**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
(ID 1602412)**

учебного предмета

«технология»

для 5-8 классов среднего общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель: Вольф Ираида Николаевна

учитель технологии

п.Солнечный 2022

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа

по предмету Технология «Культура дома.»

составлена на основании следующих нормативно- правовых документов:

1. Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. ФГОС ООО (Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ № 1887 от 17.12.2010).
3. Учебного плана МКОУ «СОШ ЗАТО Солнечный» на 2022 -2023учебный год.

Примерной (авторской) программы Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, авторской программы по технологии УМК под ред. О. А. Кожиной

Программа рассчитана на 68 часов в учебном году:

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

 К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Основой курса «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Курс включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы». Данные разделы изучаются с 5-го по 8-й классы с расширением и углублением в каждом классе.

 Новизной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

 Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

 Изучение предмета предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;

- распространенные технологии современного производства;

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;

 - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;

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

В процессе обучения технологии учащиеся **познакомятся** со следующими обще трудовыми понятиями:

— потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

— устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

 — механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

— информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

— функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

— экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

 Учащиеся **овладеют:**

— навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

— навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

— навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

 - основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

— умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

— умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

— навыками организации рабочего места;

— умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Специфика реализации структуры и содержания учебного предмета отражается в структуре методического аппарата УМК под редакцией О. А. Кожиной.

1. **Место предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» на ступени основного общего образования согласно учебному плану образовательного учреждения изучается с 5-го по 8-й классы в объеме 204 часа. В том числе: в 5, 6, -х классах – по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю, в 7- 8-х классах – по 34 часа из расчета 1 час в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

1. **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждая тема курса включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. В курсе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. 70% учебного времени отводится лабораторно-практическим занятиям, которые способствуют связи теории и практики в обучении, развитию познавательных способностей, самостоятельности учащихся, формированию их умений и навыков. Большое внимание на занятиях отводится правилам работы в мастерских; правильным приемам работы с инструментами, приборами и механизмами; правилам безопасной работы. Все практические работы доступны и посильны учащимся.

Изучение технологии направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение обще трудовыми и социальными 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;

- овладение 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 политических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**5. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ, ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА**

Изучение технологии в основной школе по направлению технологии ведения дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты**

 - Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. - Выражение желания учиться и трудиться на 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

- 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.

**Метапредметные результаты**

- Планирование процесса познавательной деятельности. - Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. - Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. - Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. - Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства. - Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. - Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности. - Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость. - Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, 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 познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками. - Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. - Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. - 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 безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

 *В познавательной сфере:*

 - рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической 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;

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

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- планирование последовательности операций и составление технологической карты;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- 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;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда.

 *В мотивационной сфере:*

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной 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;

- согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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;

- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

- моделирование художественного оформления объекта труда;

- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

- создание художественного образа и воплощение его в материале;

- развитие пространственного художественного воображения;

- развитие композиционного мышления;

- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

- понимание роли света в образовании формы и цвета;

- решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

- применение методов художественного проектирования одежды;

- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

- соблюдение правил этикета.

 *В коммуникативной сфере:*

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- способность к коллективному решению творческих задач;

- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

- способность прийти на помощь товарищу;

- способность бесконфликтного общения в коллективе.

 *В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

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

- развитие глазомера, осязания, вкуса, обоняния.

**6. Содержание учебного курса и тематическое планирование**

**Тематический план 5-8 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |
| **Кулинария** | **20** | **16** | **8** | **8** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **38** | **16** | **16** |
| Материаловедение | 4 | 2 |  |  |
| Ручные работы | 2 |  |  |  |
| Элементы машиноведения | 6 | 4 |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | 8 | 2 | 2 |
| Технология изготовления швейных изделий | 12 | 14 | 10 | 10 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 8 | 10 | 4 | 4 |
| **Технологии ведения дома** |  | **2** | **2** | **2** |
| **Электротехнические работы** |  | **2** | **2** | **2** |
| **Творческие проекты** | **10** | **10** | **4** | **4** |
| **Современное производство и профессиональное образование** |  |  | **2** | **2** |
| **ИТОГО:** | **68** | **68** | **34** | **34** |

**Содержание учебного предмета**

**5-й класс (68 ч, 2ч в неделю)**

**Раздел 1. Кулинария (20 ч)**

 ***Тема 1. Физиология питания (2 ч)*** Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. *Практические работы* 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. 2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

***Тема 2. Санитария и гигиена (2 ч)*** Основные теоретические сведения. 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. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.*Практическая работа.*  Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

***Тема 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)*** Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. *Практические работы* 1. Выполнение эскиза интерьера кухни. 2. Выполнение эскизов прихваток, салфеток, полотенец и др.

 ***Тема 4. Сервировка стола (2 ч)*** Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом*. Практические работы* 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

***Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)*** Основные теоретические сведения. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков*. Практические работы* 1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)*** Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. *Практические работы* 1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

***Тема 7. Блюда из овощей (4 ч)*** Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Механическая обработка овощей. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из свежих овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов. Приготовление блюд из вареных овощей Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.*Практические работы* 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Приготовление салата из сырых овощей. 3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. 4. Приготовление блюда из вареных овощей. 5. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). 6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

***Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч***) Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.*Практические работы* 1. Закладка яблок на хранение. 2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. 3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

***Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч)***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато-бумажных и льняных тканей.*Практические работы*1. Изучение свойств нитей основы и утка́. 2. Определение направления долевой нити в ткани. 3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4. Выполнение образца полотняного переплетения.

