**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Матвеево-Курганская**

**средняя общеобразовательная школа №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**Руководитель творческой группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чащихина Г.В./Протокол № 1 от «28 » августа 2014 г. | **«Согласовано»**Заместитель директора по УВР МБОУ Матвеево-Курганской сош №1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Коноваленко Е.М./«29» августа 2014 г. | **«Утверждено»**Директор МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Горбачев Ю.Н./Приказ № 150«29» августа 2014 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ**

Коноваленко Елены Михайловны

Ф.И.О.

высшей квалификационной категории

категория

по\_технологии (девочки) 7-А класса

предмет, класс

**2014- 2015 учебный год.**

**Уровень:**  основное общее образование

**Структура:** концентрическая

**Вид программы:** обязательная, 70 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Уровень программы:** базовая

**Виды классов:** общеобразовательные

# Пояснительная записка

 Программа по технологии составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерных программ общего образования по направлениям «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)» (2004 год). В соответствии с материальной базой МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 (наличие учебно-опытного участка площадью 0,5 га) составлена комбинированная программа, включающая разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. В связи с этим, перераспределено время между указанными разделами, уменьшен объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии. Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

**Цели**

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, технического мышления, 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;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

 Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается **изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:**

• культура и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• проектная деятельность;

• история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

 **Базовыми** для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа предполагает изучение также тем: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование», как самостоятельными разделами, так и составными частями других направлений. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

 Учитывая потребности личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, **конкретный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:**

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

 **Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

 Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

 Применение различных видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

 Данная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

* Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
* Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

 Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач

 Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как

* овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

 По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Тематический план 6-8 классы – 175 часов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Направления,разделы |  Разделы, темы  | Количество часов |
| 6 кл. | 7 кл. | 8 кл. |
|  | Сельскохозяйственный труд (агротехнологии) | **Элементы растениеводства.** | **14** | **12** | **7** |
|  | Обслуживающий труд. Кулинария | **Кулинария** | **12** | **10** | **4** |
| Санитария и гигиена |  |  |  |
| Физиология питания  | 2 | 2 |  |
| Технология приготовления пищи  | 8 | 6 | 2 |
| Сервировка стола  |  |  | 1 |
| Заготовка продуктов  | 2 | 2 | 1 |
|  | Обслуживающий труд. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **32** | **32** | **6** |
| Рукоделие. Художественные ремесла  | 8 | 8 | 6 |
| Элементы материаловедения  | 2 | 2 |  |
| Элементы машиноведения | 4 | 4 |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий  | 6 | 6 |  |
| Технология изготовления швейных изделий  | 12 | 12 |  |
|  | Обслуживающий труд. Технологии ведения дома | **Технологии ведения дома** | **2** | **2** | **8** |
| Эстетика и экология жилища  |  |  |  |
| Уход за одеждой и обувью  | 2 | 2 |  |
| Ремонт помещений  |  |  | 1 |
| Санитарно-технические работы  |  |  | 1 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.  |  |  | 6 |
|  | Обслуживающий труд. Электротехнические работы  | **Электротехнические работы** |  |  | **1** |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы. Электротехнические устройства  |  |  | 1 |
|  | Обслуживающий труд. Современное производство и профессиональное образование  | **Современное производство и профессиональное образование** |  |  | **6** |
| Сферы производства и разделение труда  |  |  | 2 |
| Пути получения профессионального образования. Выбор профессии.  |  |  | 4 |
|  | **Творческие, проектные работы** | **10** | **8** | **3** |
|  | **Резерв учителя** | **0** | **6** | **0** |
| **Итого часов** | **70** | **70** | **35** |

**Основное содержание программы в 6 классе**

**Направление «Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)»**

**Раздел «Элементы растениеводства»**

**Тема 1. Выращивание полевых культур.**

 *Основные теоретические сведения.* Осенние работы. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Особенности выращивания озимых и яровых полевых культур. Способы обработки почвы под озимые полевые культуры.

