая деятельность.* Притачивание пояса к юбке.

*Практическая работа 18-3.*

Обработка верхнего среза

**Тема 4. Обработка нижнего среза юбки**

*Теоретическая деятельность.* Обметывание и застрачивание низа юбки. Заметать в подгибку юбки.

*Практическая работа 18-4.*

Обработка нижнего среза юбки с потойными стежками

**Тема 5. Окончательная влажно-тепловая обработка**

*Теоретическая деятельность.* Готовые изделия утюжить на утюжильной доске с изнаночной стороны.

**Тема 6. Защита проекта**

**Раздел «Художественные ремесла»**

**Тема 1. Ручная роспись тканей**

*Теоретическая деятельность.* 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.

*Практическая работа 19.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. Ручные стежки и швы на их основе**

*Теоретическая деятельность.* Понятие о ручных стежках и швов. Подготовка тканей к стежкам.

*Практическая работа 20.*

Выполнение образцов швов

**Тема 3. Вышивание счетными швами**

*Теоретическая деятельность.* 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 IIK 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.

*Практическая работа 21*

Выполнение образца вышивки в технике крест.

**Тема 4. Вышивание по свободному контуру**

*Теоретическая деятельность.* 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.

**Тема 5. Атласная штриховая гладь**

*Теоретическая деятельность.* Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа 22*

Выполнение образца вышивки гладью.

**Тема 6. Швы французский узелок и рококо**

*Теоретическая деятельность.* Понятие и составление французского шва и рококо .

*Практическая работа 23*

Выполнение образцов вышивки.

**Тема 7. Вышивание лентами**

*Теоретическая деятельность.* Понятие и виды вышиваний лентами. Составление узоров, рисунков, орнаментов с учетом и назначения изделия.

*Практическая работа 24*

Выполнение образцов вышивки лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Творческий проект «Подарок своими руками»**

*Теоретическая деятельность.* Цель решить проблемную ситуацию. Задачи проекта.

**Тема 2. Разработка первоначальных идей**

*Теоретическая деятельность.* Выбор вариантов, других идей, мыслей.

**Тема 3. Выбор лучшего варианта**

*Теоретическая деятельность.* Описание, критерии выбора, сумма баллов.

**Тема 4. Выбор материалов и инструментов**

*Теоретическая деятельность.* Выбор ниток, мулине, ткани, выбор дополнительных материалов.

**Тема 5. Разработка технологической карты**

*Практическая работа №24-1*

Разработка технологической карты

**Тема 6. Выполнение проекта по индивидуальному плану**

*Практическая работа №24-2*

Выполнение проекта по индивидуальному плану

**Тема 7. Окончательная отделка проектной деятельности**

*Практическая работа №24-3*

Окончательная отделка проектной деятельности

**Тема 8. Подготовка к защите творческого проекта**

*Теоретическая деятельность.* Изготавливать изделия с использованием различных материалов. Проводить самоконтроль и корректировку своей деятельности.

**Тема 9. Оформление пояснительной записки**

*Теоретическая деятельность.* Оформить пояснительную записку по форме.

**Тема 10. Проведение выставки работ**

*Теоретическая деятельность.* Организация выставки.

**Тема 11. Самооценка проекта**

*Теоретическая деятельность.* Соответствовать требованиям предъявленным на этапе проектирования

**Тема 12. Итоговая контрольная работа**

*Теоретическая деятельность.* Повтор пройденных тем.

**Тема 13. Подведение итогов**

*Теоретическая деятельность.* Оформление портфолио за 7 класс .

**Содержание программы 8 класс (35 часов)**

**Раздел «Элементы домашней экономики»**

**Тема1. Семейная экономика.**

*Теоретическая деятельность.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практическая работа 1.*

«Расчет затрат на приобретение срочных и необходимых вещей учащихся»

**Тема 2. Предпринимательство в семье**

*Теоретическая деятельность.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практическая работа 2.*

«Предпринимательство в семье»

**Тема 3. Потребности семьи**

*Теоретическая деятельность.* Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Практическая работа 3.*

«Потребности семьи»

**Тема 4. Информация о товарах**

*Теоретическая деятельность.* Раскрыть понятия информация о товарах. Ориентировать на рынке товаров и услуг. Рассказать о правах потребителя и их защите.

*Практическая работа 4.*

«Информация о товарах»

**Тема 5. Расходы на питание**

*Теоретическая деятельность.* Рассказать каким должно быть питание. Перечислить правила, которые следует соблюдать при покупки. Планирование расходов на продукты питания.

*Практическая работа 5.*

«Расходы на питание»

**Тема 6. Составление меню**

*Теоретическая деятельность.* Правила составления меню. Формировать умение коллективно обсуждать рациональность тех или иных затрат и принимать разумные решения, воспитывать экономность, бережливость, предприимчивость, расчетливость.