*Демонстрация.* Коллекции «хлопок», «Лен». Образцы тканей.

***Тема 2. Ручные работы (2 ч)***

. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва

*Практическая работа*. Выполнение ручных стежков и строчек.

*Демонстрация.* Образцы ручных строчек.

***Тема 3. Элементы машиноведения(6 ч)***

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

 *Практические работы* 1. Намотка нитки на шпульку. 2. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. 3. Выполнение образцов машинных швов.

*Демонстрация.* Образцы машинных швов.

***Тема 4. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6ч)***

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою. *Практические работы* 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Моделирование фартука выбранного фасона.*Демонстрация.*  Образец чертежа фартука.

***Тема 5. Технология изготовления рабочей одежды (12ч)***

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Влажно тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.*Практические работы* 1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Соединение деталей изделия машинными швами. 5. Отделка и влажно тепловая обработка изделия.Контроль качества готового изделия.*Демонстрация.*Ткань. Инструменты и приспособления для раскроя. Работы учащихся.

***Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)***

 Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Вышивка Архангельской области. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. *Практические работы* 1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. 2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. 3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. 4. Отделка вышивкой салфетки, фартука, носового платка.*Демонстрация.*Рисунки для вышивки. Образцы швов.

Лоскутное шитье. История лоскутного шитья. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутного шитья. Технология выполнения прихватки: зарисовка эскиза, подготовка шаблонов. Раскрой, соединение деталей между собой и с подкладкой.*Практические работы*. Разработка эскиза лоскутного изделия (прихватки). Изготовление шаблонов. Раскрой деталей и обработка изделия из лоскута. *Демонстрация.* Образцы изделий, выполненных в лоскутной технике.

**Раздел 3. Творческие проекты (10ч)**

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Краткая формулировка задач. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. *Практические работы.*1. Работа с банком проектов. Поиск необходимой информации. Разработка эскизов, выкроек, шаблонов.2. Работа над проектом по индивидуальному плану. Контроль качества готового изделия. 3. Защита творческого проекта. *Демонстрация.* Лучшие проекты учащихся.

***В процессе обучения технологии учащиеся 5-го класса познакомятся:***

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием;

- с технологической культурой производства;

- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг;

- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

- с экологичностью технологий производства;

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства;

- с понятием о средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда;

***овладеют:***

- навыками находить, обрабатывать и использовать необходимую информацию, читать и выполнять несложную проектную, конструкторскую и технологическую документацию;

- умением выдвигать и оценивать предпринимательские идеи, проектировать предмет труда в соответствии с предполагаемыми функциональными свойствами, общими требованиями дизайна, планировать свою практическую деятельность с учетом реальных условий осуществления технологического процесса;

- умением создавать продукты труда (материальные объекты и услуги), обладающие эстетическими качествами и потребительской стоимостью;

- умением выполнять с учетом требований безопасности труда необходимые приемы работ и технологические операции, используя соответствующие инструменты и оборудование;

- умением оценивать возможную экономическую эффективность различных способов оказания услуг, выполнения конструкций материальных объектов и технологии их изготовления, давать элементарную экологическую оценку технологии и результатов практической деятельности;

- умением ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные планы.

**6-й класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

 ***Тема 1. Физиология питания (2 ч)*** Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. *Практическая работа.* Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. *Демонстрация* справочно-информационная литература

***Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч )*** Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовлениямолочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. *Практические работы*. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

***Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)*** Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу. *Практические работы*. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

***Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)*** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования. Разделка соленой рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения и кулинарных жиров. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. *Практические работы*. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение срока годности рыбных консервов. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

***Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)*** Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета*. Практическая работа* Приготовление блюд для праздничного стола.

***Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. *Практическая работа* Расчет количества и состава продуктов для похода.

***Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)*** Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Технология квашения капусты. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки огурцов и томатов. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов. Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов. *Практические работы* 1. Засолка огурцов или томатов. 2. Квашение капусты с клюквой.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

 ***Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)*** Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. *Практические работы*. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

***Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч)*** История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.*Практические работы*. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

***Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)*** Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.*Практические работы*. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.*Демонстрация.* Журналы мод

***Тема 4.Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)*** Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия*. Практические работы*  Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и то# чек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

***Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)***

*Вышивка.* История возникновение вышивки. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Схемы для вышивки. Материалы и инструменты. Технология выполнения счетных швов (роспись, крест, набор и др.). Технология выполнения мережки «кисточка» Способы оформления края изделия. *Практические работы.* Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов счетных швов. Отделка изделия вышивкой. Обработка края изделия мережкой*. Демонстрация*. Схемы и рисунки для вышивки.

*Лоскутное шитье.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.*Практические работы.* Разработка эскиза лоскутного изделия (салфетка). Изготовление шаблонов. Раскрой деталей и обработка изделия из лоскута. *Демонстрация.* Образцы изделий, выполненных в лоскутной технике.