 Весенние работы. Подготовка семян полевых культур к посеву. Агротехника выращивания полевых культур. Защита полевых культур от вредителей и болезней. Профессии, связанные с выращиванием полевых культур.

 *Практические работы.* Осенние работы. Определение полевых культур. Осенняя обработка почвы. Посев озимых полевых культур.

 Весенние работы. Подготовка семян полевых культур к посеву. Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. Посев и посадка полевых культур. Рыхление почвы, борьба с сорняками. Прореживание и окучивание растений. Полив полевых культур. Подкормка полевых культур. Защита полевых культур от вредителей и болезней.

**Направление «Обслуживающий труд»**

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 2. Физиология питания.**

 *Основные теоретические сведения.* Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

 *Практические работы.* Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

**Тема 3. Технология приготовления пищи.**

 **Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**

 *Основные теоретические сведения.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

 *Практические работы.* Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

 **Пельмени и вареники**

 *Основные теоретические сведения.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

 *Практические работы.* Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

 **Сладкие блюда и десерт**

 *Основные теоретические сведения.* Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

 *Практические работы.* Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

**Тема 5. Заготовка продуктов.**

 *Основные теоретические сведения.* Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

 *Практические работы.* Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

**Направление «Обслуживающий труд»**

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

**Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла.**

**Вязание крючком**

 *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

 *Практические работы.* Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

**Тема 2. Элементы материаловедения**.

 *Основные теоретические сведения.* Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

 *Практические работы.* Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Тема 3. Элементы машиноведения.**

 *Основные теоретические сведения.* Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

 *Практические работы.* Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Тема 4. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**

 *Основные теоретические сведения.* Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

 *Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

**Тема 5. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.**

 *Основные теоретические сведения.* Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

 *Практические работы.* Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Направление «Обслуживающий труд»**

**Раздел «Технологии ведения дома»**

**Тема 2. Уход за одеждой и обувью.**

*Основные теоретические сведения.* Современные средства ухода за одеждой из химических волокон Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

*Практические работы.* Удаление пятен с одежды. Выбор рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью.

**Раздел «Творческие, проектные работы»**

 *Примерные темы.* Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготовление изделия, вязанного крючком. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

