**Мускатновская общеобразовательная школа Ι-ΙΙΙ ступеней**

**Красногвардейского районного совета**

**Республика Крым**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рассмотрено:**на заседании МО

|  |
| --- |
| Протокол №\_\_\_\_\_\_ |
| от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г |

Руководитель МОС.И. Долгова\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Согласовано:**Заместитель директора по учебно-воспитательной работе В.А.Чертков \_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г | **Утверждено:**

|  |
| --- |
|  |
|   |
| Приказ № \_\_\_\_\_\_ |
| от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г |

 |
|  |  |  |
|  |  |   |
|  |  |  |
|  |  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

 **(базовый уровень)**

 **5-8 классы**

**на 2014/2015 учебный год**

**УЧИТЕЛЬ:**

**БЫКАНОВА**

 **ЛИЛИЯ**

 **АНАТОЛЬЕВНА**

**Мускатное, 2014 год**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования. Технология.- М. Просвещение, 2010.-96 с.-(Стандарты второго поколения) с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2012 год), для неделящихся классов – авт. программы «Технология: 5-8(9) классы / Н.В.Синица, П.С.Самородский. – М.: Вентана-Граф, (2014г)

Материал изучается на базовом уровне. Программа рассчитана на следующее количество часов:

* для 5, 6, 7 классов - 68 часов, в неделю 2 часа
* для 8 классов.- 34 часа, в неделю 1 час.

(все классы – неделимые).

Рабочая программа ориентирована на использование учебников, которые включены в федеральный перечень учебников, рекомендованы Министерством образования и науки РФ.

* Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб./ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- 3-е изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.
* Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб./ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- 3-е изд., стереотип.-М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.
* Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.
* Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.: учеб. / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 253, (3) с.: ил.

**Цель и задачи учебного предмета «Технология»**

 Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Так как классы неделимые, объединяю два направления **«Технологии ведения дома» и «Индустриальные технологии».**

 **Цель направления «Технологии ведения дома»:**

* освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
* овладение технологическими навыками ведения дома,
* экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

 **Цель направления «Индустриальные технологии»:**

* приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
* формирование знаний чертежной грамотности

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

 -**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, 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;

И способствует решению основных задач обучения технологии на ступени основного общего образования:

-**ознакомление** учащихся с ролью технологии в нашей жиз­ни, с деятельностью человека по преобразованию материа­лов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.

**-обучение** исследованию потребностей людей и поиску пу­тей их удовлетворения.

**-формирование** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов с учетом требований дизайна и возмож­ностей декоративно-прикладного творчества.

**-ознакомление** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.

**-развитие** творческой, активной, ответственной и предпри­имчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

**-подготовка** выпускников к профессиональному самоопреде­лению и социальной адаптации.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основной образовательной программы по технологии изучается в рамках направления: «Технологии ведения дома».

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология» предусматривается изучение 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;

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

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

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

Основой учебной программы «Технология» для неделящихся классов являются разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Кулинария», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное образование», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Проектные и творческие работы».

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

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

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность безконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда - техносфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план основного общего образования включает 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 , 6, 7 классах – по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю;

в 8 классе - 34 часа, из расчёта 1 час в неделю.

В 8 классе, в связи с тем, что предмет «Технология» изучается 1 час в неделю, исключены темы «Конструирование и моделирование швейных изделий» и «Технология изготовления швейных изделий», а часы на тему «Рукоделие. Художественные ремёсла» увеличены и дополнены часами раздела «Творческие проекты».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

 Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

 В содержании программы сквозной линией проходят вопро­сы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение следующих педагогических технологий обучения: проектная технология, индивидуальное и групповое обучение, информационно-коммуникационные технологии.

Практическая полезность рабочей программы обусловлена тем, что основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение творческих работ.

Темы проектных работ для обучающихся 5 класса:

1. Игольница.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.
3. Изготовление фартука.
4. Вышивка салфетки.

Темы проектных работ для обучающихся 6 класса:

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Пошив юбки.
3. Изготовление сувенира.
4. Изготовление изделия в технике изонить.

Темы проектных работ для обучающихся 7 класса:

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление детской сорочки.
4. Изготовление подарка своими руками.
5. Организация и проведение праздников (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Темы проектных работ для обучающихся 8 класса:

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в любой технике.
3. Выполнение эскиза детской комнаты.
4. Изготовление декоративного панно.

Обучение предмету «Технология» дает возможность развивать у учащихся осознанный и ответственный выбор жизненного и профессионального пути. Технологическое образование вносит свой вклад в развитие гармонически развитой личности.

**Требования к личностным, метапредметным и предметным результатам**

**освоения учебного предмета «Технология»**

Данная рабочая программа направлена на достижение системы планируемых результатов, включающей в себя личностные, метапредметные, предметные результаты. В том числе на формирование планируемых результатов освоения междисциплинарных программ «Формирование универсальных учебных действий», «Формирование ИКТ-компетентности», «Основы проектно-исследовательской деятельности», «Стратегии смыслового чтения и работа с текстом».

**Личностные результаты:**

1. Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
2. формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
3. формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

1. формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
2. развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
3. осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

**Метапредметные результаты:**

1. Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
2. умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
3. умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
4. умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
5. владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
6. умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
7. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
8. навыки смыслового чтения;
9. умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
10. умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
11. формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
12. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты изучения «Технологии» в составе предметной области «Технология»:**

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

**Планируемые результаты изучения технологии**

**5 класс**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

-изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**6 класс**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

-составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**7 класс**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**8 класс**

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики;

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды;

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Методы и формы решения поставленных задач.**

 Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование \_урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

 Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.**

 При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни:

 - Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.

 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим

 питания.

 - Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.Где и как мы едим

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

 - Бытовые электроприборы на кухне.

 - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

 - Изготовления и оформление карманов

 - Соединение карманов с нижней частью фартука.

* биология:

 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим

 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим

 питания

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* география:

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* история:

- Культура поведения за столом.

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

* физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.

 - Бытовая швейная машина.

 - Влажно – тепловая обработка ткани.

* изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

 - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

* математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

* экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

- Эстетика и экология жилища

* черчение:

- Изготовление выкроек

**Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер. Целесообразно использовать такую форму контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся.**

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

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

**Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

**Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.
1. **При выполнении практических работ.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

 Оценка «3» ставится, если учащийся:

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.
1. **При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования |  Оценка «5»ставится, если учащийся: | Оценка «4»ставится, если учащийся: | Оценка «3»ставится, если учащийся: | Оценка «2»ставится, если учащийся: |
| Защита проекта | Обнаруживает полноесоответствиесодержания доклада ипроделанной работы.Правильно и четкоотвечает на всепоставленныевопросы. Умеетсамостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами. | Обнаруживает, восновном, полноесоответствиедоклада ипроделаннойработы.Правильнои четко отвечаетпочти на всепоставленныевопросы. Умеет, в основном,самостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами | Обнаруживаетнеполноесоответствиедоклада ипроделаннойпроектной работы.Не может правиль-но и четко ответить на отдельныевопросы.Затрудняетсясамостоятельноподтвердитьтеоретическоеположениеконкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| Оформление проекта | Печатный вариант.Соответствиетребованиямпоследовательностивыполнения проекта.Грамотное, полноеизложение всехразделов. Наличие и качество наглядныхматериалов(иллюстрации,зарисовки,фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям.Эстетичностьвыполнения. | Печатный вариант.Соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Грамотное, восновном, полноеизложение всехразделов.Качественное,неполное количествонаглядныхматериалов.Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописныйвариант.Не соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Неграмотноеизложение всехразделов.Отсутствиенаглядныхматериалов.Устаревшиетехнологииобработки. |
| Практическая направленность | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| Соответствие технологии выполнения | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| Качествопроектногоизделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. **При выполнении тестов, контрольных работ**

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс (68 часов)**

**Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(1 час)**

**Основные теоретические сведения**

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

**Практические работы**

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

**Варианты объектов труда.**

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

**Раздел 1. Кулинария (10ч.)**

**Тема 2. Санитария и гигиена (1ч.)**

**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. Физиология питания (1ч.)**

**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**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)**

**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. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). 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. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Примерный перечень блюд**

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сандвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

**Тема 5. Блюда из яиц (2ч.)**

**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. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

**Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)**

**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. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

**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 продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

**Примерный перечень блюд**

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

**Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

 Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

 Приготовление одного блюда из вареных овощей.

 Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

 Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Примерный перечень блюд**

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

**Тема 9. Сервировка стола. Этикет. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Тема 10. Эстетика и экология жилища. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (24ч.)**

**Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

**Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и уткà.

Определение направления долевой нити в ткани.

**Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

**Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

Знакомство с устройством швейной машины.

**Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

**Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.).**

**Основные теоретические сведения**

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

**Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. 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.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 16. Моделирование швейных изделий (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

Моделирование фартука выбранного фасона.

**Тема 17. Ручные работы (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

**Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

**Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

**Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

**Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника. (0ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом , тесьмой или обтачкой

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бокового среза фартука (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 25. Технология изготовления швейных изделий.**

 **Обработка нижней стороны фартука (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 26. Технология изготовления швейных изделий.**

**Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла (6ч.)**

**Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

**Практические работы**

Изготовление сувениров к праздникам.

**Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. 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.

**Практические работы**

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

**Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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.

**Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

**Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(17 ч)***

**Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» 10 ч**

Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.Конструкционные древесные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда

**Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч)***

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы

**Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(1 ч)***

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

**Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»*(2 ч)***

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места

**Раздел 4. Технологии творческой деятельности (13ч.)**

**Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность.**

 **Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Разработка вариантов

**Тема 33. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 34. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 35. Работа над проектом. Презентация проектов. Итоговое занятие (7ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

**Практические работы:**

Защита творческих проектов.

**Примерные темы проектов:**

1. Игольница.

2. Отделка швейного изделия вышивкой.

3. Изготовление фартука.

4. Вышивка салфетки.

 **6 класс (68 часов)**

**Тема 1.Исследовательская и созидательная деятельность (2 часа)**

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты. Последовательность проектной деятельности.

 **Раздел 1.Кулинария (10 час).**

**Тема 2.Физиология питания (2 ч).**

**Основные теоретические сведения**

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

**Практические работы**

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

**Варианты объектов труда.**

Таблицы, справочные материалы.

 **Технология приготовления пищи (10 час).**

**Тема 3.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

**Практические работы**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.**

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Тема 4.Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

**Практические работы**

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

**Варианты объектов труда**

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Тема 5. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

**Практические работы**

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

**Варианты объектов труда.**

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Тема 6.Сервировка стола.Этикет.(2ч)**

**Основные теоретические сведения**

Правила сервировки стола к обеду и ужину.Праздничный стол.Украшение стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.

**Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях(1ч)**

**Основные теоретические сведения**

Обеспечение сохранности продуктов. 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, состава и стоимости продуктов для похода.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 час).**

**Тема 9. Элементы материаловедения (2 час).**

**Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, 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. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

**Варианты объектов труда.**

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Тема 10. Элементы машиноведения (2 час).**

**Основные теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

**Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

**Варианты объектов труда.**

Швейная машина.

**Тема 11. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (4 час).**

**Основные теоретические сведения**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготов­ления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль 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 к раскрою.

**Варианты объектов труда.**

Чертеж и выкройка юбки.

**Тема 12. Технология изготовления поясных швейных изделий (10 час).**

**Основные теоретические сведения**

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

**Практические работы**

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.**

**Юбка коническая, клиньевая или прямая.**

 **Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

**Тема 13. Лоскутное шитье**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

**Практические работы**

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Варианты объектов труда.**

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

**Тема 14. Свободная роспись по ткани**

**Основные теоретические сведения**

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

**Практические работы**

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

**Варианты объектов труда.**

Декоративное панно, платок, скатерть.

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

**Тема 15. Уход за одеждой и обувью (1 час).**

**Основные теоретические сведения**

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

**Практические работы:**

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви Влажная уборка дома.

**Варианты объектов труда.**

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(14 ч)***

 **Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(6 ч)***

Заготовка древесины. Лесоматериалы.Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта

 **Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» *(4 ч)***

Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках

**Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(4 ч)***

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем

**Творческие, проектные работы (14 час).**

**Тема 17. Исследовательская и созидательная деятельность.**

 **Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Разработка вариантов

**Тема 18. Разработка технологической карты. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 19. Работа над проектом по технологической карте. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Этапы изготовления изделия по технологической карте.