***Тема 6. Технология ведения дома (2 ч)Уход за одеждой и обувью.***  Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома*. Практические работы*. Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.

**Раздел 3. Творческие проекты (10 ч)** Тематика творческих проектов и этапы выполнения проекта. Формулировка задач. Обоснование выбора темы проекта. Разработка технологической карты. Изготовление изделия. Оценка изделия. Защита проекта. *Практические работы.* Выполнение проекта.

**Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)**

***Бытовые электроприборы*.**  Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.*Практические работы*. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

**7 КЛАСС (34 ч, 1 ч в неделю)**

**Раздел 1. Кулинария (4ч)**

***Тема 1. Физиология питания (ч)***

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. *Практическая работа.* Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для мытья посуды и кухни.

***Тема 2. Изделия из теста (ч.)***

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. *Практические работы*. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). . Поиск рецептов по теме.

***Тема 3. Сладкие блюда и десерты (ч)***

 Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления сладких блюд и десертов. Подача десерта к столу.*Практические работы* Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

***Тема 4. Заготовка продуктов (ч)***

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром*). Практические работы* Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом. Приготовление варенья из ягод. Приготовление цукатов из апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)**

***Тема 1. Элементы материаловедения ч)***

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Уход за изделиями из искусственных волокон.*Практические работы* Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение вида ткани по волокнистому составу.

***Тема 2. Элементы машиноведения ч)***

Швейная машина с электроприводом. Наладка и уход за швейной машиной. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Дополнительные возможности швейной машины. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.*Практические работы* Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

***Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом(2 ч)***

Виды женского легкого платья. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов одежды на основе цветовых контрастов. *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.

***Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом( 5час.)*** Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Отделка и влажно тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Практические работы*Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 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. Окончательная отделка и влажно тепловая обработка изделия.

***Тема 5.Рукоделие. Художественные ремесла (2ч)***

*Вязание крючком*. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель крючком. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

*Практические работы* Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление простых изделий в технике вязания крючком.

*Традиционная народная кукла*История народной игрушки. Типы и назначение народных кукол. Календарные праздники, обряды и обычаи с использованием кукол. Краткие сведения о традиционном народном костюме. Способы изготовления, материалы, технологические приемы. *Практические работы.*Изготовление игровой народной куклы*.* Пошив народного костюма для куклы (рубаха, сарафан, тканный пояс, головной убор). *Демонстрация.* Инструкционные карты. Презентация по теме «Народная кукла». Коллекция кукол.

**Раздел 3. Технологии ведения дома (1ч)**

Эстетика и экология жилища (4 ч). Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.*Практические работы* Уход за комнатными растениями. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**Раздел 4. Электротехнические работы(1 ч)**

 Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминисцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Правила ОТ при работе с электроприборами. *Практические работы.*  Принцип работы с бытовыми электронагревательными приборами. Разработка плаката по электробезопасности.

**Раздел 5. Творческие проекты (2 ч)**

Тематика творческих проектов, этапы выполнения проекта. Обоснование выбора темы проекта. Формулировка задач. Разработка проектной документации. Изготовление и изделия. Контроль качества готового изделия. Презентация проекта. *Практические работы.* Выполнение проекта.

**8 КЛАСС (34 час.1 ч в неделю)**

**Раздел 1. Кулинария (4ч)**

***Тема 1. Физиология питания***

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. *Практические работы* Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню. ***Тема 2. Блюда из птицы.****)*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток. *Практические работы* Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы.

***Тема 3. Блюда национальной кухни***

 Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона.*Практические работы* Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола. Презентация блюд национальной кухни. Поиск рецептов традиционных блюд.

***Тема 4. Сервировка стола***

 Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита*. Практические работы* Сервировка стола к обеду. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашений.

***Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов***

 Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

 Особенности упаковки пищевых продуктов. Пищевые добавки. Штриховой код. Правила его чтения. *Практические работы*Приготовление плодово-ягодных консервов (компота). Изучение подлинности товара по штриховому коду

**Раздел 2. Творческие проекты 2час.**

Составляющие проектирования. Выбор и обоснование темы проекта. Поиск научно-технической информации Планирование процесса создания изделия. Выполнение проекта Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Защита проекта. *Практические работы*. Выполнение проекта.

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16час.)**

***Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом 2час.)***

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Принцип работы с выкройками из журналов или диском. Зрительные иллюзии в одежде. *Практические работы* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование изделия выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки. Работа с выкройками из журналов мод.

***Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом***

 Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерок, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.*Практические работы* Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерок, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Окончательная отделка и влажно тепловая обработка изделия.

***Тема 3. Рукоделие. Художественные ремесла (2час.)***

Декоративно-прикладное творчество. Традиционные виды рукоделия. Вышивка. Технология выполнения счетных швов. Традиционная народная кукла. Народный костюм для куклы. Способы изготовления, материалы, технологические приемы. *Практические работы.* Выполнение образца вышивки (элемент фартука, рукава рубахи). Изготовление народной куклы*.* Пошив народного костюма для куклы (рубаха, сарафан, тканный пояс, головной убор). *Демонстрация.* Инструкционные карты. Презентация по теме «Народная кукла». Коллекция кукол.