**Учебно-тематическое планирование. 7 класс.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № ур | Наименование разделов и тем уроков | Кол-вочас. | Даты прохож-денияразделов | Знания, умения. Вид контроля | Учебно-методическое обеспечение, оборудование |
| **I.** | **Сельскохозяйственный труд (аграрные технологии).** **Элементы растениеводства.** | **12** | **с 01.09** **по 15.09.****2014****с 27.04****по 25.05.****2015** | **Знать/понимать** агротехнические особенности основных видов и сортов полевых культур, способы хранения урожая. **Уметь** выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** обеспечения безопасности труда, обработки почвы и ухода за растениями; для применения нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.Фронтальный опрос ПТБ, текущее наблю-дение, анализ выпол-нения пр/р | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. – с. 114-127Стенд ПТБ, Спецодежда. Тяпки, грабли, лопаты, ножи, корзины, перчатки, мешки, ведра, лейки, шнур, маркер,колышки, этикетки.Коллекция полевых культур.Семена, древесная зола, удобрения (р-р птичьего помета) |
| 1-2 | **Осенние работы в овощеводстве и полеводстве.**Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Определение полевых культур.  | 2 | 01.09.2014 |
| 3-4 | Особенности выращивания озимых и яровых полевых культур. Обработка почвы под озимые полевые культуры.  | 2 | 08.09.2014 |
| 5-6 | Осенняя обработка почвы. Посев озимых полевых культур. | 2 | 15.09.2014 |
| **II** | **Обслуживающий труд.****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **32** |  **22.09 и с 06.10. 2014****по 26.01.****2015** | **Знать/понимать** способы наладки швейной машины;требования, предъявляемые к плечевой одежде; способы моделирования плечевого изделия; способы рационального раскроя; технологию обработки и соединения деталей плечевого изделия; профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. **Уметь** выбирать ткань, трикотаж и нетканые материалы с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения; строить чертеж плечевого изделия; готовить выкройки и ткань к раскрою; выполнять машинные швы; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять вязание изделия крючком. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** соблюдения правил безопасного труда при использовании ручных инструментов, швейных машин, утюгов;изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки; контроля и оценки готового изделия.Текущее наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ, фронтальный, индивидуальный, выборочный опрос, тестирование по изученному материалу, индивидуальные консультации, взаимоконтроль, выполнение контрольных образцов швов, контроль качества выполнения пр/р, проверка ведения тетрадей. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 7 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.§12-14, 16-33, 37-40 с.47-53, 59-130, 140-153  Коллекция тканей из искусственных и синтетичес-ких, таблицы «Материалове-дение» №1, 6. «Машинове-дение» №2,«Швейная машина» №10-17 «Швейное дело» №5, 6, 11, 14, «Технология обработки ткани. Рукоделие» №1-4.Фолии №1-17 Швейные машины, челнок швейной машины,отвертка, масленка, утюг.Сантиметро-вая лента, масштабная линейка М=1:4, М=1:2, угольник, карандаш, клей.лоскуты, иголка, нитки, ножницы, ткань, фурнитура, выкройки, булавки, портновский мелок. Вязальные крючки, нитки и пряжа, журналы мод.  |
| 7-8 | **Элементы материаловедения.** Химические волокна,технология их производства и свойства. Свойства тканей из искусственных волокон. | **2** | 22.09.2014 |
| **III** | **Обслуживающий труд. Технологии ведения дома.** | **2** | **29.09. 2014** |
| 9-10 | **Уход за одеждой и обувью.**Уход за одеждой из химических волокон. | 2 | 29.09. 2014 |
| **II** | **Обслуживающий труд.****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** |  |  |
| 11-12 | **Элементы машиноведения** Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного машинного стежка. | **4**2 | 06.10.2014 |
| 13-14  | Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. | 2 | 13.10.2014 |
| 15-16 | **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.** Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | **6**2 | 27.10.2014 |
| 17-18 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  | 2 | 10.11. 2014 |
| 19-20 | Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою | 2 | 17.11. 2014 |
| 21-22 | **Технология изготовления поясных швейных изделий.** Технология выполнения машинных швов (двойной, запошивочный, окантовочный). | **12**2 | 20.10.2014 |
| 23-24 | Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Обработка деталей кроя.  | 2 | 24.11. 2014 |
| 25-26 | Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. | 2 | 01.12.2014 |
| 27-28 | Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов. | 2 | 08.12. 2014 |
| 29-30 | Подкройные обтачки. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой или косой бейкой.  | 2 | 15.12.2014 |
| 31-32 | Обработка боковых срезов, нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 | 22.12.2014 |
| 33-34 | **Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание крючком.**Инструменты и материалы для вязания крючком. Цепочка воздушных петель.  | **8**2 | 29.12.2014 |
| 35-36 | Основные виды петель (столбик без накида, столбики с одним, двумя, тремя накидами). | 2 | 12.01.2015 |
| 37-38 | Вязание полотна (способы вывязывания петель, вязание рядами, закрепление). | 2 | 19.01.2015 |