**Практические работы**

Изготовление изделия по технологической карте.

**Тема 20. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 21. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

**Практические работы:**

Защита творческих проектов.

**Примерные темы**

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**7 класс (68 часов)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Определение и формулировка проблемы. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

**Практические работы:**

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Организация и проведение праздника.

**Раздел 1. Кулинария (10ч).**

**Тема 3 . Изделия из теста (4ч).**

**Основные теоретические сведения**

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Состав теста для приготовления вареников и пельменей и способы его приготовления. инструменты для раскатки теста. правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 4 . Изделия из теста (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

Выпечка кондитерских изделий из бисквитного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 5. Сладкие блюда и десерт. (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

**Тема 7. Сервировка десертного стола и правила этикета. (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Подача десерта к столу. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

**Практические работы**

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд. Подача десерта к столу.

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч).**

**Тема 8. Элементы материаловедения. Основные сведения о химических волокнах и тканях. (1ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

 Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

**Практические работы**

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

**Тема 9. Элементы материаловедения. Переплетение нитей в тканях (1 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон**.**

**Практические работы**

Определение рапорта в сложных переплетениях.

**Тема 10. Элементы машиноведения (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.**

Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Её применение.

**Практические работы**

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Тема 11. Художественное моделирование (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно – нормальная фигура. Отклонения от условно – нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры различных типов. Зрительные иллюзии в одежде. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

**Практические работы**

Зрительные иллюзии в одежде.

**Тема 12. Техническое моделирование. Снятие мерок. Построение чертежа. (2ч).**

**Основные теоретические сведения.**

 Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

**Тема 13. Моделирование швейных изделий (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

**Практические работы**

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки..

**Тема 15. Подготовка ткани к раскрою. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою.

**Практическая работа**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

**Тема 16. Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия. (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом.

**Практические работы**

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

**Тема 17. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Смётывание плечевых и боковых швов. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом.

**Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Смётывание.

**Тема 18. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Последовательность проведения примерки.

**Практические работы**

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

**Тема 19. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски** **(1ч).**

 **Основные теоретические сведения**

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

**Практические работы**

Обработка плечевых срезов.

**Тема 20. Способы обработки проймы, горловины (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

**Практические работы**

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

**Тема 21. Обработка низа изделия. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

 Технологическая последовательность обработки изделия.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

**Тема 22. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда. Контроль качества готового изделия

**Практические работы**

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

Контроль и оценка качества готового изделия.

**Раздел 3. Рукоделие (10ч).**

**Тема 23. Вязание крючком. Инструменты и материалы (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

**Практические работы**

 Изготовление образцов вязания крючком.

**Тема 24. Способы набора петель. Вязание крючком по кругу, по схеме. (4ч).**

**Основные теоретические сведения**

Набор петель крючком. Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.

**Практические работы**

Изготовление образцов вязания крючком.

**Тема 25. Макраме. История узелкового плетения.**

**Основные теоретические сведения**

История узелкового плетения. Инструменты и материалы. Виды узлов. Техника плетения.

**Практические работы**

Изготовление книжной закладки

Изготовление фенечек

**Тема 26. Макраме. Техника плетения.**

**Основные теоретические сведения**

Техника плетения.

**Практические работы**

Изготовление книжной закладки

Изготовление фенечек.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(12 ч)***

**Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(6 ч)***

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

**Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)***

Классификация и термическая обработка сталей.Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов

**Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» *(2 ч)***

Токарно-винторезные станки и их назначение.Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ

**Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(2 ч)***

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов

**Раздел 4. Технологии творческой деятельности (14ч.)**

**Тема 27. Исследовательская и созидательная деятельность.**

 **Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Разработка вариантов

**Тема 28. Разработка технологической карты. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 29. Работа над проектом по технологической карте. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Этапы изготовления изделия по технологической карте.

**Практические работы**

Изготовление изделия по технологической карте.

**Тема 30. Технологическая карта. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 31. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

**Практические работы:**

Защита творческих проектов.

**Примерные темы проектов:**

1.Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2.Оформление интерьера декоративными растениями.

3.Пошив сарафана, пончо, туники, ветровки, шорт, брюк.

4.Изготовление ажурного воротника.

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

**Раздел 5. Технология ведения дома. (3ч).**

**Тема 32. Эстетика и экология жилища (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

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.

 **Практические работы**

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**Тема 33 . Эстетика и экология жилища (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

**Практические работы**

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Раздел 6. Электротехнические работы (1 ч.)**

**Тема 34. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (1ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

Подбор бытовых приборов по их мощности.

Замена гальванических элементов питания.

**8 класс (34 ч)**

**Раздел. Технологии домашнего хозяйства (4 ч**)

 Экология жилища (2 ч )

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

 «Водоснабжение и канализация в доме»(2 ч )

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

**Раздел . Электротехника *(12 ч)***

 Бытовые электроприборы (6 ч )

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

 Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч )

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

«Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч )

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

**Раздел Семейная экономика *(6 ч)***

Бюджет семьи (6 ч )

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

**Раздел Современное производство и профессиональное самоопределение *(4 ч)***

Сферы производства и разделение труда (2 ч )

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

 Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч )

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

**Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности *(8 ч)***

 Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч )

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

**Тематический план**

**5-8 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов по классам** |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Технологии домашнего хозяйства (14 ч)**1. Интерьер жилого дома2. Комнатные растения в интерьере3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере4. Гигиена жилища5. Экология жилища6. Водоснабжение и канализация в доме | **3**3––––– | **4**211––– | **3**––21–– | **4**––––22 |
| **Электротехника (14 ч)**1. Бытовые электроприборы2. Электромонтажные и сборочные технологии3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | **1**1– | **–**–– | **1**1– | **12**642 |
| **3. Технологии обработки конструкционных материалов (43 ч)**Ручная обработка древесины и древесных материаловМашинная обработка древесиныРучная обработка металлов и пластмассМашинная обработка металлов и пластмассХудожественная обработка материалов | **17**10–412 | **14**644–– | **12**6–222 | **–**–––**–** |
| **Создание изделий из текстильных материалов (78 ч)**1. Свойства текстильных материалов 2. Конструирование швейных изделий3. Моделирование одежды4. Швейная машина5. Технология изготовления швейных изделий6. Художественные ремёсла | **24**3212106 | **26**2222108 | **28**22221010 | **–**––––– |
| **Кулинария (30 ч)**1. Санитария и гигиена на кухне2. Физиология питания3. Бутерброды и горячие напитки4. Блюда из овощей и фруктов5. Блюда из яиц6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку7. Блюда из круп и макаронных изделий8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря9. Блюда из мяса и птицы10. Первые блюда11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола 12. Блюда из молока и молочных продуктов13. Мучные изделия14. Сладкие блюда15. Сервировка сладкого стола | **10**112222 | **10**––––––22222– | **10**–––––––––––2422 | **–**–––––––––––––– |
| **Семейная экономика (6 ч)**Бюджет семьи | **–**– | **–**– | **–**– | **6**6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)**1. Сферы производства и разделение труда2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | **–**–– | **–**–– | **–**–– | **4**22 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (49 ч)**Исследовательская и созидательная деятельность | **13**13 | **14**14 | **14**14 | **8**8 |
| **Всего: 238 ч.** | **68** | **68** | **68** | **34** |

**Календарно тематическое планирование**

**5 класс (68 ч, неделимый класс)**

| **№ урока** | **Дата по плану** | **Дата по факту** | **Тема раздела программы,количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** | **Домашнее задание** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Раздел. Технологии домашнего хозяйства 3 ч** |  |
| 123 | 04.0904.0911.09 |  | Вводное занятие. Содержание работы в учебной мастерской. Правила внутреннего распорядка, санитарии и безопасного труда.Технология домашнего хозяйства. Требования к интерьеру жилища. Создание интерьера кухни.Декоративное оформление кухни. Создание эскиза прихваток, полотенец, панно. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |  |
|  |  |  | **Раздел. Электротехника 1 ч** |  |
| 4 | 11.09 |  | Бытовые электроприборы. Правила эксплуатации. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ) | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.Находить и представлять информацию об истории электроприборов.Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |  |
|  |  |  | **Раздел. Создание изделий из текстильных материалов 24 ч** |  |
| **Тема. Свойства текстильных материалов 3ч** |
| 567 | 18.0918.0925.09 |  | Создание изделий из текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Свойства. Получение ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.Лицевая и изнаночная стороны ткани. П.р. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления нитей основы и утка. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Изучать свойства тканей из хлопка и льна.Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследований |  |
| **Швейная машина 2ч.** |
| 89  | 25.0902.10 |  | Швейная машина. Изучение деталей машины. Заправка верхней и нижней нити.Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов: стачного и шва вподгибку. | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| **Конструирование швейных изделий.2ч****Моделирование 1ч.** |
| 101112 | 02.1009.1009.10 |  | Конструирование швейных изделий. Измерение фигуры. Снятие мерок и запись их результатов. Построение чертежа выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою.Моделирование фартука. Изготовление выкройки. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |  |
| **Тема Технология изготовления швейных изделий 10 ч** |
| 131415161718192021 22 | 16.1016.1023.1023.1030.1030.1013.1113.1120.1120.11 |  | Раскрой фартука. Правила ТБ при раскрое.Подготовка деталей кроя к обработке. Правила ТБ.Обработка карманов. Соединение их с фартукомОбработка боковых срезов.Обработка низа фартука.Обработка пояса.Соединение пояса с фартуком.Окончательная обработка фартука. ВТО. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка кулиски для мягкого пояса в фартуке | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия.Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной |  |
| **Тема. Художественные ремёсла 6ч** |
| 232425262728 | 27.1127.1104.1204.1211.1211.12 |  | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства .Инструменты и материалы. Выполнение простейших вышивальных швов «вперед игла», «назад игла» Швы: стебельчатый и тамбурныйВыполнение вышивальных швов «козлик» и петельный | Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания. Использование компьютера в вышивке крестом | Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица |  |
|  |  |  | **Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов 17 ч** |  |
| **Тема. Ручная обработка древесины и древесных материалов 10 ч** |
| 29303132333435363738 | 18.1218.1225.1225.12 |  | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 2чГрафическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.2чРазметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. 1чКонструкционные древесные материалы.Пиломатериалы .1чПриёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание,сверление.2чСборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. 1чЗачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.1ч | Рабочее место. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.Конструкционные древесные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.Читать и выполнять графическое изображение изделия.Размечать плоское изделие.Определять породы древесины.Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия |  |
| **Тема. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 1 ч** |
| 39 |  |  | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 1 ч | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.Правила безопасной работы на сверлильном станке | Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |  |
| **Тема. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. 6 ч** |
| 4041 |  |  | Технологии художественно-прикладной обработки материалов.Технология обработки фанеры.2ч | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия |  |
| 4243 |  |  | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Чеканка. 2 ч | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов -чеканка(правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.Правила безопасной работы | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками |  |
| 4445 |  |  | Технология обработки проволоки 2ч | Материалы, инструменты, приспособления. Организация рабочего места. Приемы выполнения работ. Правила ТБ. | Выполнение изделия из проволоки. |  |
|  |  |  | **Раздел «Кулинария» (10 ч)** |
| 46 |  |  | Физиология питания. Правила санитарии, гигиены и ТБ при приготовлении и хранении пищи 1ч | Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи и хранении продуктов.Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи |  |
| 47 |  |  | Здоровое питание 1 ч | Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона |  |
| 4849 |  |  | Бутерброды и горячие напитки 2 ч | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов: канапе, сандвич, гамбургер.Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе | Готовить и оформлять бутерброды.Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Дегустировать бутерброды и горячие напитки |  |
| 5051 |  |  | Блюда из овощей и фруктов 2 ч | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять нарезку овощей.Выполнять художественное украшение салатов.Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |  |
| 5253 |  |  | Блюда из яиц 2 ч | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц диетические, столовые Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд. Правила ТБ. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |  |
| 5455 |  |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 ч | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет. Професия официант | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности 13 ч** |  |
| 56 |  |  | Технология проектирования и создания материальных объектов | Организация проектной деятельности. Творческий проект и его основные элементы. Алгоритм выполнения проекта. Банк идей проектов. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект |  |
| 57 |  |  | Выбор темы и обоснование проекта | Определение потребности в данном проекте. Определение темы и формулировка обоснования проекта. Выполнение эскиза проекта. |  |
| 58 |  |  | Работа с первоисточниками | Исследование эволюционного развития проектируемого объекта.  |  |
|  |  |  | Исследование проекта и его реконструкция | Исследование проблем проектируемого объекта и поиск путей их разрешения. |  |
| 59 |  |  | Поиск альтернативных вариантов Выбор оптимального варианта проекта | Поиск альтернативных вариантов проекта. Поиск наиболее подходящего варианта проектирования |  |
| 60 |  |  | Графическая документация | Правила оформления чертежей проекта, выполнение рисунков, эскизов, схем, таблиц. |  |
| 61 |  |  | Выбор материалов | Выбор материалов, инструментов и приспособлений. |  |
| 62 |  |  | Технологическая документация | Составление маршрутного листа или технологической документации.  |  |
| 636465 |  |  | Изготовление проекта | Технология изготовления проекта, последовательное и окончательное выполнение проекта. |  |
| 66 |  |  | Расчет себестоимости проекта | Расчет материальных затрат. Расчет оплаты труда. Амортизационные отчисления. Расчет себестоимости изделия. |  |
| 67 |  |  | Реклама проекта Конкурс проектов | Создание презентации проекта. Оценка проектов на конкурсной основе. |  |
| 68 |  |  | Подведение итогов конкурса Презентация проекта | Характеристика работ, выявление положительных и отрицательных сторон выполнения проекта. Публичная защита проекта. Устный отчет. Письменный отчет. Демонстрация изделия. |  |