**Раздел 4. Электротехнические работы (1ч)**

*Электротехнические устройства*

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор*. Практические работы* Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

 **Раздел 5. Технологии ведения дома (1 ч)**

***Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов .***

 Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.*Практические работы* Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

***Тема 2. Ремонт помещений .***

 Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. *Практическая работа.*  Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование 1час.**

*Сферы производства и разделение труда*

 Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. *Практические работы* Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**7. УЧЕБНО МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**Литература (ИНФОРМАЦИОННО ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА ЛИНИИ)**

1. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

2.Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая)..

**3.** Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая)

4. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).

5.Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

**6..** Электронное приложение к учебнику.

**Календарно-тематическое планирование 5 класс 68 часов (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Дата проведения |
| план | факт |
| **Кулинария – 20 ч.** |
| 1-2 | Физиология питания. Витамины | 2 | Комбинированный |  |  |
| 3-4 | Санитария и гигиена.Кухонная посуда и уход за ней | 2 | Комбинированный |  |  |
| 5-6 | Интерьер кухни, столовой.Планирование интерьера кухни. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 7-8 | Интерьер кухни, столовой.Декоративное украшение кухни. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 9-10 | Составление меню на завтрак. Сервировка стола. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 11-12 | Бутерброды, горячие напитки. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 13-14 | Блюда из яиц.Приготовление блюд из яиц. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 15-16 | Овощи в питании человека.Приготовления блюд из свежих овощей. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 17-18 | Тепловая обработка овощей. Приготовления блюд из вареных овощей | 2 | Комбинированный |  |  |
| 19-20 | Заготовка продуктов. Замораживание зелени петрушки. | 2 | Комбинированный |  |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 38 ч.** |
| **Материаловедение – 4 ч.** |
| 21-22 | Натуральные растительные волокна. Определение нити основы и утка в ткани. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 23-24 | Лицевая и изнаночная стороны ткани. Полотняное переплетение. | 2 | Комбинированный |  |  |
| **Ручные работы – 2 ч.** |
| 25-26 | Организация рабочего места. Выполнение ручных стежков и строчек | 2 | Комбинированный |  |  |
| **Элементы машиноведения – 6 ч.** |
| 27-28 | Бытовая швейная машина. Виды приводов. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 29-30 | Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 31-32 | Машинные швы | 2 | Урок-практикум |  |  |
| **Конструирование и моделирование рабочей одежды – 6 ч.** |
| 33-34 | Назначение и виды одежды. Снятие мерок для построения чертежа фартука. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 35-36 | Построение чертежа фартука в М 1:4. Построение чертежа фартука по своим меркам | 2 | Комбинированный |  |  |
| 37-38 | Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | Комбинированный |  |  |
| **Технология изготовления рабочей одежды – 12 ч.** |
| 39-40 | Раскладка выкройки на ткани. Раскрой фартука и косынки. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 41-42 | Обработка косынки | 2 | Комбинированный |  |  |
| 43-44 | Обработка нижней части фартука. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 45-46 | Обработка карманов и соединение их с основной деталью фартука | 2 | Комбинированный |  |  |
| 47-48 | Соединение деталей фартука. Окончательная обработка фартука | 2 | Комбинированный |  |  |
| 49-50 | Защита проекта «Фартук» | 2 | Повторительно-обобщающий урок |  |  |
| **Рукоделие. Художественные ремесла – 8 ч.** |
| 51-52 | Вышивка. Виды украшающих швов. Технология выполнения вышивальных швов. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 53-54 | Свободная вышивка по рисованному контуру | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 55-56 | История лоскутного шитья. Изготовление изделия в лоскутной технике | 2 | Комбинированный |  |  |
| 57-58 | Изготовление изделия в лоскутной технике | 2 | Урок-практикум |  |  |
|  | **Творческие проекты** | **10** |  |  |  |
| 59-60 | Выбор и обоснование темы проекта. Зарисовка эскиза изделия | 2 | Комбинированный |  |  |
| 61-62 | Подготовка шаблонов и тканей к работе. Раскрой деталей изделия. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 63-64 | Работа над проектом по индивидуальному плану | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 65-66 | Окончательная обработка проектного изделия. Контроль качества изделия. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта | 2 | Комбинированный |  |  |