| 39-40 | Вязание по кругу (по спирали, кругами, плотное и ажурное вязание). | 2 | 26.01.2015 |
| **III** | **Обслуживающий труд. Технологии ведения дома.** | **2** | **29.09. 2014** | **Знать/понимать**  современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. **Уметь**удалять загрязнения с одежды бытовыми средствами. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью. Текущее наблюдение за выполнением пр/р | Технология. Обслуживаю-щий труд: 7 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко. §15 с. 54-58маркировоч-ные ленты с символами ухода за одеждой Таблицы «Материаловедение» №7, «Швейное дело» №19, 20  |
| 9-10 | **Уход за одеждой и обувью.**Уход за одеждой из химических волокон. | 2 | 29.09. 2014 |
| **IV** | **Творческие, проектные работы**  | **8** | **с 02.02.** **по 02.03. 2015** | **Знать/ понимать** последовательность работы над проектом; правила оформления проектной документации; критерии оценки проектной деятельности.**Уметь**  правильно оформлять проектную документацию;обосновывать выбор своей модели изделия; рассказывать об этапах своей проектной деятельности с приведением примеров. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**: изготовления изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.Фронтальный опрос, текущее наблюдение, индивидуальные консультации, самоконтроль, взаимоконтроль, итоговое оценивание творческих проектов. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 7класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.§34-36, с.131-139, 163-173Стенд «Уголок проектов», проектная документация, технологичес-кие карты, готовое изделие. |
| 41-42 | Учебная проектная деятельность. Поисковый (организационно-подготовительный, аналитический) этап. | 2 | 02.02.2015  |
| 43-44 | Технологический этап. Разработка конструкторско-технологической документации. Выполнение технологических операций. | 2 | 09.02. 2015 |
| 45-46 | Контрольный этап. Корректирование документации. Расчет себестоимости изделия. Рекламный проспект изделия. | 2 | 16.02. 2015 |
| 47-48 | Подведение итогов проектной деятельности. Защита, презентация проекта. | 2 | 02.03.2015 |
| **V** | **Обслуживающий труд. Кулинария.** | **10** | **с 16.03****по 27.04. 2015** | **Знать/понимать** виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека, санитарно-гигиенические требования к обработке пищевых продуктов.**Уметь** определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять первичную и тепловую обработку мяса; готовить изделия из различного теста; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму фрукты.**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**: приготовления и повышения качества пищевых продуктов; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий консервирования пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни.Фронтальный, выборочный опрос ПТБ, индивидуальный опрос, текущее наблюдение, дегустация блюд, проверка ведения тетрадей. | Технология. Обслуживаю-щий труд: 7 класс/ Под ред. В.Д. Симоненко.§1-10, с.5-43Таблицы №3, 4,13-15,17 технологичес-кие карты,Спецодежда: фартук и косынка, посуда и приборы; продукты, варенье, консервы, повидло и рецепты их приготовления  |
| 49-50 | **Физиология питания.** Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях, их профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. | **2** | 16.03.2015 |
| 51-52 | **Технология приготовления пищи.** Блюда из мяса. Мясо и мясные продукты. Первичная и тепловая обработка мяса. | **6**2 | 30.03.2015 |
| 53-54 | Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.  | 2 | 06.04. 2015 |
| 55-56 | Сладкие блюда и десерт. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе, муссов, пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.  | 2 | 13.04. 2015 |
| 57-58 | **Заготовка продуктов.** Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. | 2 | 20.04. 2015 |
| **I.** | **Сельскохозяйственный труд (аграрные технологии).** **Элементы растениеводства.** | **6** | **с 27.04****по 25.05.****2015** | **Знать/понимать** агротехнические особенности основных видов и сортов полевых культур, способы хранения урожая. **Уметь** выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные орудия. **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для** обеспечения безопасности труда, обработки почвы и ухода за растениями; для применения нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.Фронтальный опрос ПТБ, текущее наблю-дение, анализ выпол-нения пр/р | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. – с.143-154Стенд ПТБ, Таблицы №5, 8, 9. Таблицы «Вредители»№1-11, 53, 64Спецодежда. Тяпки, грабли, лопаты, ножи, корзины, перчатки, мешки, ведра, лейки, шнур, маркер,колышки, этикетки.Коллекция полевых культур.Семена, древесная зола, удобрения (р-р птичьего помета) |
| 59-60 | **Весенние работы в полеводстве.** Подготовка семян полевых культур к посеву. Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений. ПТБ. | 2 | 27.04. 2015 |
| 61-62 | Посев и посадка полевых культур. Агротехника выращивания полевых культур.  | 2 | 18.05. 2015 |
| 63-64 | Рыхление почвы, борьба с сорняками. Прореживание и окучивание растений. Полив полевых культур. Подкормка полевых культур. Защита полевых культур от вредителей и болезней. | 2 | 25.05. 2015 |
| 65-70 | **Резерв учителя** | **6** | 23.02.2015, 09.03.2015, 04.05.2015 – праздники |
|  | **Итого** | **70** |  |  |  |