*Практическая работа 6.*

«Составление меню»

**Тема 7. Сбережения. Личный бюджет.**

*Теоретическая деятельность.* Раскрыть понятия бюджет семьи. Перечислить источники дохода бюджета семьи. Анализ бюджета семьи.

*Практическая работа 7.*

«Сбережения. Личный бюджет»

**Тема 8. Маркетинг в домашней экономике.**

*Теоретическая деятельность.* Ознакомить учащихся основными задачами маркетинга.

*Практическая работа 8.*

«Маркетинг в домашней экономике»

**Раздел . Художественная вышивка**

**Тема 1. Ручная художественная вышивка**

*Теоретическая деятельность.* Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо». Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материала для вышивания натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

*Практическая работа 9.*

«Художественная вышивка»

**Тема 2.Подготовка к вышивке гладью**

*Теоретическая деятельность.* Формировать у учащихся навыков последовательности вышивания. Выполнить творческие работы с помощью вышивальной машины и компьютера.

**Тема 3.Техника владимирского шитья**

*Теоретическая деятельность.* Уметь переводить рисунки для вышивания на ткань. Формировать у учащихся выполнения владимирского шва.

*Практическая работа 10.*

«Техника владимирского шва»

**Тема 4.Белая гладь**

*Теоретическая деятельность.* Формировать у учащихся выполнения белого шва. Развить внимательности и аккуратности в работе.

*Практическая работа 11.*

«Белая гладь»

**Тема 5. Атласная и штриховая гладь**

*Теоретическая деятельность.* Формировать у учащихся выполнения атласной и штриховой глади.

**Тема 6.Шов рококо**

*Теоретическая деятельность.* Развить внимательности и аккуратности в работе, воспитание культуры труда.

*Практическая работа 12.*

«Выполнение шва рококо»

**Тема 7.Двухстороння гладь**

*Теоретическая деятельность.* Материалы и оборудование для вышивки. Техника вышивания. Техника безопасности.

*Практическая работа 13.*

«Выполнение двухсторонней глади и накладной сетки»

**Тема 8.Творческий проект «Изготовление панно в технике ручной вышивке**

*Теоретическая деятельность.* Формирование технолого-экономических знаний, умений по определенным критериям в выборе материала из которого выполняется изделие для творческого проекта.

*Практическая работа 14.*

«Изготовление панно ручной вышивки»

**Тема 9.Творческий проект «Диванные подушки»**

*Теоретическая деятельность.* Формирование технолого-экономических знаний, умений по определенным критериям в выборе материала из которого выполняется изделие для творческого проекта. Разработать рабочий эскиз модели с описанием.

**Раздел . Электротехнические работы.**

**Тема 1. Элементарная база электротехники.**

*Теоретическая деятельность.* Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Название основных элементов электроутюга, электрических схем. Перечисление электромонтажных инструментов, материалов. Название их назначений. Охарактеризование видов соединения проводов.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Тема 2. Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электрических работах.**

*Теоретическая деятельность.* Перечислить электромонтажные инструменты и материалы, назвать их назначение. Охарактеризовать виды соединения проводов.

*Практическая работа 15.*

«Монтаж электрической цепи»

**Тема 3. Бытовые нагревательные приборы и светильники.**

*Теоретическая деятельность.* Понятие и виды нагревательных приборов и светильников. Соблюдение правил электробезопасности при работе.

*Практическая работа 16 .*

«Бытовые нагревательные приборы и светильники»

**Тема 3. Разработка плакатов по электробезопасности.**

*Теоретическая деятельность.* Разработать плакать электробезопасности в быту..

*Практическая работа 16-1 .*

«Разработка плакатов по электробезопасности»

**Раздел . Художественные ремесла.**

**Тема 1. Материалы и нструменты для вязания на спицах.**

*Теоретическая деятельность.* Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практическая работа 17.*

«Изготовление образцов вязания лицевых и изнаночных петель»

**Тема 2. Вязание на двух спицах.**

*Теоретическая деятельность.* Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

*Практическая работа 18.*

«Вязание на двух спицах»

**Тема 3. Орнамент в вязанных изделиях.**

*Теоретическая деятельность.* Дать представление об орнаменте в вязаных изделиях. Научить составление схем орнамента.

*Практическая работа 18-1.*

«Изготовление образцов различных узоров»

**Тема 4. Цвет в художественном оформлении вязанных изделий.**

*Теоретическая деятельность.* Создать схемы для вязания с помощью персонального компьютера. Вязать цветные узоры. Научить составлению схем орнамента

*Практическая работа 19.*

«Цвет в художественном оформлении вязанных изделий»

**Тема 5. Вязание на пяти спицах.**

*Теоретическая деятельность.* Связать изделия в современной моде. Расчет количества петель для изделия.