Всего: 68 часов Р.С. – 10 часов. Практических работ – 48**Календарно-тематическое планирование 6 класс 68 часов (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Дата проведения |
| план | факт |
|  | **Электротехнические работы** | **2** |  |  |  |
| 1-2 | Бытовые электроприборы.Правила безопасности и эксплуатации бытовых электроприборов | 2 | Урок «открытия» новых знаний |  |  |
|  | **Кулинария** | **16** |  |  |  |
| 3-4 | Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.Физиология питания.  | 2 | Комбинированный |  |  |
| 5-6 | Блюда из молока.Приготовление молочного супа (каши). | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 7-8 | Кисломолочные продукты. Приготовление блюда из творога. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 9-10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 11-12 | Рыба и морепродукты.Технология приготовления блюд из рыбы. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях. Способы приготовления пищи в походных условиях. | 2 | Урок «открытия» новых знаний |  |  |
| 15-16 | Заготовка продуктов.Квашение капусты. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 17-18 | Сервировка стола. Этикет. Приготовление блюд для праздничного стола. | 2 | Комбинированный |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** |  |  |  |
|  | ***Материаловедение*** | ***2*** |  |  |  |
| 19-20 | Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей |  | Урок «открытия» новых знаний |  |  |
|  | ***Элементы машиноведения*** | ***4*** |  |  |  |
| 21-22 | Регуляторы швейной машины.Машинные швы. | 2 | Урок «открытия » новых знаний и умений |  |  |
| 23-24 | Устройство и установка машинной иглы. Технология обработки вытачек. | 2 | Урок «открытия» новых знаний и умений |  |  |
|  | ***Конструирование и моделирование поясных швейных изделий*** | ***8*** |  |  |  |
| 25-26 | Требования к одежде. Снятие мерок для построения чертежа юбки | 2 | Урок «открытия » новых знаний и навыков |  |  |
| 27-28 | Построение чертежа конической юбки. Построение чертежа клиньевой юбки. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 29-30 | Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки по своим меркам. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 31-32 | Моделирование юбок. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | Комбинированный |  |  |
|  | ***Технология изготовления поясных швейных изделий*** | ***14*** |  |  |  |
| 33-34 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.  | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 35-36 | Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 37-38 | Обработка вытачек. Обработка боковых швов. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 39-40 | Обработка застежки в боковом шве тесьмой- молнией. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 41-42 | Обработка верхнего среза юбки. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 43-44 | Обработка нижнего среза юбки. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 45-46 | Окончательная обработка юбки. Контроль качества готового изделия. | 2 | Урок-практикум |  |  |
|  | ***Рукоделие. Художественные ремесла*** | ***10*** |  |  |  |
| 47-48 | Вышивка. Виды орнаментов. Подготовка к вышивке счетными швами. | 2 | Консультация |  |  |
| 49-50 | Техника выполнения счетных швов. | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 51-52 | Способы оформления края изделия. Технология выполнения мережки  | 2 | Урок-практикум |  |  |
| 53-54 | Лоскутное шитье. Материалы для лоскутного шитья. Изготовление изделия в лоскутной технике. | 2 | Консультация.Урок-практикум |  |  |
| 55-56 | Технология изготовления изделия в лоскутной технике | 2 | Урок-практикум. |  |  |
|  | **Творческие проекты** | **10** |  |  |  |
| 57-58 | Требования к оформлению проекта. Обоснование выбора темы проекта. | 2 | Консультация |  |  |
| 59-60 | Составление технологической карты. Выбор и подготовка материалов. | 2 | Консультация |  |  |
| 61-6263-64 | Работа над проектом по индивидуальному плану. | 4 | Урок-практикум, консультация |  |  |
| 65-66 | Защита творческого проекта | 2 | Урок контроля |  |  |
|  | **Технологии ведения дома** | **2** |  |  |  |
| 67-68 | Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды. | 2 | Комбинированный |  |  |

 ВСЕГО: 68 часов Р.С. 11 часов ПР. Р. 54

**Календарно-тематическое планирование 7 класс 34час. (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Дата проведения |
| план | факт |
| 1 | **Вводное занятие.** Первичный инструктаж на рабочем месте. | 1 | Беседа |  |  |
|  | **Кулинария** | **8** |  |  |  |
| 2 |  Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика, первая помощь при отравлениях. | 1 | Урок усвоения новых знаний |  |  |
|  | Классификация теста. Инвентарь и приспособления для приготовления теста. |  | Комбинированный |  |  |
| 3 | Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 4 |  Виды начинок для изделий из теста. Блюда из теста. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 5 | Сладкие блюда и десерты.Приготовление сладких блюд. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 6-7 | Блюда национальной кухни. Приготовление блюда по рецепту русской кухни. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 8 | Заготовка продуктов. Технология приготовления варенья | 2 | Комбинированный |  |  |
|  | **Технологии ведения дома** | **2** |  |  |  |
| 9 | Интерьер жилого дома. Уход за комнатными растениями | 1 | Комбинированный |  |  |
| 10 | Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей. | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **16** |  |  |  |
|  |  **Элементы материаловедения** | **2** |  |  |  |
| 11 |  Технология производства тканей из искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон | 2 | Урок усвоения ЗУН |  |  |
|  |  **Элементы машиноведения** |  |  |  |  |
| 12 | Швейная машина с электроприводом. Применение зигзагообразной строчки.  | 1 | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
|  | **Конструирование и моделирование плечевого изделия** | **2** |  |  |  |
| 13 | Требования к одежде. Снятие мерок для плечевого изделия | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4. |  | Комбинированный |  |  |
| 14 | Построение чертежа изделия по индивидуальным меркам | 1 | Урок контроля ЗУН |  |  |
|  | Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. |  | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
|  | **Технология изготовления изделия** | **10** |  |  |  |
| 15 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия | 1 | Комбинированный |  |  |
| 16 | Обработка плечевых срезов, нижних срезов рукава. Примерка изделия. | 1 | Урок - практикум |  |  |
| 17 | Обработка боковых срезов изделия | 1 | Урок- практикум |  |  |
| 18 | Обработка горловины подкройной обтачкой | 1 | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
| 19-20 | Выполнение отделочных работ | 2 | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
| 21-22 | Обработка нижнего среза изделия. Обработка пояса. | 2 | Урок - практикум |  |  |
| 23-24 | Окончательная обработка изделия. Контроль качества готового изделия. | 2 | Урок - практикум |  |  |
|  | **Рукоделие** | **4** |  |  |  |
| 25 | Вязание крючком.  Основные виды петель | 1 | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
| 26 | Вязание полотна по кругу | 1 | Комбинированный |  |  |
| 27 | Изготовление образцов вязания крючком | 1 | Комбинированный |  |  |
| 28 | Лоскутное шитье. Изготовление изделия в лоскутной технике. | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | Изготовление изделия в лоскутной технике. |  | Урок - практикум |  |  |
|  | **Электротехнические работы** | **2** |  |  |  |
| 29-30 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. | 2 | Комбинированный |  |  |
|  | **Творческий проект** | **4** |  |  |  |
| 31 | Правила оформления проекта. Обоснование выбора темы проекта | 1 | Проблемный урок |  |  |
| 32 | Составление технологической карты. Последовательность обработки изделия | 1 | Практикум |  |  |
| 33 | Работа над проектом по индивидуальному плану | 1 | Практикум |  |  |
| 34-35. | Защита творческих проектов | 1 | Урок контроля |  |  |