**6 класс (68 ч, неделимый класс)**

| **№ урока** | **Дата по плану** | **Дата по факту** | **Тема разделапрограммы,количество отводимыхучебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)** |
| 12 | 02.0909.09 |  | Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.. Правила безопасного труда.Интерьер жилого дома. Комната подростка. | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. |  |
| 34 | 16.0923.09 |  | Ремонт одежды.Комнатные растения в интерьере | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.Знакомиться с профессией фитодизайнер |  |
|  |  |  | **Раздел. Создание изделий из текстильных материалов ( 26 ч)** |  |
| 56 | 30.0930.09 |  | Текстильные волокна животного происхождения (шелк, шерсть)Виды и свойства тканей | Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.Определять сырьевой состав тканей.Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.Оформлять результаты исследований |  |
| 78 | 07.1007.10 |  | Конструирование швейных изделийПостроение чертежа юбки | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж прямой юбки.Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды |  |
| 910 | 11.1011.10 |  | Моделирование одеждыИзготовление выкройки | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска или из Интернета | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу.Изучать приёмы моделирования юбки со складками.Моделировать проектное швейное изделие.Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках |  |
| 1112 | 14.1014.10 |  | Швейная машина с ножным приводом.Регулятор швейной машинки. Устройство иглы. Выполнение машинных швов. | Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки | Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.Определять вид дефекта строчки по её виду.Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.Подготавливать швейную машину к работе.Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машинеВыполнение машинных швов: двойной, запошивочный, бельевые. |  |
| 13 | 18.10 |  | Технология изготовления швейных изделийПравила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. | Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать косую бейку.Выполнять раскрой проектного изделия.Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем.Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.Стачивать косую бейку.Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки |  |
| 14 | 18.10 |  | Раскрой юбки. | Раскладка выкройки поясного изделия на ткани. Раскрой изделия.  |  |  |
| 1516  | 21.1021.10 |  | Подготовка деталей кроя к обработкеОбработка выточек, складок и боковых срезов. | Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань**.** Обработка выточек, складок и боковых срезов. |  |  |
| 17 | 28.10 |  | Обработка изделия после примерки. | Обработка выточек, складок и боковых срезов. Выполнение ВТО |  |  |
| 18 | 28.10 |  | Обработка застежки (тесьма «молния») | Виды застежек, тесьма «молния», технология обработки застежки.  |  |  |
| 19 | 11.11 |  | Обработка верхнего среза юбки. |  |  |  |
| 20 | 11.11 |  | Обработка пояса, соединение его с юбкой. |  |  |  |
| 21 | 18.11 |  | Обработка нижнего среза юбки. |  |  |  |
| 22 | 18.11 |  | Требования к качеству выполнения. ВТО. |  |  |  |
| Художественные ремёсла 8 часов |
| 2324252627282930 | 25.1125.1102.1202.1209.1209.1216.1216.12 |  | Изонить – вид декоративно – прикладного искусства. Материалы и инструменты.Подготовка композиции на картоне.Технология выполнения угла, с равными и разными сторонами.Технология выполнения дуги.Технология выполнения ажурного круга.Технология выполнения круга через диаметр.Технология выполнения круга через хорду.Выполнение композиции. | Краткие сведения из истории рукоделия —вышивки-изонити. Вышитые изделия в современной моде. Материалы и инструменты. | Изучать материалы и инструменты для вышивки на картоне. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вышитые изделия.Знакомиться с профессией вышивальщица текстильно-галантерейных изделий.Находить и предъявлять информацию об истории вышивки. |  |
|  |  |  | **Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов 14 ч** |  |
| 313233343536 | 23.1223.12 |  | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов6чПроизводство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия.Технологическая карта | Заготовка древесины. Лесоматериалы.Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.Конструирование и моделирование изделий из древесины.Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта | Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту |  |
| 37383940 |  |  | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов 4 чТокарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы.Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках | Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках | Изучать устройство и подготавливать к работе токарный станок для вытачивания изделий из древесины.Выполнять вытачивание деревянных деталей по чертежу и технологической карте |  |
| 41424344 |  |  | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 4чПроектирование изделий из металлического прокатаЧертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката.Маршрутная и технологическая карты.Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем | Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем | Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями |  |
| **Кулинария 10 ч.** |
| 4546 |  |  | Блюда из круп. Блюда из макаронных изделий 2ч | Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд |  |  |
| 4748 |  |  | Блюда из рыбы.Блюда из нерыбных продуктов моря 2 ч | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Определять качество термической обработки рыбных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |  |
| 4950 |  |  | Блюда из мяса.Блюда из  птицы 2 ч | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу | Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам |  |
| 5152 |  |  | Первые блюда 2 ч | Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа.Готовить бульон.Готовить и оформлять заправочный суп.Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.Находить и предъявлять информацию о различных видах супа |  |
| 5354 |  |  | Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола 2 ч | Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |  |
|  |  |  | **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности 14 ч** |  |
| 55 |  |  | Исследовательская и созидательная деятельность 14 ч | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект |  |
| 56 |  |  | Выбор темы и обоснование проекта | Организация проектной деятельности. Творческий проект и его основные элементы. Алгоритм выполнения проекта. Банк идей проектов. |  |  |
| 57 |  |  | Работа с первоисточниками | Определение потребности в данном проекте. Определение темы и формулировка обоснования проекта. Выполнение эскиза проекта. |  |  |
| 58 |  |  | Исследование проекта и его реконструкция | Исследование эволюционного развития проектируемого объекта.  |  |  |
| 59 |  |  | Поиск альтернативных вариантов Выбор оптимального варианта проекта | Исследование проблем проектируемого объекта и поиск путей их разрешения. |  |  |
| 60 |  |  | Графическая документация | Поиск альтернативных вариантов проекта. Поиск наиболее подходящего варианта проектирования |  |  |
| 61 |  |  | Выбор материалов | Правила оформления чертежей проекта, выполнение рисунков, эскизов, схем, таблиц. |  |  |
| 62 |  |  | Технологическая документация | Выбор материалов, инструментов и приспособлений. |  |  |
| 636465 |  |  | Изготовление проекта | Составление маршрутного листа или технологической документации.  |  |  |
| 66 |  |  | Расчет себестоимости проекта | Технология изготовления проекта, последовательное и окончательное выполнение проекта. |  |  |
| 67 |  |  | Реклама проекта Конкурс проектов | Расчет материальных затрат. Расчет оплаты труда. Амортизационные отчисления. Расчет себестоимости изделия. |  |  |
| 68 |  |  | Подведение итогов конкурса Презентация проекта | Создание презентации проекта. Оценка проектов на конкурсной основе.Характеристика работ, выявление положительных и отрицательных сторон выполнения проекта. Публичная защита проекта. Устный отчет. Письменный отчет. Демонстрация изделия. |  |  |