**Требования к уровню подготовки выпускников основной школы.**

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности.**

 В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

 **Знать/ понимать**

 основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

 **Уметь**

 рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

 **Требования по разделам технологической подготовки**

 В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

**«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

 **Знать/понимать**

• назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

 **Уметь**

• выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

• изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**«Кулинария»**

 **Знать/понимать**

 влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

 **Уметь**

 выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**«Электротехнические работы»**

 **Знать/понимать**

 назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

 **Уметь**

 объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**«Технологии ведения дома»**

 **Знать/понимать**

 характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

 **Уметь**

 планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**«Черчение и графика»**

 **Знать/понимать**

 технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

 **Уметь**

 выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

**«Современное производство и профессиональное образование»**

 **Знать/понимать**

 сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

 **Уметь**

 находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для**:

 построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

# «Растениеводство»

**Знать/понимать**

 полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

 **Уметь**

 разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

 **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

 обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

**Учебно-методическое обеспечение**

**Литература:**

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Примерные программы общего образования по направлениям «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)». – 2004 г.
3. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д. Симоненко.– 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.

**Дополнительно**

1. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / Сост. В.М. Казакевич, А.В. Марченко. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2001.
2. Материалы для подготовки и проведения экзамена: Технология: 9 кл./ Сост. А.В. Марченко, Ю.Л. Хотунцев, О.А. Кожина; М-во образования Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2002.
3. Чернякова В.Н.

 Технология обработки ткани: Учеб. для 7-9 кл. общеобразоват. учреждений.– 2-е изд. – М.: Просвещение, 1999.

1. Трудовое обучение: С.-х. работы: Проб. учеб. пособие для 5-7 кл. сред. шк./ Под ред. Д. И. Трайтака. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 1990.
2. Школа и производство: Научно-методический журнал – М.: «Школа-Пресс», 1998-2014 годы.

**Таблицы**

**Таблицы «Технология обработки ткани. Рукоделие»**

1. Вязание крючком. Общие сведения.
2. Вязание крючком. Приемы вязания.
3. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 1.
4. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 2.
5. Вязание спицами. Общие сведения.
6. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 1.
7. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 2.

**Таблицы «Материаловедение»**

1. Классификация текстильных волокон.
2. Натуральные растительные волокна.
3. Натуральные животные волокна.
4. Прядение.
5. Виды пряжи.
6. Текстильные переплетения.
7. Символы по уходу за одеждой.

**Таблицы «Машиноведение»**

1. Универсальная машина бытового назначения.
2. Регулировка и уход за швейной машиной.
3. Краеобметочная машина 51 класса ПМ3.
4. Утюг бытовой электрический.
5. Электробезопасность.
6. Техника безопасности при ручных и машинных работах.

**Таблицы «Швейное дело»**

1. Классификация стежков и строчек.
2. Классификация швов.
3. Виды ручных стежков и строчек.
4. Виды основных ручных стежков и область их применения.
5. Виды основных машинных стежков и область их применения (1).
6. Виды основных машинных стежков и область их применения (2).
7. Виды соединительных швов.
8. Швы стачные и швы настрочные.
9. Швы накладные (1).
10. Швы накладные (2).
11. Швы взамок, запошивочный, встык и двойной.
12. Виды краевых швов.
13. Швы вподгибку.
14. Швы обтачные и окантовочные.
15. Виды отделочных швов.
16. Отделочные швы.
17. Обработка вытачек, рельефов и подрезов.
18. Складки.
19. Символы по уходу за изделиями (1).
20. Символы по уходу за изделиями (2).