ИТОГО: 35час. – 1 час резервный.

**Календарно-тематическое планирование 8 класс 34 часов (1 час в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Дата проведения |
| план | факт |
|  | **Кулинария** | **8** |  |  |  |
| 1 |  Физиология питания  | 1 | Урок усвоения новых знаний |  |  |
| 2-3 | Блюда из птицы | 2 | Комбинированный |  |  |
| 4 | Блюда национальной кухни  | 1 | Комбинированный |  |  |
| 5 | Сервировка стола  | 1 | Комбинированный |  |  |
| 6 | Заготовка продуктов  | 1 | Комбинированный |  |  |
| 7 | Упаковка пищевых продуктов  | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | **Проектная деятельность** | 3 |  |  |  |
| 8 | Правила оформления проекта. | 1 | Проблемный урок |  |  |
| 9 | Работа над проектом по индивидуальному плану | 1 | Комбинированный |  |  |
| 10 | Защита проекта | 1 | Контрольный |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **16** |  |  |  |
| 11 | История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 12-13 | Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. | 2 | Комбинированный |  |  |
| 14-15 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом | 2 | Комбинированный |  |  |
| 16 | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 17 | Раскладка выкройки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 18 | Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки блузки. Исправление недочетов | 1 | Комбинированный |  |  |
| 19 | Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 20 | Сборка швейного изделия. Проведение примерок, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия | 1 | Комбинированный |  |  |
| 22 | Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. | 1 | Комбинированный |  |  |
| 23 | Контроль и оценка качества готового изделия.  | 1 | Контрольный  |  |  |
|  | **Рукоделие** | **4** |  |  |  |
| 24 | Валяние шерсти. История. Необходимые материалы. | 1 | Урок обучения умениям и навыкам |  |  |
| 25 | Выполнения работ в технике валяние | 1 | Комбинированный |  |  |
| 26 | Вязание крючком по кругу. Изготовление изделия | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | Изготовление вязанного изделия. |  |  |  |  |
| 27 | Изготовление вязанного изделия. | 1 | Урок - практикум |  |  |
|  | **Электротехнические работы** | **2** |  |  |  |
| 28-29 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. | 2 | Комбинированный |  |  |
|  | **Технология ведения дома** | **2** |  |  |  |
|  | Семейное хозяйство. Бюджет семьи | 1 | Комбинированный |  |  |
| 30 | Уход за одеждой и обувью.  |  |  |  |  |
|  | Ремонт помещений.  | 1 | Комбинированный |  |  |
| **Профессиональное самоопределение – 2часа** |
| 33 | Основы выбора профессии. Классификация профессий | 1 | Комбинированный |  |  |
|  | Требования к качествам личности при выборе профессии |  |  |  |  |
|  | Профессиональная пригодность |  | Комбинированный |  |  |
| 34-35 | Подведение Итогов. Экскурсия на швейное предприятие города | 1 |  |  |  |

ИТОГО:3 5часов. 35час-1 час резервный.

**Примерные темы творческих проектов для девочек**

**5 класс**

1.     Брошь "Роза" (вязание)

2.     Веселые лоскутки

3.     Возможности бисероплетения в изготовлении декоративных изделий для украшения интерьера квартиры

4.     Вышивка - панно "Любимые собаки"

5.     Вышивка в декоративном оформлении интерьера

6.     Вышивка в подарок

7.     Вышивка лентами  Ирисы

8.     Вышивка панно

9.    Вышивка салфетки

10.  Вышитая новогодняя игрушка

11.   Вышитая новогодняя игрушка

12. Декоративная бутылка

13. Декоративное панно из круп

14.  Декоративное панно из круп и макарон

15.  Дерево из бисера

16.  Диванная подушка

17.  Диванная подушка

18.  Загадочный мир куклы-оберега

19.  Защитная магия тряпичных кукол

20.   Игольница

21.   Игольница

22.   Игрушка в технике фильцевания (сухого валяния)