**7 класс (68 ч, неделимый класс)**

|  |  |  | **Тема разделапрограммы,количество отводимыхучебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Раздел Технологии домашнего хозяйства 3ч** |  |
| 12 | 04.0911.09 |  | Технология домашнего хозяйства. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Профессия дизайнер. Комнатные растения.  | Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».Знакомиться с понятием «умный дом».Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.Знакомиться с профессией дизайнер |  |
| 3 | 18.09 |  | Гигиена жилища.  | Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений |  |
|  |  |  | **Раздел .Электротехника 1 ч** |  |
| 4 | 25.09 |  | Бытовые электроприборы | Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов.Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи |  |
|  |  |  | **Раздел. Создание изделий из текстильных материалов *28 ч*** |  |
| 56 | 02.1002.10 |  | Свойства текстильных материалов Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон |  |
| 78 | 04.1004.10 |  | Конструированиешвейных изделийПостроение чертежа ночной сорочки | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |  |
| 910 | 09.1009.10 |  | Моделирование одеждыПодготовка выкройки проектного изделия к раскрою. | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму | Выполнять эскиз проектного изделия.Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.Моделировать проектное швейное изделие.Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства |  |
| 1112 | 16.1016.10 |  | Швейная машинаРабота на швейной машине | Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза | Изготовлять образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине |  |
| 13 | 18.10 |  | Технология изготовления швейного изделия | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.Проводить примерку проектного изделия.Устранять дефекты после примерки.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной |  |
| 14 | 18.10 |  | Подготовка ткани к раскрою.  | Подготовка ткани к раскрою. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.Подготовка ткани к раскрою.  | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою. |  |
| 15 | 23.10 |  | Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия.  | Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом.Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.Раскрой изделия. | Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.Раскрой изделия. |  |
| 16 | 23.10 |  | Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  | Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Смётывание плечевых и боковых швов. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Смётывание. | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Смётывание |  |
| 17 | 30.10 |  | Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия | Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделияПоследовательность проведения примерки. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов |  |
| 18 | 30.10 |  | Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски  | Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Обработка плечевых срезов. | Обработка плечевых срезов |  |
| 1920 | 13.1113.11 |  |  Способы обработки проймы .Способы обработки горловины . | Способы обработки проймы, горловины Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой | Обработка выреза горловины подкройной обтачкой |  |
| 21 | 20.11 |  | Обработка низа изделия.  | Обработка низа изделия. Технологическая последовательность обработки изделия.Обработка деталей кроя. | Обработка деталей кроя |  |
| 22 | 20.11 |  | Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия  | Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда. Контроль качества готового изделияВлажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ. Контроль и | Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.Контроль и |  |
| **Художественные ремесла 10 ч** |
| 23242526272829303132 | 27.1127.1104.1204.1211.1211.1218.1218.1225.1225.12 |  | Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком.Правила подбора крючка Расчёт количества петель для изделия.Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначенияТехнология вязания воздушных петель.Технология вязания столбиков без накида.Технология вязания столбиков с накидом.Вязание рядами.Закрепление вязания. Вязание по кругу.Способы вязания по кругу. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания.Подбирать крючок и нитки для вязания.Вязать образцы крючком.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.Находить и предъявлять информацию об истории вязания |  |
| **Технология обработки конструкционных материалов 12ч** |
| 333435363738 |  |  | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 6чКонструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Правила безопасной работы ручными столярными инструментамиСоединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.Заточка лезвия режущего инструмента.Развод зубьев пилы.Настройка стругов.Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.Правила безопасной работы ручными столярными инструментами | Определять плотность древесины по объёму и массе образца.Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала.Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок.Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель |  |
| 3940 |  |  | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 2чКлассификация и термическая обработка сталей. | Классификация и термическая обработка сталей.Правила безопасной работы при термообработке сталей.Профессии, связанные с термической обработкой материалов | Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой стали).Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы.Выполнять резьбу на токарном станке, нарезание на стержне резьбы плашкой и резьбы в гайке метчиком |  |
| 4142 |  |  | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2чТокарно-винторезные станки и их назначение | Токарно-винторезные станки и их назначение.Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления.Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.Информация о токарных станках с ЧПУ | Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке, точение наружной цилиндрической поверхности заготовки, точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контролировать размеры детали.Вытачивать стержень для нарезания резьбы |  |
| 4344 |  |  | Технологии художественно-прикладной обработки материалов 2чПравила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.Тиснение на фольге. Чеканка. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. | Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов | Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла |  |
|  |  |  | **Раздел. Кулинария 10 ч** |  |
| 4546 |  |  | Блюда из молока и молочных продуктов 2чТехнология приготовления молочного супа, молочной каши или блюда из творога. | Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд | Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.Определять срок годности кисломолочных продуктов.Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания |  |
| 47484950 |  |  | Мучные изделия 4ч Безопасные приёмы труда.Технология приготовления пресного теста .Технология приготовления бисквитноготеста и выпечки мучных изделийТехнология приготовления слоёного и песочноготеста . | Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочноготеста и выпечки мучных изделий | Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.Осваивать безопасные приёмы труда.Готовить изделия из жидкого теста.Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки |  |
| 5152 |  |  | Сладкие блюда 2чТехнология приготовления сладких напитков.Технология приготовления сладких десертов. | Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.Осваивать безопасные приёмы труда.Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления |  |
| 5354 |  |  | Сервировка сладкого стола 2чПодача кондитерских изделий и сладких блюд. | Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд | Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.Подбирать столовые приборыи посуду для сладкого стола.Составлять меню.Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера |  |
|  |  |  | **Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности 14 ч** |  |
| 55 |  |  | Технология проектирования и создания материальных объектов | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготови­тель­ный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект |  |
| 56 |  |  | Выбор темы и обоснование проекта | Организация проектной деятельности. Творческий проект и его основные элементы. Алгоритм выполнения проекта. Банк идей проектов. |  |
| 57 |  |  | Работа с первоисточниками | Определение потребности в данном проекте. Определение темы и формулировка обоснования проекта. Выполнение эскизы проекта. |  |
| 58 |  |  | Исследование проекта и его реконструкция | Исследование эволюционного развития проектируемого объекта.  |  |
| 59 |  |  | Поиск альтернативных вариантов .Выбор оптимального варианта проекта | Исследование проблем проектируемого объекта и поиск путей их разрешения. |  |
| 60 |  |  | Графическая документация | Поиск альтернативных вариантов проекта.  |  |
| 61 |  |  | Выбор материалов | Правила оформления чертежей проекта, выполнение рисунков, эскизов, схем, таблиц. |  |
| 62 |  |  | Технологическая документация | Выбор материалов, инструментов и приспособлений. |  |
| 636465 |  |  | Изготовление проектаСоставление маршрутного листа. Составление технологической документации | Составление маршрутного листа или технологической документации.  |  |
| 66 |  |  | Расчет себестоимости проекта | Технология изготовления проекта, последовательное и окончательное выполнение проекта. |  |
| 67 |  |  | Реклама проекта Конкурс проектов | Расчет материальных затрат. Расчет оплаты труда. Амортизационные отчисления. Расчет себестоимости изделия. |  |
| 68 |  |  | Подведение итогов конкурса Презентация проекта | Создание презентации проекта. Оценка проектов на конкурсной основе. Характеристика работ, выявление положительных и отрицательных сторон выполнения проекта. Публичная защита проекта. Устный отчет. Письменный отчет. Демонстрация изделия. |  |