*Практическая работа 20.*

«Вязания изделия на пяти спицах»

**Раздел . Творческая проектная деятельность.**

**Тема 1. Проектирование мода «от диода».**

*Теоретическая деятельность.* Создать необычные модели одежды и аксессуаров с помощью батарейки на 4.5 В, светодиоды, мигающие светодиоды. Изолированные многожильные провода.

*Практическая работа 21.*

«Проектирование моды «от диора»»

**Тема 2. Составление технологической документации.**

*Теоретическая деятельность.* Разработать рабочий эскиз модели с описанием. Развить техническое мышление пространственного воображения.

**Тема 3. Работа над проектом.**

*Теоретическая деятельность.* Изготовить изделие с использованием различных технологий обработки материалов.

**Тема 4. Защита проекта.**

*Теоретическая деятельность.* Демонстрация изделия. Провести защиту проекта..

**Тема 5. Контрольная итоговая работа.**

Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся с приложением №1,2,3,4

**Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
	+ прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
	+ в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
	+ проводить оценку и испытание полученного продукта;
	+ проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
	+ описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
	+ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
	+ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;
	+ проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
	+ **Выпускник получит возможность научиться:**
	+ *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
	+ *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
	+ *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
	+ *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
	+ характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
	+ разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
	+ характеризовать группы предприятий региона проживания,
	+ характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
	+ анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
	+ анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
	+ анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
	+ получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
	+ получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
	+ *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**Система оценки индивидуальных достижений обучающихся по технологии**

Промежуточная аттестация по технологии подразделяется на:

* годовую аттестацию – оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета за учебный год;
* четвертную аттестацию – оценка качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части (частей) темы (тем) по технологии по итогам учебного периода (четверти) на основании текущей аттестации;
* текущую аттестацию - оценку качества усвоения содержания компонентов какой-либо части (темы) учебного предмета в процессе его изучения обучающимися по результатам проверки (проверок).

Формами контроля качества усвоения содержания учебных программ

обучающихся являются:

письменная проверка – это письменный ответ обучающегося на один или

систему вопросов (заданий). К письменным ответам относятся: домашние,

лабораторно-практические, контрольные, творческие работы; письменные ответы на вопросы теста;

устная проверка – это устный ответ обучающегося на один или систему

вопросов в форме рассказа, беседы, собеседования и другое.

**График практических и контрольных работ**

 **5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование практических и контрольных работ**  | **Время проведения** |
| 1. | Практическая работа №1: «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» | сентябрь1 неделя |
| 2. | Практическая работа №2: «Изучение безопасных приемов работ с бытовыми электроприборами» | 2 неделя |
| 3. | Практическая работа №3: «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» | 3 неделя |
| 4. | Практическая работа №4: «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» | 4 неделя |
| 5. | Практическая работа №5: «Приготовление блюда из сырых овощей» | октябрь1 неделя |
| 6. | Практическая работа №6: «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей » | 2 неделя |
| 7. | Практическая работа №7: «Приготовление и оформление блюда из яиц» | 3 неделя |
| 8. | Практическая работа №8: «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | 4 неделя |
| 9. | Лабораторная работа №1: «Определение направления долевой нити в ткани» | ноябрь1 неделя |
| 10. | Лабораторная работа №2: «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» | 2 неделя |
| 11. | Практическая работа №9: «Изготовление выкроек. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» | 3 неделя |
| 12. | Практическая работа №10: «Изготовление образцов ручных работ» | 4 неделя |
| 13. | Лабораторная работа №3: «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | декабрь1 неделя |
| 14. | Практическая работа №11: «Изготовление образцов машинных работ» | 2 неделя |
| 15. | Практическая работа №12: «Проведение влажно-тепловых работ» | 3 неделя |
| 16. | Практическая работа №13: «Раскрой швейного изделия» | 4 неделя |
| 17. | Практическая работа №14: «Обработка нижней части фартука швом в подгибку» | январь3 неделя |
| 18. | Практическая работа №15: «Изготовление и оформление карманов» | 4 неделя |
| 19. | Практическая работа №16: «Соединение карманов с нижней частью фартука» | февраль1 неделя |
| 20. | Практическая работа №17: «Обработка бретелей и соединение с нагрудником» | 2 неделя |
| 21. | Практическая работа №18: «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» | 3 неделя |
| 22. | Практическая работа №19: «Обработка пояса» | 4 неделя |
| 23. | Практическая работа №20: «Окончательная обработка изделия. ВТО» | март1 неделя |
| 24.  | Практическая работа №21: «Создание орнамента. Цветовое сочетание» | 2 неделя |
| 25. | Практическая работа №22: «Изготовление шаблонов из картона» | 3 неделя |
| 26. | Практическая работа №23: «Изготовление образцов лоскутных узоров» | апрель1 неделя |
| 27. | Практическая работа №24: «Соединение деталей лоскутного изделия» | 2 неделя |
| 28. | Практическая работа №25: «Окончательная отделка изделия» | 3 неделя |