23.   Игрушка из салфетки

24.   Изготовление игрушки сувенира

25.  Изготовление сувенира

26.  Изделие в технике челночного плетения

27.  Изделие из соленого теста

28.  Изделия для дома из различных материалов

29.  Изделия для украшения кухни

30.  Искусство вышивания  Вышивка крестом возрождается

31.   Косметичка с вышивкой

32.   Косметичка с вышивкой

33.   Кукла в технике изготовления гобелена

34.  Кукла-закрутка

35.   Кукла-оберег "Домовой Умняшка"

36.  Лоскутная игрушка

37.  Лоскутная кукла

38.  Лоскутная прихватка для кухни

39.  Лоскутное изделие для кухни-столовой

40. Лоскутное одеяло

41.  Лоскутное панно

42.  Лоскутное рукоделие

43.  Мягкая игрушка

44.  Народная вышивка

45.  Народная кукла «Мартиничка»

46.   Народная текстильная кукла «Колокольчик»

47.   Наряд для куклы

48.   Новогодние игрушки своими руками

49.  Оригинальный носовой платок

50.  Открытка в ниточном дизайне

51.   Открытка с помощью изонити

52.   Панно для украшения комнаты

53.   Подарочная открытка в нитяной графике

54.  Прихватка в технике лоскутного шитья

55.  Прихватка из лоскутов

56.   Прихватка с вышивкой

57.  Прихватка с вышивкой

58.  Рамка для фотографий из поделочных материалов

59.  Розы в лоскутной технике

60.  Салфетка в лоскутной технике

61. Салфетки для кухни

62.  Салфетки для кухни

63.  Сувенир из ткани и фетра (апплицирование)

64.   Тайны бабушкиного сундука

65.  Текстильная игрушка

66. Тканевая аппликация

67. Традиции лоскутных кукол

68.  Украшение сумочки цветами из пуговиц

69.  Фрукты из папье-маше для кухни

70.  Хризантемы из бумаги

71 Цветы из одноразовых скатертей

72. Цветы из пуговиц

 73.  Экосумка

**6 класс**

1. «Социальный проект» (оказание помощи в украшении интерьера, выполнению стендов, изделий для благотворительной ярмарки, наглядного материала для уроков и т.п.)

2. Авторская кукла

3.  Аппликация из ткани

4.   Варежки для моей младшей сестры

5.  Вышивка тюбетейки

6.   Вязание крючком

7.   Декоративная бутылка

8.   Декоративная композиция из бисера, пайеток, ракушек и природного материала

9.   Декоративные подушки для дивана

10.  Диванная подушка

11.  Дизайнерский проект украшения цветами классного кабинета

12.  Дизайнерский проект украшения цветами своей комнаты

13.  Дизайнерский проект украшения цветами школьного холла

14.  Загадочный предмет интерьера

15.  Игольница «Зигугу» в технологии вышивки крестом

16.  Игрушка в технике "фильцевание"

17.  Изготовление декоративного изделия в технике Декупаж

18.  Изделие из соленого теста

19.  Изделия декоративно прикладного искусства для украшения интерьера

20.  Картина в технике художественной вышивки

21.  Картина-батик

22.  Керамика из соленого теста

23.  Кукла из капроновых носков

24.  Кукла Тильда

25.  Кукла-берегиня

26.  Кукла-бессонница

27.  Кукла-скатка своими руками

28.  Куклы-крупенички

29.  Куклы-пеленашки

30.  Лоскутное панно

31.  Макраме

32.  Макраме: красивое может быть полезным

33.  Мое макраме

34.  Мягкая игрушка

35.  Мягкая игрушка

36.  Обрезки ткани для пользы дела

37.  Панно

38.  Папка «Виды круп» для уроков технологии

39.  Плетение из газет

40.  Подарок из бисера своими руками

41.  Прихватка в технике лоскутного шитья

42.  Прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

43.  Рамка для фотографий

44.  Ромашки из атласных лент в технике канзаши и вышивке атласными лентами французским узелком

45.  Сакура из пластиковых бутылок

46.  Светильник своими руками

47.  Сувенир для интерьера

48.  Сумка для хозяйки в технике вязания крючком

49.  Топиари из бубона (шерстяные нитки, бусины, бисер, пуговицы)

50.  Украшения своими руками

51.  Цветы из гофрированной бумаги

52.  Чехол для телефона

53.  Шерстяные деревья (шерстяные нитки, бисер, пуговицы)

**7 класс**

1.  Авторская кукла своими руками

2.  Букет роз шелковыми лентами

3.  Веселая семейка (авторские куклы)

4.  Вышивка бисером

5.  Вышивка крестом.  Летний букет

6.  Вышивка лентами розы

7.  Вышивка орнамента

8.  Вышивка салфетки стебельчатым швом

9.  Вышивка шелковыми лентами

10.  Вязание новогодней игрушки ёлочки

11.  Вязанная сумка

12.  Декоративное панно в технике батик

13.  Декоративный мак из ткани

14.  Дизайнерские решения проблемы старых вещей

15.  Дизайнерский проект – украшение цветами моей комнаты

16.  Дизайнерский проект – украшение цветами школьной рекреации

17.  Домик для моей любимой кошки

18.  Игрушки в технике квилинг

19.  Изготовление веера из пластмассовых вилок

20.  Изготовление куклы-перчатки

21.  Изготовление цветка-глицинии из капрона

22.  Изделие в технике макраме

23.  Изделие для украшения интерьера

24.  История прически

25.  Композиция из цветов - Икебана

26.  Корзинка цветов шелковой лентой

27.  Корзиночка (пряжа, крючок)