**Таблицы по обслуживающему труду «Швейная машина» (IV-VIII)**

1. Швейная машина ПМ3 класса 2-М.

2. Правильная посадка.

3. Заправка ниток.

4. Приводные устройства.

5. Приспособления к швейным машинам.

6. Машинная игла и моталка.

7. Регуляторы строчки.

8. Регуляторы натяжения нитки.

9. Схема смазки.

10а. Детали и механизмы швейной машины.

10б. Детали и механизмы швейной машины.

11. Конструктивная схема машины ПМ3 класса 2-М.

12. Механизмы передачи вращательного движения.

13. Механизмы преобразования движения.

14. Механизмы рабочих органов машины.

15. Механизмы рабочих органов машины.

16. Схема образования челночного стежка.

17. Техника безопасности.

**Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами» (IV-VIII)**

3. Санитарно-гигиенические требования.

4. Техника безопасности.

5. Пищевые вещества.

9. Первичная обработка овощей.

12. Приготовление блюд из круп.

13. Приготовление блюд из молочных продуктов.

14. Мясные полуфабрикаты (котлеты).

15. Блюда из черствого хлеба.

17. Сладкие блюда.

18. Напитки.

**Таблицы по обслуживающему труду**

**«Технология обработки швейных изделий» (IV-VIII)**

1. Ручные стежки строчки.

2. Машинные швы.

3. Обработка фартука.

5. Обработка ночной сорочки.

7. Раскрой швейных изделий.

8. Обработка юбки.

9. Обработка верхнего среза юбки.

10. Обработка нижнего среза юбки.

11. Обработка накладных карманов.

12. Отделка деталей изделия (складками, строчками).

13. Отделка деталей изделия (оборками, воланами, рюшами).

14. Обработка застежек (изготовление петель).

15. Обработка застежек до низа деталей изделия (подбортами, планками).

16. Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов.

17. Обработка воротников.

18. Соединение воротника с горловиной.

19. Обработка рукава и соединение его с проймой.

20. Дефекты в изделиях и способы их устранения (полочки, спинки).

21. Дефекты в изделиях и способы их устранения (рукава, юбки).

**Таблицы по трудовому обучению «Сельскохозяйственный труд» (5-7классы)**

3. Декоративные растения.

4. Однолетние овощные культуры.

5. Корнеплодные культуры.

8. Зерновые культуры.

9. Зернобобовые культуры.

10. Выращивание культурной яблони.

11. Посадка дерева.

12. Сорные растения.