**График практических и контрольных работ 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование практических и контрольных работ**  | **Время проведения** |
| 1. | Практическая работа №1: «Разработка плана жилого дома» | сентябрь1 неделя |
| 2. | Практическая работа №2: «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями » | 2 неделя |
| 3. | Практическая работа №3: «Приготовление блюда из рыбы» | 3 неделя |
| 4. | Практическая работа №4: «Приготовление блюда их морепродуктов» | 4 неделя |
| 5. | Практическая работа №5: «Приготовление блюда из мяса» | октябрь1 неделя |
| 6. | Практическая работа №6: «Приготовление блюда из мясных продуктов» | 2 неделя |
| 7. | Практическая работа №7: «Приготовление блюда из птицы» | 3 неделя |
| 8. | Практическая работа №8: «Приготовление заправочного супа» | 4 неделя |
| 9. | Практическая работа №9: «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду» | ноябрь1 неделя |
| 10. | Лабораторная работа №1: «Свойства материалов из химических волокон» | 2 неделя |
| 11. | Практическая работа №10: «Устранение дефектов машинной строчки» | 3 неделя |
| 12. | Практическая работа №11: «Применение приспособлений к швейной машине» | 4 неделя |
| 13. | Практическая работа №12: «Снятие мерок и построение чертежа» | декабрь1 неделя |
| 14. | Практическая работа №13: «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою» | 2 неделя |
| 15. | Практическая работа №14: «Раскрой проектного изделия» | 3 неделя |
| 16. | Практическая работа №15: «Дублирование деталей клеевой прокладкой» | 4 неделя |
| 17. | Практическая работа №16: «Изготовление образцов ручных и машинных работ | январь3 неделя |
| 18. | Практическая работа №17: «Проведение примерки проектного изделия» | 4 неделя |
| 19. | Практическая работа №18: «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | февраль1 неделя |
| 20. | Практическая работа №19: «Обработка горловины и застежки» | 2 неделя |
| 21. | Практическая работа №20: «Обработка боковых срезов отрезного изделия» | 3 неделя |
| 22. | Практическая работа №21: «Обработка нижнего среза изделия» | 4 неделя |
| 23. | Практическая работа №22: «Влажно-тепловая обработка изделия» | март1 неделя |
| 24.  | Практическая работа №23: «Вязание цепочки из воздушных петель» | 2 неделя |
| 25. | Практическая работа №24: «Выполнение плотного вязания по кругу» | 3 неделя |
| 26. | Практическая работа №25: «Вязание салфетки столбиком без накида» | апрель1 неделя |
| 27. | Практическая работа №26: «Вязание края салфетки столбиком с накидом» | 2 неделя |
| 28. | Практическая работа №27: «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями» | 3 неделя |
| 29. | Практическая работа №28: «Вязание узора» | 4 неделя |
| 30. | Практическая работа №29: «Изготовление проектного изделия» | май1 неделя |

**График практических и контрольных работ 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование практических и контрольных работ**  | **Время проведения** |
| 1. | Практическая работа №1: «Освещение, интерьер жилого помещения» | сентябрь1 неделя |
| 2. | Практическая работа №2: «Гигиена жилища» | 2 неделя |
| 3. | Практическая работа №3: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» | 3 неделя |
| 4. | Практическая работа №4: «Изделия из жидкого теста» | 4 неделя |
| 5. | Практическая работа №5: «Виды теста и выпечки» | октябрь1 неделя |
| 6. | Практическая работа №6: «Сладости, десерты, напитки» | 2 неделя |
| 7. | Практическая работа №7: «Сервировка сладкого стола» | 3 неделя |
| 8. | Практическая работа №8: «Праздничный этикет» | 4 неделя |
| 9. | Практическая работа №9: «Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки» | ноябрь1 неделя |
| 10. | Практическая работа №10: «Моделирование выкройки к раскрою» | 2 неделя |
| 11. | Практическая работа №11: «Получение выкройки из журнала мод» | 3 неделя |
| 12. | Практическая работа №12: «Раскрой проектного изделия» | 4 неделя |
| 13. | Практическая работа №13: «Изготовление образцов ручных швов» | декабрь1 неделя |
| 14. | Практическая работа №14: «Изготовление образцов машинных швов» | 2 неделя |
| 15. | Практическая работа №15: «Обработка среднего шва юбки с застежкой молнии» | 3 неделя |
| 16. | Практическая работа №16: «Обработка складок» | 4 неделя |
| 17. | Практическая работа №17: «Примерка изделия» | январь3 неделя |
| 18. | Практическая работа №18: «Обработка юбки после примерки» | 4 неделя |
| 19. | Практическая работа №18-1: «Обработка вытачек» | февраль1 неделя |
| 20. | Практическая работа №18-2: «Обработка боковых срезов» | 2 неделя |
| 21. | Практическая работа №18-3: «Обработка верхнего среза» | 3 неделя |
| 22. | Практическая работа №18-4: «Обработка нижнего среза юбки с потойными застежками»» | 4 неделя |
| 23. | Практическая работа №18-5: «Окончательная влажно-тепловая обработка» | март1 неделя |
| 24. | Практическая работа №19: «Выполнение образца в росписи ткани в технике холодного батика» | 2 неделя |
| 25. | Практическая работа №20: «Выполнение образцов швов» | 3 неделя |
| 26. | Практическая работа №21: «Выполнение образца вышивки швом крест » | апрель1 неделя |
| 27. | Практическая работа №22: «Выполнение образцов вышивки гладью» | 2 неделя |
| 28. | Практическая работа №23: «Выполнение образцов вышивки» | 3 неделя |
| 29. | Практическая работа №24: «Выполнение образца вышивки лентами» | 4 неделя |
| 30. | Практическая работа №24-1: «Обработка технологической карты» | май1 неделя |

**График практических и контрольных работ 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование практических и контрольных работ**  | **Время проведения** |
| 1. | Практическая работа №1: «Семейная экономика» | сентябрь1 неделя |
| 2. | Практическая работа №2: «Предпринимательство в семье» | 2 неделя |
| 3. | Практическая работа №3: «Потребности семьи» | 3 неделя |
| 4. | Практическая работа №4: «Информация о товарах» | 4 неделя |
| 5. | Практическая работа №5: «Расходы на питание» | октябрь1 неделя |
| 6. | Практическая работа №6: «Составление меню» | 2 неделя |
| 7. | Практическая работа №7: «Сбережения личный бюджет» | 3 неделя |
| 8. | Практическая работа №8: «Маркетинг в домашней экономике» | 4 неделя |
| 9. | Практическая работа №9: «Художественная ручная вышивка» | ноябрь1 неделя |
| 10. | Практическая работа №10: «Техника владимирского шитья» | 2 неделя |
| 11. | Практическая работа №11: «Белая гладь» | 3 неделя |
| 12. | Практическая работа №12: «Шов рококо» | 4 неделя |
| 13. | Практическая работа №13: «Двухстороння гладь » | декабрь1 неделя |
| 14. | Практическая работа №14: Творческий проект «Изготовление панно в технике ручной вышивки» | 2 неделя |
| 15. | Практическая работа №15: «Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электрических работах» | 3 неделя |
| 16. | Практическая работа №16: «Бытовые нагревательные приборы и светильники» | 4 неделя |
| 17. | Практическая работа №17: «Разработка плаката по электробезопасноти» | январь3 неделя |
| 18. | Практическая работа №18: «Вязание на двух спицах» | 4 неделя |
| 19. | Практическая работа №19: «Цвет в художественном оформлении вязанных изделий» | февраль1 неделя |
| 20. | Практическая работа №20: «Вязание на пяти спицах» | 2 неделя |
| 21. | Практическая работа №21: «Проектирование мода от диода» | 3 неделя |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ УЧАЩИХСЯ  ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенностишкольников, содержание и характер труда.

**Оценка устных ответов**

**Оценка «5»**

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить его своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»**

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»**

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»**

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить его своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»**

Отменяется оценка «1». Это связано с тем, что единица как оценка в начальной школе практически не используется и оценка «1» может быть приравнена к оценке «2».

**Оценка выполнения практических работ**

 **Оценка «5»**

* тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
* правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
* изделие изготовлено с учетом установленных требований;
* полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Оценка «4»**

* 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.

**Оценка «3»**

* имеют место 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.

**Оценка «2»**

* имеют место 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.

**Оценка «1»**

Отменяется оценка «1». Это связано с тем, что единица как отметка в начальной школе практически не используется и оценка «1» может быть приравнена к оценке «2».