28.  Кукла - оберег

29.  Кукла балеринка (основа - проволочный каркас)

30.  Кукла Тильда

31.  Кукла-берегиня

32.  Кукла-бессонница

33.  Кукла-десятиручка на свадьбу

34.  Куклы-крупенички

35.  Куклы-малышки с каркасом из проволоки

36.  Куклы-пеленашки

37.  Наволочка в технологии "Лоскутная мозаика"

38.  Наволочка из лоскутков в стиле «Витраж»

39.  Народная тряпичная кукла «Зернушка»

40.  Новогодняя ёлка шелковой лентой

41.  Оберег "Подкова" для дома (картонная заготовка подковы, льняная нить, клей, сухие ягоды рябины и шиповника, крупы, бобовые)

42.  Объемная композиция в технике "квиллинг"

43.  Объемное колье из бисера

44.  Пион из ткани

45.  Плетение «газетной лозой»

46.  Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «вышивка атласной лентой»

47.  Подарок для ветерана ко Дню Победы в технике «шерстяная акварель»

48.  Подарок своими руками в вязании крючком

49.  Подарок своими руками в технике батик

50.  Подарок своими руками в технике вышивка

51.  Подарок своими руками из бисера

52.  Подушка и игрушка

53.  Разделочная доска украшенная Городецкой росписью

54.  Сакура из бисера

55.  Светильник своими руками

56.  Сувенир из кожи (колье, браслет)

57.  Сувенир к празднику в технике квиллинг

58.  Тапочки для папочки

59.  Фиалка из бисера

60.  Художественное конструирование поясных изделий

61.  Цветочная композиция «Весна» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)

62.  Цветочная композиция «Лето» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)

63.  Цветочная композиция «Осень» в технике текстильной флористики (шитье из ткани с набивкой из синтепона)

**8 класс**

1.  Александровская гладь

2.  Бабочки из ткани

3.  Броши вышитые бисером

4.  Букет роз из гофры

5.  Бусы из ткани

6.  Вышивка салфетки стебельчатым швом

7.  Вышивки в ковровой технике

8.  Вышитая картина

9.  Вяжем для самых маленьких "Костюм на выход" (комбинезончик)

10.  Вязание варежек спицами

11.  Вязанный комбинезончик для малыша

12.  Денежное дерево из бисера

13.  Диванная подушка

14.  Живопись шерстью

15.  Игольница в стиле "Crazy Quilt"

16.  Из ненужного - нужное

17.  Известные дома моды (+ презентация)

18.  Известные мировые модели (+ презентация)

19.  Известные модельеры мира (+ презентация)

20.  Изготовление вязаного сарафана

21.  Изготовление декоративной шкатулки

22.  Изготовление изделия из нетканого гобелена

23.  Изготовление лоскутной куклы

24.  Изготовление топиария

25.  Искусство «канзаши»

26.  Картина "Розы из кожи"

27.  Картина в технике "Живопись шерстью"

28.  Картина в технике "роспись по ткани"

29.  Картина из атласных лент

30.  Ковроткачество

31.  Корзина плетением из газет

32.  Корзинка из бумажной лозы

33.  Кукольный театр

34.  Лоскутное одеяло

35.  Лоскутное шитьё

36.  Мягкая игрушка

37.  Мягкая игрушка - фоторамка

38.  Объёмные розы из атласных лент

39.  Огненный цветок в технике "Вишивка гладью"

40.  Орнаментальная композиция

41.  Оформление разделочной доски гжельской росписью

42.  Оформление разделочной доски хохломской росписью

43.  Подушка-игрушка

44.  Пояс в технике "макраме"

45.  Прошлое и настоящее русских валенок

46.  Рамочка-часы в технике декупаж

47.  Рукотворные бусы из ткани

48.  Рушник

49.  Салфетка из ниток ирис

50.  Сова в технике макраме

51.  Современная бижутерия

52.  Стиль Милитари

53.  Сувенир из бисера  (Плетение бисером на проволоке)

54.  Сумка из пластиковых бутылок

55.  Сумка хозяйственная (льняная ткань и аппликация)

56.  Сумка хозяйственная (хлопчатобумажная ткань и вышивка)

57.  Сухое валяние под стекло

58.  Театральная сцена кукольного театра и куклы

59.  Театральные куклы

60.  Техника крейзи-квилт

61.  Топиарии с помощью бумажных салфеток

62.  Удивительный мир бисера

63.  Узелковый батик

64.  Украшение из шелковых лент

65.  Украшении из молнии

66.  Фоторамка-мягкая игрушка

67.  Цветы из атласных лент в технике канзаши

68.  Цветы из салфеток

69.  Чехлы для подушек, вышитые лентами

70.  Чехол для подушки

71.  Чудесное превращение старых джинсов

72.  Шапка и шарф собственного дизайна

73.  Шкатулка из открыток

74.  Школьная форма