**8 класс (34 ч – неделимый класс)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока  | Дата  | Количествочасов | Требования к результату | Основные виды учебной деятельности  | Вид контроля.  |
|
| **Раздел. Технологии домашнего хозяйства 4 ч** |
| 1. 1
 | Технологии домашнего хозяйства Экология жилища. Ремонт дома. | 05.09 | 1 | Знать/пониматьхарактеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях,  | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.  | Фронтальный опрос |
| 1. 2
 | Водопровод и канализация. | 11.09 | 1 | Знать виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; | Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).  | Контроль качества |
| 1. 3
 | Ремонт одежды. | 18.09 | 1 | Знать средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы.  | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.  | Контроль качества |
|  | Уход за одеждой и обувью. | 25.09 | 1 | Уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой | Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц | Контроль качества |
| **Электротехника *12 ч*** |
|  | Электрический ток и его использование. | 02.10 | 1 | Знать/пониматьназначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники;  | Правила безопасности на уроках по электротехнике. Организация рабочего места для электротехнических работ. | Фронтальный опрос |
|  | Принципиальные и монтажные электросхемы.  | 09.10 | 1 | Знать пути экономии электрической энергии в быту.Уметь объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;  | Типы электрических проводов.  | Фронтальный опрос |
|  | Потребители и источники злектроэнергии. | 16.10 | 1 | Уметь рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В. | Рассмотреть все виды соединения проводов.с бытовыми приборами . | Фронтальный опрос  |
|  | Электроизмерительные приборы.  | 23.10 | 1 | Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;  | Рассмотрение ситуаций монтажа электрических цепей | Фронтальный опрос |
|  | Электрические провода.  | 30.10 | 1 | Знать оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании;  | Применение электромагнитовВиды электроосветительных приборов.  | Контроль качества |
|  | Монтаж электрической цепи.  | 13.11 | 1 | Знать осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. | Зарисовать составные части. КПД ламп накаливания | Контроль качества |
|  | Электромагниты и их применение  | 20.11 | 1 | Знать инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа.  | Рассмотреть методы регулировки освещенности | Контроль качества |
|  | Электроосветительные приборы | 27.11 | 1 | Знать установочные изделия | Рассмотреть виды бытовых электронагревательных приборов.  | Фронтальный опрос |
|  | Люминесцентное и неоновое освещение | 04.12 | 1 | Знать приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий.  | Рассказать: люминесцентное и неоновое освещение: принципы работы, плюсы этих видов освещения. | Фронтальный опрос |
|  | Бытовые нагревательные приборы | 11.12 | 1 | Знать правила безопасной работы.  | Работа по теме | Фронтальный опрос |
|  | ТБ при работе с электроприборами  | 18.12 | 1 | Уметь применять знания на практике | Техника безопасности при работе | Контроль качества |
|  | Электрические двигатели и инструменты | 25.12 | 1 | Иметь представление о профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | Работа с дополнительной литературой | Тест  |
| **Семейная экономика *6 ч*** |
|  | Семья как экономическая ячейка общества. |  | 1 | Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи.   | Составление рационального меню семьи. | Фронтальный опрос |
|  | Потребности семьи |  | 1 | Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги | Знакомство с теорией Изучение документов.  | Фронтальный опрос |
|  | Бюджет семьи.  |  | 1 | Иметь представление о видах бизнеса, капитале и прибыли, связях семейного бизнеса с государством | Сбережение ресурсов. Расчёт оплаты. | Фронтальный опрос |
|  | Сбережения. Личный бюджет. |  | 1 | Уметь анализировать потребности рынка и свои возможности | Расчёт оплатыПонятие о налогах, кредитах.  | Фронтальный опрос |
|  | Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание.  |  | 1 | Учащиеся должны знать:- понятие нормы рационального потребления;- понятие потребительской корзины;- виды налогов; | Практический расчёт подоходного налога. | Фронтальный опрос |
|  | Информация о товарах |  | 1 | Знать виды информационных технологий,применяемых в семье. | Принципы предпринимательства. Разработка: проект семейного предприятия | Тест  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение *4 ч*** |
|  | Понятие о профессии |  | 1 | Иметь представление о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, региональном рынке труда и его конъюнктуре | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.  | Фронтальный опрос |
|  | Роль профессии в жизни человека |  | 1 | Иметь представление о профессиональных качествах личности и их диагностике | Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.  | Фронтальный опрос |
|  | Профессиональные качества личности  |  | 1 | Знать об источниках получения информации, профессиях, путях профобразовании и возможностях построения карьеры | Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация» | Фронтальный опрос |
|  | Источники получения информации о профессиях  |  | 1 | Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. | Тест  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности *8 ч*** |
|  | Тематика творческих проектов  |  | 1 | Уметь пользоваться литературой для выбора проекта | Обосновывать тему творческого проекта.  | Практическая работа. |
|  | Этапы выполнения проектов.  |  | 1 | Знать последовательность этапов | Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.  | Практическая работа. Контроль качества. |
|  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений |  | 1 | Уметь: -выбирать посильную и необходимую работу; | Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.  | Устный опрос. Практическая работа. Тест |
|  | Составление технологической последовательности  |  | 1 | Уметь аргументированно защищать свой выбор;-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия | Практическая работа. |
|  | Проектирование как сфера профдеятельности.  |  | 1 | Знать необходимость проектирования | Выполнять проект  | Устный опрос. Практическая работа. Тест |
|  | Последовательность проектирования.  |  | 1 | Уметь последовательно доказывать идею выбора проекта | Анализировать результаты работы. | Практическая работа. |
|  | Банк идей.  |  | 1 | Уметь: -пользоваться необходимой литературой;-подбирать все необходимое для выполнения идеи | Работа по плану | Практическая работа. Контроль качества. |
|  | Реализация проекта. Итог |  | 1 | Уметь рационально распределять время реализации проекта | Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | Устный опрос. Практическая работа. Тест |