**Итоговая контрольная работа по технологии (девочки)**

5 класс

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. Что дают человеку белки:

а) накопление энергии

б) силу и рост

в) энергию

г) здоровье

2. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым. Можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

3. Для чего предназначается нитепритягиватель?:

а) для передвижения ткани

б) для затягивания стежка

в) для прокалывания материала

г) для подачи нижней нитки

4. Мерку Сб снимают:

а) для определения длины пояса;

б) для определения длины изделия;

в) для определения ширины изделия;

г) для определения расстояния между карманами.

5. Основа (долевая нить) - это:

а) нити, идущие поперёк ткани

б) нити, идущие вдоль ткани

6. К овощам группы корнеплоды не относятся:

а) тыква;

б) морковь;

в) свекла;

г) редька.

7. Волокна растительного происхождения получают из:

а) шерсти;

б) шёлка;

в) хлопчатника;

г) асбеста.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. К простым ткацким переплетениям относятся:

а) полотняное;

б) ломаная саржа;

в) саржевое;

г) атласное;

д) креповое;

е) пике .

10. При раскрое изделия необходимо учитывать:

а) расположение рисунка на ткани;

б) направление нитей основы;

в) величину припусков на швы;

г) количество выкраиваемых деталей;

д) направление нитей утка;

е) ширину ткани;

**Установите соответствие**

11. Установите соответствие между обозначением мерки и её назначением. Напишите возле цифры соответствующую ей букву

***Обозначение мерок***

1) Сб

2) Ст

3) Ди

***Назначение мерок***

А) для определения длины изделия Б) для расчета длины пояса

В) для расчета ширины фартука

**Установите последовательность**

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при приготовлении холодных блюд из вареных овощей:

13. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука.

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Как правильно нарезать овощи для винегрета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15. Назови правила безопасного труда, которые необходимо соблюдать при выполнении кулинарных работ в кабинете ТЕХНОЛОГИИ.

**Итоговая контрольная работа по технологии (девочки).**

6 класс

1 часть (А)

**Выберите правильный ответ.**

1. Для чего человеку необходим йод:

а) улучшает кроветворение

б) для работы щитовидной железы

в) для крепости костей и зубов

г) для нормализации работы сердечно-сосудистой системы

2. Манную крупу вырабатывают из:

а) овса

б) ячменя

в) пшеницы

г) гороха

3. В машинной игле ушко находится:

а) в середине иглы;

б) рядом с острием;

в) там же, где у иглы для ручного шитья;

г) в середине колбы;

4. Мерку Сб снимают:

а) горизонтально вокруг шеи;

б) от 7-ого шейного позвонка до талии;

в) горизонтально вокруг талии;

г) горизонтально вокруг бёдер.

5. Лицевую сторону ткани можно определить:

а) по кромке

б) по четкости печатного рисунка

в) по нити утка

г) по нити основы

6. Спагетти относятся к следующей группе макаронных изделий:

а) ленточные;

б) трубчатые;

в) округлой формы;

г) макаронные засыпки.

7. Волокна животного происхождения получают из:

а) шерсти;

б) льна;

в) хлопчатника;

г) асбеста.

8. Как называется неосыпающийся край ткани:

а) кромка;

б) уток;

в) основа;

г) долевая нить.

2 часть (В)

**Выберите правильные ответы**

9. К гигиеническим (физическим) свойствам тканей относятся:

а) прочность;

б) гигроскопичность;

в) драпируемость;

г) воздухопроницаемость;

д) пылеемкость;

е) скольжение.

10. Признаки доброкачественности рыбы:

а) глаза прозрачные ;

б) жабры ярко-красные;

в) чешуя отстает от кожи;

г) глаза мутные;

д) консистенция мяса плотная;

е) много слизи на поверхности рыбы;

**Установите соответствие**

11. Установите соответствие между обозначением мерки и её назначением. Напишите возле цифры соответствующую ей букву

***Обозначение мерок***

1) Сб 2) Ст

3) Ди 4) Дтс

***Назначение мерок***

А) для определения длины изделия Б) для расчета длины пояса В) для расчета ширины изделия Г) для определения положения линии бёдер

**Установите последовательность**

12. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении выкройки:

Г. Нанесение надписей: Пш, направление нити основы, название срезов

Д. Разрезание чертежа

13. Укажите цифрами правильную последовательность технологических операций при изготовлении конической юбки.

3 часть (С)

**Дайте ответ:**

14. В бытовой швейной машине маховое колесо следует вращать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, нельзя начинать шить при\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ прижимной лапке

15. Назови правила безопасного труда, которые необходимо соблюдать при выполнении влажно-тепловых работ в кабинете ТЕХНОЛОГИИ.

**Итоговая контрольная работа по технологии (девочки).**

7 класс

Часть 1

1. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Мороженую рыбу следует оттаивать:

а) в тёплой воде;

б) в холодной воде;

в) в микроволновой печи;

г) в духовом шкафу;

д) на столе при комнатной температуре.

Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

2.К продуктам растительного происхождения относится:

а) масло;

б) рыба;

в) манка;

г) нет правильного ответа.

3.Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Гигиена – это

а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;

б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;

в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

.

4. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Не пресное тесто это...

а) бисквитное;

в) слоеное;

б) заварное;

 г) нет правильного ответа.

5.Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Вискозное волокно:

а) синтетическое;

б) искусственное;

в) минеральное;

 г) растительное..

6.Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Знак

Р

 обозначает:

а) запрещена химчистка;

б) специальная химчистка;

в) обычная чистка;

 г) специальная чистка со щадящим режимом.

7.Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Шов, выполняемый с дополнительной полоской ткани:

а ) окантовочный;

б ) в подгибку;

 в) обтачной;

г) настрочной.

8. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Для предохранения срезов деталей от осыпания их

а) заметывают.

б) обметывают

в) приметывают

г) заутюживают

9. Отметьте знаком «+» правильный ответ

Какую ткань можно применять для аппликации:

а) любая ткань,

б) только хлопчатобумажную,

в) только плотную,

г) только рифленую.

10.Дайте правильный ответы на месте знака вопроса ( по выделенному аналогу)

Сб

Ст

Сг

Дст

Дю

Полуобхват

Бедер

11. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

При работе с электроутюгом нельзя:

а) заливать воду из-под крана в емкость для воды утюга, включенного в сеть;

б) утюжить влажную ткань;

в) выключать утюг, дергая его за шнур;

г) ставить утюг на огнеупорную подставку;

д) включать утюг мокрыми руками

12. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

 К краевым швам относятся:

а)запошивочный

б) окантовочный с закрытым срезом

в) двойной

г) вподгибку с закрытым срезом

13. Установите последовательность стадии проектирования изделия.

а) Определение потребностей;

б) Выбор лучшего варианта;

в) Определение вида изделия;

г) Конструирование изделия;

д) Поиск варианта изделия,

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Отметьте знаком «+» все правильные ответы

.

Комнатные растения в интерьере размещают:

а) в подвесных кашпо

б.) в рожках люстр

в) на подоконниках

г) в ванной комнате

д) в напольных вазах.

15.Выберите правильные ответы, что относятся к плечевой одежде:

а)

платье; б) пальто; в) шорты;

г) юбка; д) пиджак; е) ночная сорочка.

ж ) сарафан

Часть 3

Составить кроссворд по теме « Кулинария», состоящий не менее чем из 10 слов

**Итоговая контрольная работа по технологии (девочки).**

8 класс

I. Правила техники безопасности

* Закончите фразу:

При выполнении ручных работ передавать ножницы можно только .

* Выберете правильный ответ.

При работе на швейной машине расстояние между работающим и столом должно составлять:

* 1. 0,5м.
	2. 10-15 см.
	3. 0,1дм.
* Найдите ошибки:

При выполнении ручных работ:

* 1. Иглы и булавки хранить в подушечках.
	2. Сломанную иглу немедленно выбросить в мусорное ведро.
	3. Ножницы, иглы и булавки хранить в рабочей коробке.
	4. Класть ножницы разомкнутыми лезвиями от работающего.
	5. Передавая, крепко держать ножницы за ручку.
* Дополните Правила техники безопасности при работе на швейной машине (запишите букву и недостающее слово или несколько слов):
	1. Сидеть за машиной надо .
	2. Стул должен стоять напротив иглы машины.
	3. Волосы .
	4. На машину посторонние предметы.
	5. Перед работой проверять, не осталась ли в изделии булавок или игл.
	6. Не наклоняться близко к движущимся и вращающимся частям машины.
	7. Перед работой проверить исправность .
	8. обращаться с пускорегулирующей педалью, нажимать на неё

5. Выберите правильный ответ.

При возникновении неисправности в работе электрического утюга, появлении искрения:

* + 1. Немедленно набросить на утюг мокрую тряпку и сообщить учителю.
		2. Немедленно сообщить об этом учителю.
		3. Немедленно выключить утюг и попытаться задуть пламя.

II. Машиноведение

1.Назовите основные органы швейной машины, соответствующие цифрам на рисунке.

2. Укажите, в какой последовательности надо проводить операции при подготовке швейной машины к работе:

* + - 1. Подложить ткань под лапку
			2. Проколоть ткань иглой
			3. Включить машину
			4. Заправить верхнюю нить
			5. Заправить нижнюю нить
			6. Опустить лапку

3. Укажите основное отличие электрического привода от других вам известных.

