

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Солерудниковская гимназия

Рассмотрено на заседании кафедры

«Творчество»

протокол № 1 от 31.08.2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технология (девочки)

(указать предмет, курс, модуль)

Класс 8

Количество часов (в неделю) 2

Количество часов (в год) 66

Уровень базовый

(базовый, профильный)

Учитель Селезнева Светлана Викторовна

(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы

основного общего образования

(начального, основного, среднего)

Изучение технологии в 8 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета. 8 класс.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление изделий из бисквитного теста.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Выпечка изделий из заварного теста

Тема 3. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы платья по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы платья.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа платья в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.
Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.
Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.
Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.
Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.
Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Тематическое планирование 8 класс

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основное содержание	Основные виды деятельности
	Кулинария.	14		
1.	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.	2	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать приемы безопасной работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.

			жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.	
2.	Роль мучных изделий в питании человека. Классификация теста.	2	Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания, формования, разделки и выпечки теста. Условия выпекания изделий из теста, способы определения готовности. Классификация теста. Профессии работников пекарни, хлебозавода, кондитерской фабрики.	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста. Профессиональное самоопределение.
3.	Приготовление блюд из бисквитного (слоеного) теста.	2	Технология приготовления бисквитного (слоеного) теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Формование и выпечка изделий из бисквитного (слоеного) теста (температура выпечки, определение готовности).	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Готовить бисквитное (слоеное) тесто. Выпекать изделия из бисквитного (слоеного) теста. Соблюдать безопасные приемы работы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
4.	Приготовление блюд из песочного (заварного) теста.	2	Технология приготовления песочного (заварного) теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность и рассыпчатость готовых изделий. Фруктовые начинки и кремы для изделий из теста. Ароматизирование теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного (заварного) теста (температура выпечки, определение готовности).	Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Готовить песочное (заварное) тесто. Выпекать изделия из песочного (заварного) теста. Соблюдать безопасные приемы работы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
5.	Консервирование пищевых продуктов	2	Значение плодов и овощей в питании человека. Причины порчи продуктов. Виды	Овладевать основными видами консервирования. Соблюдать безопасные приемы работы. Профессиональное самоопределение.

	растительного происхождения.		консервирования. Профессии работников консервных заводов.	
6.	Маринование помидор.	2	Особенности приготовления маринада для маринования помидор.	Выполнять первичную обработку овощей. Соблюдать рецептуру. Готовить маринад для помидор. Соблюдать безопасные приемы работы, санитарно – гигиенические требования.
7.	Обобщающий урок по разделу «Кулинария»	2		
	Материаловедение.	2		
1.	Классификация текстильных волокон. Свойства волокон.	2	Классификация текстильных волокон. Способы получения текстильных волокон. Свойства тканей, нитей, нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды тканей. Проводить сравнительный анализ тканей. Оформлять результаты исследований.
	Машиноведение.	2		
1.	Классификация швейных машин.	2	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Овладеть безопасными приемами труда. Обрабатывать срезы на краеобметочной машине.
	Создание изделий из текстильных материалов.	40		

1.	Конструирование швейных изделий (плечевое изделие с нагрудной и плечевой вытачками). Характеристика легкого платья.	1	Классово – социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Выбор модели с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий. Определение количества ткани на изделие.	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Рассчитывать количество ткани на изделие.
2.	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с вытачками.	1	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно – графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Основные размерные признаки фигуры человека.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
3.	Построение чертежа основы чертежа плечевого изделия в М 1:4	4	Последовательность построения чертежа плечевого изделия с нагрудной и плечевой вытачками в М 1:4. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с нагрудной и плечевой вытачками.	Строить чертеж швейного изделия в М 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
4.	Построение чертежа основы чертежа плечевого изделия индивидуальным меркам.	2	Последовательность построения чертежа плечевого изделия с нагрудной и плечевой вытачками по индивидуальным меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с нагрудной и плечевой вытачками.	Строить чертеж швейного изделия по индивидуальным меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
5.	Моделирование плечевого изделия с вытачкой.	4	Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования плечевого изделия нагрудной и плечевой вытачками. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного	Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать и выполнять эскизные зарисовки различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.

			оформления современной одежды с традициями народного костюма. Выбор модели изделия с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.	Моделировать выбранный фасон по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
6.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на ткани. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.
7.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка деталей кроя.	Выполнять технологическую операцию: обработка деталей кроя.
8.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки и устранение дефектов.	4	Правила выполнения технологической операции: подготовка изделия к примерке. Проведение примерки и устранение дефектов.	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.
9.	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	4	Правила выполнения технологической операции: обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.
10.	Обработка горловины, пройм изделия.	4	Правила выполнения технологической операции: обработка горловины, пройм изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка горловины, пройм.
11.	Обработка застежки изделия.	4	Правила выполнения технологической операции: обработка бортов изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка бортов.

12.	Обработка нижнего среза изделия.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка нижнего среза изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка нижнего среза.
13.	Декоративная и окончательная обработка изделия.	4	Правила выполнения технологической операции: декоративная и окончательная обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	Проводить декоративную и окончательную обработку изделия. Выбирать режим и выполнять ВТО плечевого изделия с нагрудной и плечевой вытачками. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
14.	Обобщающий урок по разделу «Проектирование и изготовление плечевого изделия».	2		
	Технологии домашнего хозяйства	8		
1.	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	4	Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможной семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита. Формирование потребительской корзины семьи.	Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.
2.	Эстетика и экология жилища.	2	Экология и микроклимат жилища. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Освещение в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.	Оценивать микроклимат в доме. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Подбирать параметры бытовой техники по рекламным проспектам. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов.

3.	Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними.	2	Способы ухода за различными видами покрытий полов, стен и мебели. Средства для ухода. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Способы утепления окон в зимний период.	Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели, восстанавливать лакокрасочные покрытия и сколы. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели.
4.	Технологии ремонтно - отделочных работ.	4	Виды ремонтно – отделочных работ. Современные материалы. Оснастка для выполнения ремонтно – отделочных работ. Способы размещения декоративных элементов в интерьере.	Осуществлять оптимальную подготовку рабочего места. Подбирать инструменты. Выбирать краски по каталогам. Подбирать информацию о материалах по каталогам и образцам. Выбирать средства для трудового процесса. Выполнять эскизы оформления стен декоративными элементами.
	Итого:	66		