**Таблицы «Вредители и болезни сельскохозяйственных культур»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вредители полевых культур.**1. Голые слизни.
 | **Болезни плодовых деревьев.**36. Серая гниль косточковых (монилиоз) |
| 1. Хлебные жуки.
 | 35. Плодовая гниль семечковых.  |
| 1. Озимая совка.
 | 34. Парша яблони и груши. |
| 1. Гессенская муха.
 | **Сосущие вредители плодовых деревьев.**17. Зеленая яблонная тля.  |
| 1. Шведская муха.
 | **Вредители смородины, крыжовника, малины, земляники.**40. Смородинный почковый клещ.  |
| 1. Гороховая плодожорка.
 | **Болезни плодовых деревьев.**39. Трутовик, цитоспороз. |
| 1. Колорадский жук.
 | 38. Черный рак яблони. |
| 1. Свекловичный долгоносик.
 | 37. Дырчатая пятнистость (клястероспороз); коккомикоз вишни. |
| 1. Крестоцветные блошки.
 | **Вредители смородины, крыжовника, малины, земляники.**44. Щитовка ивовая, крыжовниковая побеговая тля.  |
| 1. Капустная белянка.
 | 43. Крыжовниковая пяденица. |
| 1. Обыкновенная медведка.
 | 42. Паутинный клещ. |
| **Сосущие вредители плодовых деревьев.**1. Яблонная запятовидная щитовка.
 | 41. Крыжовниковая огневка. |
| 1. Красный яблонный клещ.
 | 48. Землянично-малиновый долгоносик-цветоед |
| 1. Грушевый галловый клещ.
 | 47. Малиновый жук. |
| 1. Яблонная медяница.
 | 46. Земляничный прозрачный клещ. |
| 1. Грушевая медяница.
 | 45. Смородинная стеклянница. |
|  |  |
| **Грызущие вредители плодовых культур.**1. Яблонный цветоед.
 | **Болезни ягодников.**52. Ржавчина малины. Махровость черной смородины.  |
| 1. Казарка.
 | 51. Антракноз смородины. Бокальчатая ржавчина смородины и крыжовника. |
| 1. Боярышница.
 | 50. Мучнистая роса крыжовника. |
| 1. Непарный шелкопряд.
 | 49. Белая пятнистость листьев земляники. |
| 1. Кольчатый шелкопряд.
 | **Инсектицидные растения.**56. Тысячелистник обыкновенный. |
| 1. Златогузка.
 | 55. Полынь горькая. |
| 1. Древесница въедливая.
 | 54. Полезные насекомые-энтомофаги. |
| 1. Зимняя пяденица
 | 53. Полезные насекомые-энтомофаги.  |
| 1. Яблонная стеклянница.
 | **Инсектицидные растения.**60. Лопух большой. |
| 1. Яблонная моль.
 | 59. Календула. |
| 1. Яблонная плодожорка
 | 58. Бархатцы. |
| 1. Яблонный пилильщик.
 | 57. Ромашка аптечная. |
| 1. Вишневый долгоносик.
 | 64. Чеснок посевной. |
| 1. Вишневый слизистый пилильщик.
 | 63. Лук репчатый. |
| 1. Сливовая плодожорка.
 | 62. Картофель. |
| 1. Розанная листовертка.
 | 61. Одуванчик лекарственный. |

**Комплекты наглядно-методических материалов. Транспаранты (фолио)**

 **«Конструирование и моделирование плечевых изделий» (7 класс)**

1. Исторические сведения об изделии.
2. История плечевых изделий (продолжение).
3. Модели XX века.
4. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
5. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
6. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
7. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
8. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
9. Изменение длины изделия.
10. Изменение формы выреза горловины.
11. Моделирование прямой кокетки и расширение по линии низа. Моделирование круглой кокетки и дополнительное расширение изделия.
12. Имитация прямоугольной кокетки. Моделирование блузы с коротким рукавом и кокетками-вставками.
13. Моделирование халата с застежкой спереди и плосколежащим (подкройным) воротником.
14. Моделирование ветровки с застежкой тесьма-молния.
15. Моделирование рукава со сборкой типа «летучая мышь». Моделирование платья с комбинированным рукавом и расширением по линии низа.
16. Моделирование блузы с круглой кокеткой. Моделирование жакета мягкой формы.
17. Подготовка выкройки к раскрою.
18. Цветоведение.
19. Зрительные иллюзии в костюме.
20. Индивидуальный творческий проект.

 **Мультимедиа презентации**

**Кулинария**

1. Из чего состоят продукты?
2. Диетологи информируют.
3. Кухня Дона.
4. Кухня донских казаков.
5. Блюда из домашней птицы.
6. Мясо по-княжески.
7. Заготовка продуктов.
8. Искусство сервировки. Застольный этикет.
9. Сервировка стола.

**Оборудование**

1. Швейные машины с ручным и электрическим приводами.
2. Электрический утюг.
3. Гладильная доска.
4. Набор посуды и приборов.
5. Компьютер и мультимедиа проектор.
6. Оверхед.