* Выберите правильный ответ (или несколько ответов): Для заправки нижней нити необходимо приготовить:
	1. " Ручной привод
	2. Иглу
	3. Шпульку
	4. Нитепритягиватель
	5. Шпульный колпачок
* Разгадайте предложенный вам кроссворд: По горизонтали:
* Деталь, участвующих в заправке верхней нити, которая направляет нить.
* Деталь швейной машины, которая прижимает ткань к платформе. По вертикали:
* Зубчатая .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 3. |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 2. |  |  |  |  |  |

III. Материаловедение

* + Выберите правильный ответ.

К какой группе волокон относится вискоза:

* + - Натуральные волокна растительного происхождения
		- Натуральные волокна животного происхождения
		- Химические искусственные волокна
		- Химические синтетические волокна

VV 1

* + Выберите правильный ответ. Ткань изготавливают на фабрике:
		- Швейной
		- Ткацкой
		- Прядильной
	+ ЗвёздУкажите последовательность операций при производстве ткани:
		- Отделка
		- Прядение
		- Первичная обработка волокна В. Ткачество
			* Производство суровой ткани

4. Соотнесите свойства ткани с их характеристиками:

|  |  |
| --- | --- |
| Свойство | Характеристики |
| 1. Физико-механические
2. Гигиенические
3. Технологические
 | 1. Сминаемость
2. Усадка
3. Гигроскопичность
4. Пылеёмкость
 |

5. Укажите, какие знаки маркировки не могут относиться к изделиям из шерсти и почему:



IV. Конструирование и моделирование

1. Выберите из перечисленных изделия, относящиеся к плечевой одежде:
	1. Платье Е. Шорты
	2. Юбка F. Пальто
	3. Сарафан G. Юбка-брюки
	4. Ночная сорочка Н. Жилет
2. Для круглого лица желательна форма горловины:
	1. Каре
	2. [Углом](#bookmark6)
	3. Круглая
	4. Фигурная
3. Запишите названия мерок согласно условным обозначениям:
	1. Ог
	2. Сб
	3. [Ди](#bookmark7)
	4. От

4. Определите последовательность операций при раскрое:

* + 1. Отколоть выкройку
		2. Подготовить ткань к раскрою
		3. Сложить ткань по долевой нити изнаночной стороной внутрь, уровнять кромки, сколоть
		4. Раскроить детали по линиям припусков
		5. Наложить и приколоть выкройку
		6. Отложить припуски на швы и провести новый контур
		7. Обвести контур выкройки

5. Укажите изделия, которые можно изготовить на основе чертежа халата:

* + - 1. \_\_\_\_
			2.
			3.

Д.

V. Технология изготовления швейных изделий

1. При раскрое деталей юбки вытачки...

* + - * 1. Вырезают
				2. Не вырезают

2. Установите соответствие между схемой и названием:



Дополните последовательность изготовления прямой юбки:

Раскрой

Прокладывание контурных и контрольных линий

 .

 .

Соединение пояса с юбкой, обработка верхнего среза юбки

Обработка среза юбки.

Выберите из предложенных вариантов оформления нижнего среза юбки правильные:

Шов вподгибку с закрытым срезом

Двойной шов

Бахрома

Стачной шов взаутюжку

Разрез

5. Обозначьте соответствие терминов содержания работ:

|  |  |
| --- | --- |
| Термины | Работы |
| 1. Стачивание
2. Притачивание
3. Застрачивание
 | 1. Соединение двух или нескольких равных по величине деталей
2. Закрепление машинной строчкой краёв детали
3. Соединение двух или нескольких разных по величине деталей
 |

**Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса**

1. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко -2-е изд. дораб.: Вектана – Граф, 2016-192 с:ил
2. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко -2-е изд. дораб.: Вектана – Граф, 2016-192 с:ил
3. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко -2-е изд. дораб.: Вектана – Граф, 2016-192 с:ил
4. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко -2-е изд. дораб.: Вектана – Граф, 2016-192 с:ил
5. Журналы мод

 6. Стенды и плакаты по технике безопасности.

 7. Набор ручных инструментов и приспособлений.

 8. Оборудование для лабораторно-практических работ: швейные машины 1022 кл. – 2 шт.; 1022М кл. – 2 шт.; 26 кл. – зигзаг – 1 шт.; 51 кл. – обметочные – 2 шт.; 25 кл. – петельная – 1 шт.; Зингер 974 – 1 шт.; Чайка 143 – 1 шт.; кабина примерочная – 1 шт.; раскроенный стол – 1 шт.; утюжены стол – 2 шт.; утюг – 2 шт.; вязальные спицы – 5 пар; вязальные крючки – 10 шт.; различные ткани и пряжи; лекала по размерам.