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:* Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год
* Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
* Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год
* Уроки технологии 5-6 кл методическое пособие с электронным приложением.
* Тищенко А.Т.,Симоненко В.Д. Технология. Индустриальные технологии.5 кл.Вентана-граф,2012г.

Методические рекомендации по оборудованию мастерскойМ.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год |
| 2 | Печатные пособия | **Стенды и плакаты по т/б****Таблицы:**– Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину**Карточки контроля знаний**КК 5-1 – «Физиология питания»КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»КК 5-3 – «Блюда из яиц»КК 5-4 – «Блюда из овощей»КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»КК 5-7 – «Работа над вышивкой»КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»КК 5-12 – «Краевые машинные швы»КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»КК 5-14 – «Благоустройство кухни»КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою»КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка…)»КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью»КК 6-11 – «Конструкция фартука»КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1»КК 6-13 - «Изготовление фартука – 2»**Инструкционные (технологические) карты**ИК-1 – Как правильно снять меркиИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные)ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз»ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошкомИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощейИК 5-5 - Технология замораживания овощейИК 5-6 – Технология сушки яблокИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкойИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной техникеИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной техникеИК 6-3 – Построение фартука с нагрудникомИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскроюИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартукаИК 6-6 – Обработка бретелей фартукаИК 6-7 – Обработка нагрудникаИК 6-8 – Обработка поясаИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом**Памятки**- Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом **Карточки – задания**КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатовКЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани)КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани)КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани)КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)**Демонстрационные карточки**- Овощи, фрукты- Оформление и подача первых блюд- Интерьер кухни**Перфокарты**П-1 – Выполнение ручных работП-2 – Выполнение машинных работП-3 – Влажно-тепловая обработкаП-8 – Свойства тканей (словарная работа) |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | **Компьютерные слайдовые презентации:*** Бутерброды;
* К бутербродам;
* Овощи;
* Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен;
* Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Лоскутное шитье;
* Пэчворк;
* Построение узоров в лоскутной пластике;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;
* Вышивка:
* Вышивка. Свободные вышивальные швы.

**Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко****Интернет-рессурсы:**1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>
 |
| 4 | Технические средства обучения | Телевизор, экран, компьютер, проектор |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильмы по основным разделам и темам программыКомплект диапозитивов по основным разделам и темам программы |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловАптечка первой мед. ПомощиИгрушки и развивающие игрыНабор круп**Макеты, шаблоны:**М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки столаМ 5-2 – Рамка для ткачестваМ 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделийМ 6-1 – Шаблон фартука для моделированияМ 6-2 – Макет шва |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученическиеСтулья ученическиеСтол учительскийСтол демонстрационныйМашины швейныеГладильная доскаМаникен учебныйСтенды с выставкой ученических работСекционные шкафыАудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

 **ЛИСТ ФИКСИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

**В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата внесения изменений, дополнений** | **Содержание** | **Согласование с курирующим предмет заместителем директора (подпись, расшифровка подписи, дата)** | **Подпись лица, внесшего запись** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |